

食品製造におけるHACCPの導入等 安全・安心対策について

平成26年7月11日

農林水産省食料産業局企画課

食品企業行動室長 横田美香

本日のお話

- 1 食品安全の考え方の潮流とHACCP
- 2 海外の食品安全をめぐる状況
- 3 国内の食品安全をめぐる状況
- 4 HACCP導入の課題と支援策
- 5 フード・コミュニケーション・プロジェクト

1 食品安全の考え方の潮流とHACCP

食品安全行政

＜近年の世界における食品安全行政の考え方＞

- ① 消費者(国民)保護の強調
- ② フードチェーンの全部をカバーする必要性を強調
- ③ 事後対応より未然防止に重点を置く

※ 問題発生 of 未然防止、悪影響の可能性を低減するための枠組みをリスクアナリシス(リスク管理、リスク評価、リスクコミュニケーション)といい、日本では「食品安全基本法」(平成15年)でこの考え方を導入。

	製品検査	工程管理
取り組む段階	最終製品	原材料受入れから最終製品までの全工程
方法	一定率の抜き取り	危害を予測し、危害防止になる重要な工程を、全ての製品について継続的に監視・記録
事故対応	検査で不適合をみつけたら、一連の全ての製品の廃棄が必要	効果的に問題のある製品の出荷を未然に防止

WTO/SPS協定

Sanitary and Phytosanitary(人、動物、植物の生命もしくは健康)

食品の安全性を確保し、公正な国際貿易を担保するための国際的なルール。
WTO協定に含まれる協定(付属書)の1つであり、正式には「衛生植物検疫措置の適用に関する協定」と訳されている。

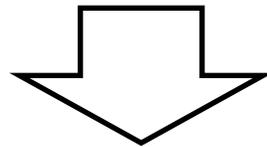
検疫だけでなく、最終製品の規格、生産方法、リスク評価方法など、食品安全、動植物の健康に関するすべての措置(SPS措置)を対象。

■ WTO加盟国の**食品安全**に関する措置は、

- ① **科学的原則**に則っていなければならない～科学的根拠なしに維持してはいけない(第2条2)
- ② 国際的な基準(**Codex規格**)が存在するならば、それに基づいていなければならない(第3条1)
- ③ リスク評価に基づいていなければならない(第5条1)

コーデックスにおける議論

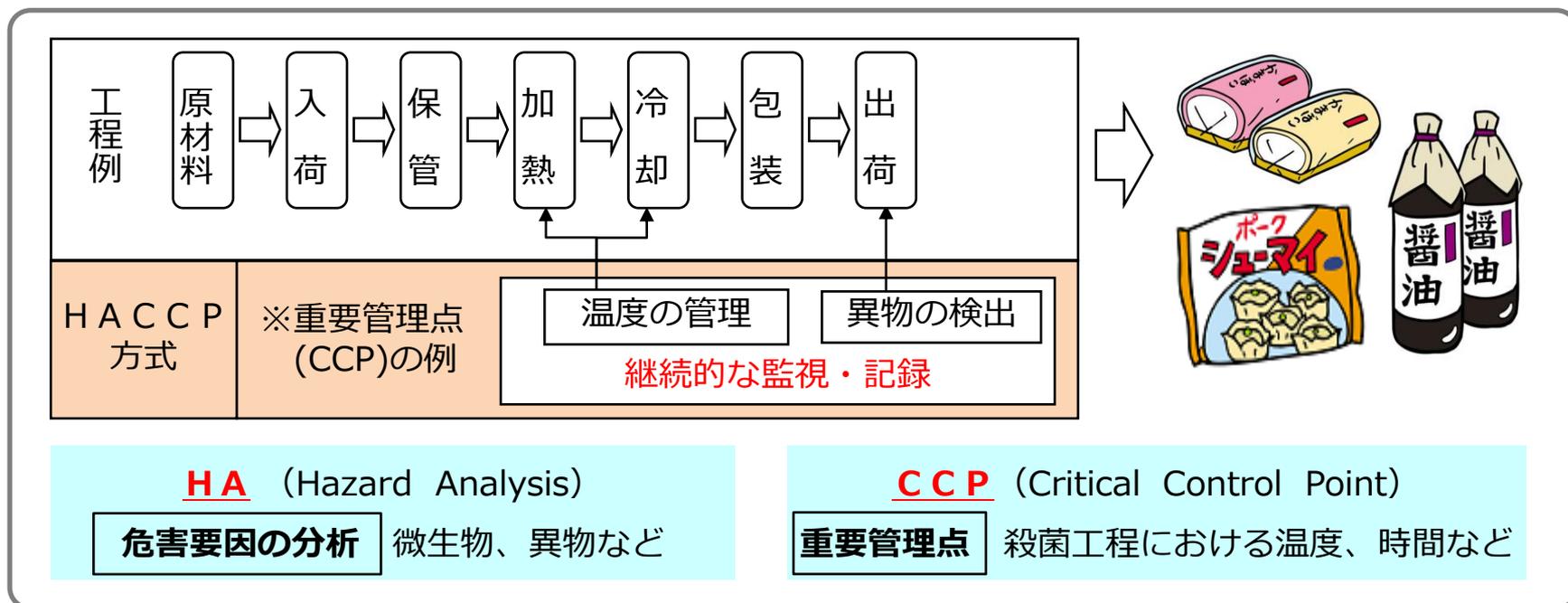
- 国際的な食品流通・海外旅行の増加
 - ⇒ 疾病の世界的拡散をより容易に
 - ⇒ 健康や経済的利益のために効果的な衛生管理が、極めて重要



- 1969年、FAO／WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が「食品衛生の一般原則」を国際的に勧告
- 1993年、「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」を公表

HACCPとは

- 1 原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析(HA)した上で、危害の防止につながる特に重要な工程(CCP)を継続的に監視・記録する「**工程管理システム**」
- 2 これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、**より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能**

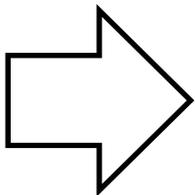


HACCPのポイント①

- 1 事後対応から未然防止へ
- 2 科学的根拠の提示の必要性

1 事後対応から未然防止へ

	事後対応	未然防止
対応時点	事故が起こった後	事故が起こる前
考え方	・被害の拡大防止	・被害の発生そのものを未然防止



食品の安全性を向上させるためには、
「後始末より未然防止」

2 科学的根拠の提示の必要性

○ 食品製造段階と消費の分離

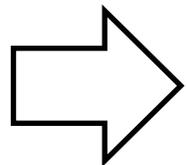
食の外部化・複雑化により、消費者から農業生産や食品流通が見えにくい

○ 調達のグローバル化

原材料や加工食品の調達・供給は、国内にとどまらずグローバル化が進展



○ 事故が起きた場合の被害の最小化、原因究明

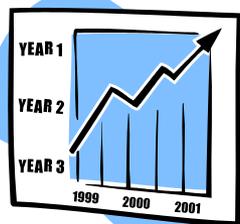
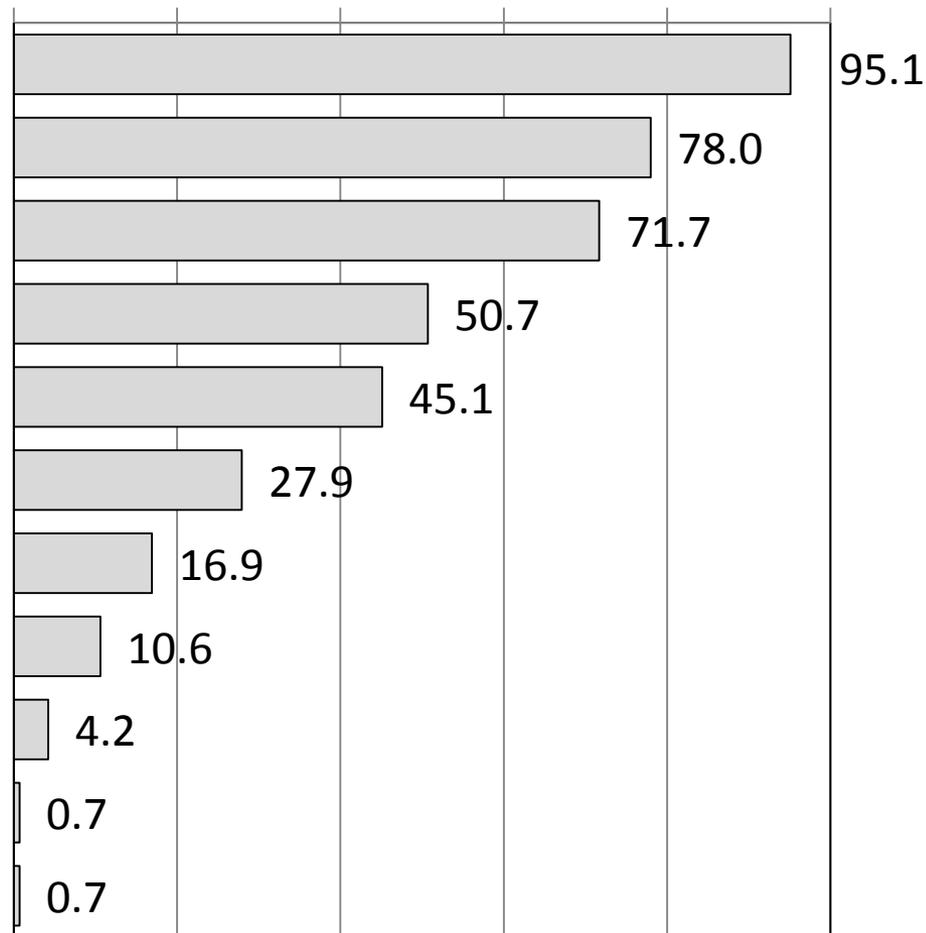


食品製造過程における記録等の科学的な根拠・証明の必要性が増加

HACCPの導入によるメリット

0.0 20.0 40.0 60.0 80.0 100.0 (%)

- 品質・安全性の向上
- 従業員の意識の向上
- 企業の信用度やイメージの向上
- 製品イメージの向上
- 事故対策コストの削減
- 取引の増加
- 製品ロスの削減
- 製品の輸出が可能(有利)
- 製品価格の上昇
- その他
- 特に効果はない

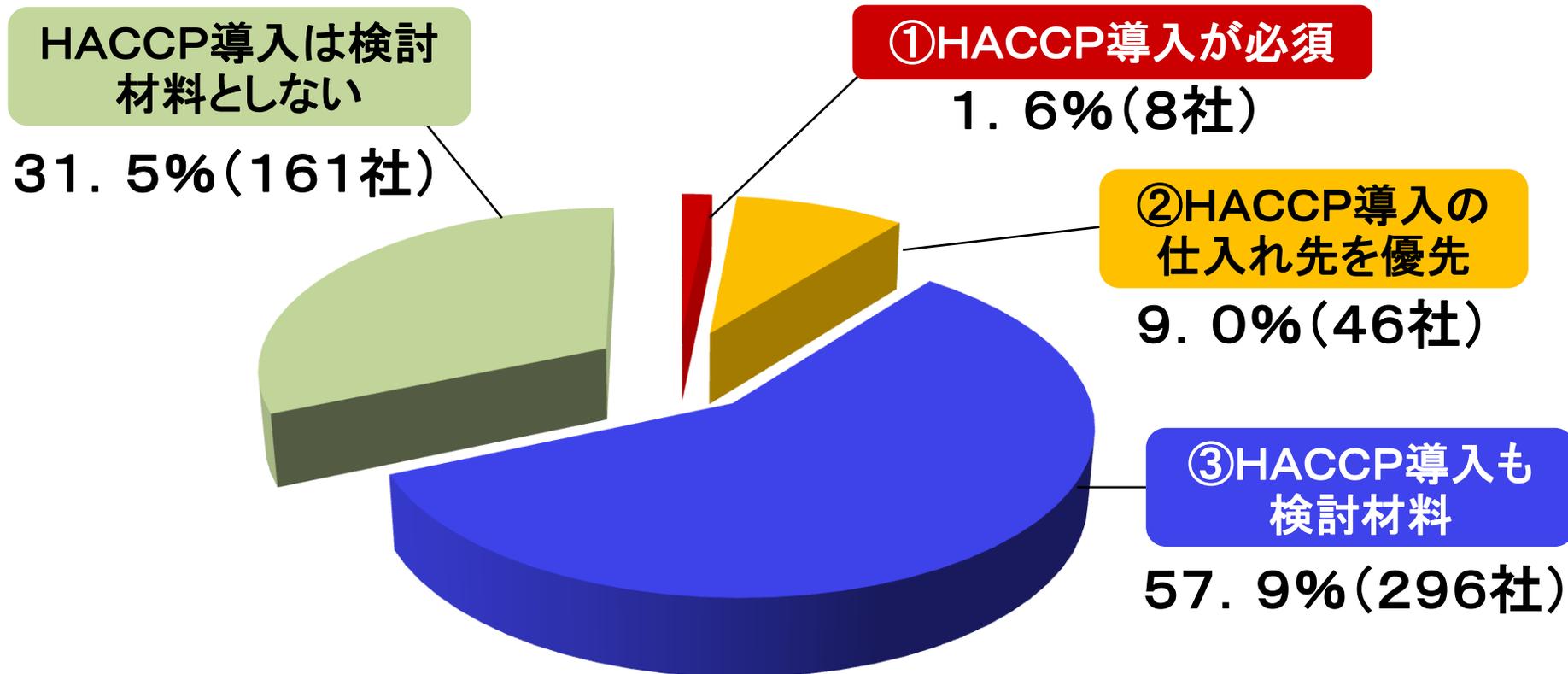


資料：平成24年度食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査

注：HACCP導入状況について「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業を対象に調査

食品の仕入れ時にHACCP導入を考慮する割合

【食品販売業者(卸売業・小売業・飲食業)511社に対する調査結果】



HACCP導入を考慮する割合(①~③の合計) = 68.5%

HACCPの導入状況

○ HACCP導入率は、大手規模層は8割だが、中小規模層は27%で伸び悩み

	全 体	中小規模層 (1億～ 50億円)	(参考)大手層	
			50～100 億円未満	100億円 以上
(参考) 平成12年度	10%	—	35%	59%
平成18年度	15%	16%	68%	73%
平成22年度	19%	22%	77%	73%
平成23年度	24%	27%	67%	76%
平成24年度	24%	27%	80%	84%

出典：平成18年度は「食品産業動向調査」、平成22年度以降は「食品産業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」(農林水産省調べ)
平成12年度は回答の選択肢が異なるため、参考として掲載

国内のHACCP認証制度

1. 総合衛生管理製造過程承認制度（通称：マル総）

- ・HACCPの概念を取り入れた厚生労働大臣による承認制度（食品衛生法第13条第1項）
- ・「乳」、「乳製品」、「食肉製品」、「魚肉練り製品」、「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」、「清涼飲料水」の6品目が対象

2. 都道府県等における取組（通称：自治体HACCP）

- ・都道府県、政令指定都市等が、食品関連事業者を対象に、HAACPの考え方を参考にして構築した独自の衛生管理認証制度

3. 業界団体等における取組

- ・業界団体が、HACCPの概念を取り入れた業界独自の衛生管理基準を定め、認証を実施
- ・業界内の衛生管理水準を向上

4. 大手小売業者等における取組

- ・大手小売業者等が、HACCPの概念を取り入れた衛生管理基準を定め、取引先となる食品製造事業者に当該基準による管理を要求
- ・取引条件として用いられる場合がある（大手コンビニチェーン等）

導入状況

承認施設

524施設

（平成26年2月現在）

自治体独自

に44制度

（農林水産省調べ）

業界団体により

多様

企業により

多様

2 海外の食品安全をめぐる状況

主要国における国内食品へのHACCP義務化

1. 米国

一部の食品(水産物及びジュースの加工・輸入、食肉及び食肉製品)に、HACCPによる衛生管理を義務付け。(1997年～2002年に、品目ごとに導入)

【食品安全強化法】平成23年1月成立。米国内で消費される食品を製造、加工、包装、保管する全ての施設について、①FDAへの登録とその更新、②HACCPの概念を取り入れた措置の計画・実行を義務付け。(なお、②は、計画の要件、適用スケジュール等を定めた規則案のパブコメを実施(平成25年1月～11月)、最終案の公布後に施行。)

2. EU

一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け。(2006年完全適用)ただし、中小企業や地域における伝統的な生産方法等に対しては、弾力的運用。

3. 台湾

一部の事業者(食肉加工事業者、乳製品加工事業者、水産食品事業者)に対して義務化(2003年以降、品目ごとに導入)。

4. 韓国

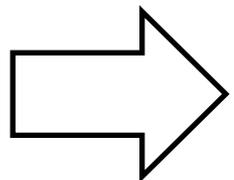
一部の食品(①蒲鉾類、②魚類・軟体類・調味加工品、③冷凍品のうちピザ類・饅頭類、麺類)、④氷菓類、⑤非加熱飲料、⑥レトルト食品、⑦白菜キムチ)に対して義務化。(2006年以降、企業規模により段階的に適用)

他に**カナダ、オーストラリア、シンガポール**でも、一部の食品又は事業者に対して義務化 15

日本からの輸出食品に対する主要国の対応

○ 日本から輸出する際に、日本政府又は国内の第三者認証機関等によるHACCP認証が必要な国・地域と対象食品

- ・ E U : 水産物、水産加工品、牛肉
- ・ 米国 : 水産物、水産加工品、牛肉
- ・ カナダ : 牛肉
- ・ 香港 : 牛肉
- ・ シンガポール : 牛肉
- ・ メキシコ : 牛肉
- ・ ニュージーランド : 二枚貝(ホタテガイの貝柱を除く)



輸出促進のためには、輸出環境の整備の一環として輸出先国が求めるHACCPに対応する必要

GFSI(GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVES)

- 2000年5月に、グローバルに展開する小売業が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化に向け、The Consumer Goods Forum(TCGF:世界70カ国、約400社のメーカー、小売業者、サービス・プロバイダーによる国際的な組織。)の下部組織として発足した機関。
- 食品安全リスクの低減とコストの最適化を目指し、**乱立する食品安全認証システムの承認**や**食品企業の能力向上**等の取組を行っている。

- ◆ 食品事故の多発
- ◆ 原料の調達・加工・生産のグローバル化
- ◆ 監査コストの増大
- ◆ 食品安全スキームの多様化

食品安全のグローバル規格の必要性を共有

2000年5月 GFSI発足

(CIES(国際チェーンストア協会)の年次理事会にて)

GFSI 食品安全認証スキームの承認の仕組み

食品安全マネジメントシステム間で等価性を図り、収束することにより、
食品安全リスクを軽減するとともに、コストを最適化する。

GFSI

ガイダンスドキュメント



The Global Food Safety Initiative
GFSI GUIDANCE DOCUMENT



承認

ガイダンスドキュメント
への適合性を審査

承認済スキーム

FSSC22000

SQF

IFS

GRMS

BRC

CANADA GAP

Global GAP

Alliance

Prims GFS

承認中スキーム

China HACCP

GFSIに関する報道

コカ・コーラ、サプライヤーにGFSI認証取得要請へ

日本食糧新聞 2010/10/22

イオン、GFSI取得で監査免除PB供給元の負担軽減

日本食糧新聞 2012/01/25

GFSI、FDAと相互承認検討 食品関連施設検査で

日本食糧新聞 2012/11/02

キューピー、「食の安全」国際規格で強化

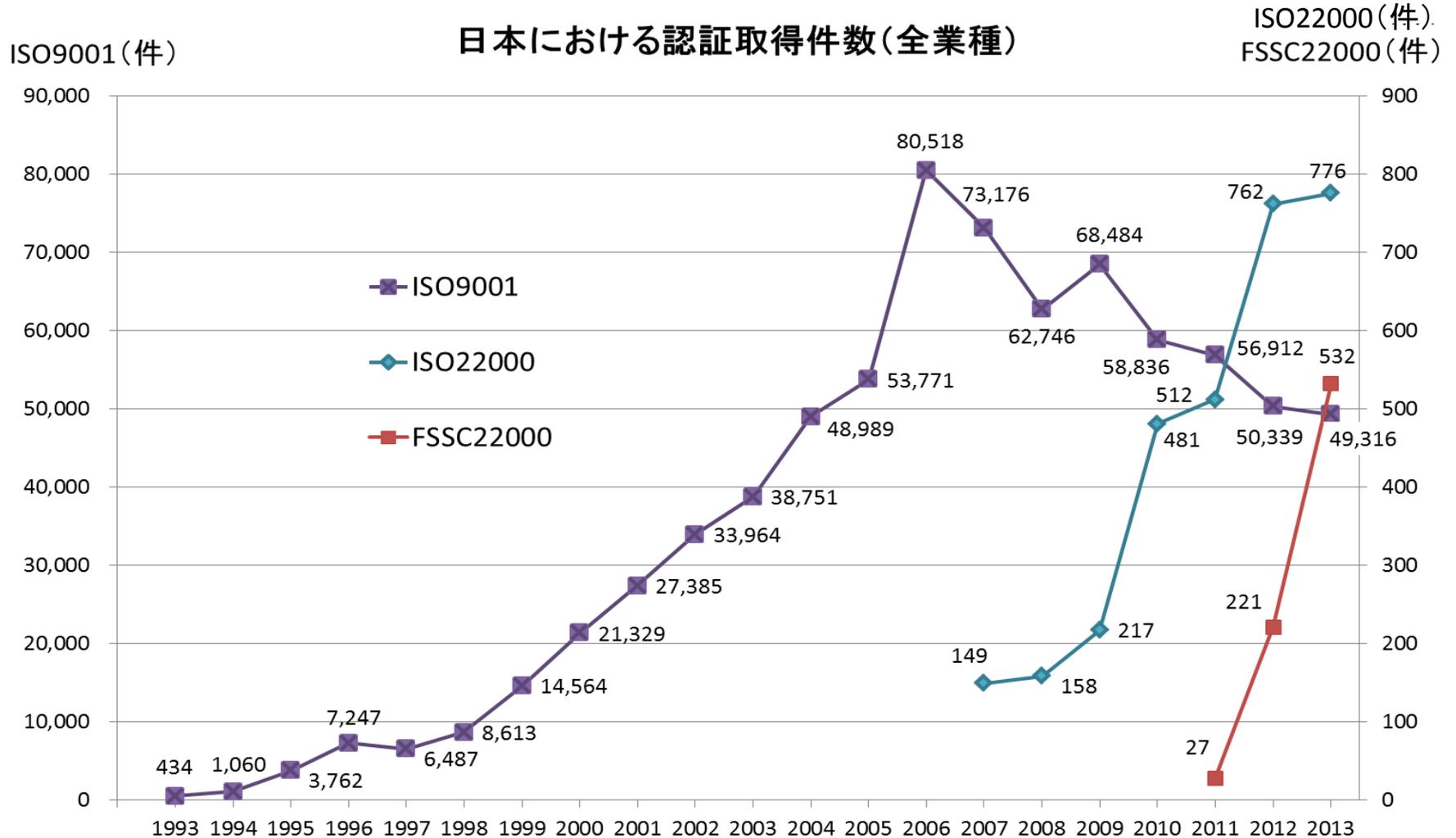
日本経済新聞 2014/02/19

食品安全マネジメントシステム認証制度の例

	ISO22000 (International Organization for Standardization)	FSSC22000 (Food Safety System Certification)	SQF (Safe Quality Food)
運営主体	国際標準化機構 (ISO)	食品安全認証財団 (FFSC財団)	米國小売協会 (FMI)
主なターゲット	世界	欧州	米国・豪州市場
適用品目	一次産品から小売、製造・加工に利用する機材、途中の運送など、 フードチェーンに直接・間接的に関わる全ての組織 が認証の対象	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮の肉、卵、乳製品、魚製品等 ・生鮮の果実・ジュース、野菜等 ・常温での長期保存品 (缶詰、ビスケツト、スナック類、油、飲料水等) ・ビタミン、添加物等 	<ul style="list-style-type: none"> ・一次産品 ・加工品 ・保管 ・物流
特徴	食品に限らず一般的な品質の管理システムである ISO9001に、食品安全の基本である食品の 一般的衛生管理とHACCPを統合 した管理システム	ISO22000の 一般的衛生管理部分をより具体化 した管理システム	<ul style="list-style-type: none"> ・システムを含む製品も認証(製品に認証マークを付与可) ・食品に対する認証レベルを3段階設置 ・レベル3では衛生の他に品質における危害分析も実施

日本における認証数の推移

● 国際的なマネジメントシステム認証の広がり



出典; ISOホームページ(ISO Survey)、FSSC22000ホームページ(<http://www.fssc22000.com/en/>)より作成

世界の認証数

ISO22000認証取得数

2012年統計

国名	認証取得数
世界総数	23,231
中国	8,228
インド	1,123
ギリシャ	1,097
ルーマニア	1,011
イタリア	820
日本	762
トルコ	741
ポーランド	659
フランス	486
スペイン	468

出典:ISO Survey(http://www.iso.org/iso/iso-survey_2012.zipより作成)

FSSC22000認証取得数

2014年4月28日現在

国名	認証取得数
世界総数	7,930
米国	815
中国	757
日本	661
インド	402
オランダ	330
メキシコ	322
ドイツ	262
フランス	241
ブラジル	212
南アフリカ	207

出典:FSSC22000ホームページ(<http://www.fssc22000.com/en/>)より作成

食料産業における国際標準戦略検討会

- ・ 食料産業のグローバル化が進み、食品安全・信頼確保のための取組を世界統一的に管理するため、国際的な標準化が進んでおり、取引先にGFSI(世界食品安全イニシアティブ)承認規格の認証を求める動きも増加。
- ・ 我が国の食料産業も、世界における競争力で劣後しないよう、HACCPの導入を飛躍的に進め、海外からも評価され、国際的な議論を主導できる環境を整える必要がある。
- ・ このため、食料産業の取引における食品安全等の国際標準に係る戦略を検討する「食料産業における国際標準戦略検討会」を開催。

検討会の開催状況

【開催日】

第1回	5月16日
第2回	6月19日
第3回	7月8日
第4回	7月17日(予定)

【委員】

伊勢	宗弘	日本水産(株)
伊藤	裕朗	(株)日清製粉グループ本社
上野	勇	(株)味の素
大澤	幸弘	(株)イトーヨーカ堂
奥村	幸範	イオン(株)
川崎	一平	(一財)食品産業センター
財前	孝亮	キューピー株式会社
清水	弘数	日本ハム株式会社
原田	雅巳	サントリービジネスエキスパート(株)
湯川	剛一郎	東京海洋大学教授

課題

- ・ 海外の認証を受けるには、言語の違いやコスト、内容の理解のしにくさなどの問題があり、中小事業者への認証の拡大に限界。
- ・ 主要国ではHACCP義務化が進展。

● 取引における我が国の食料産業の競争力の劣後 を防止する必要性

- 1 国内中小企業でも認証が取りやすくする環境整備が必要。
- 2 ISO等、国際的なルールメイキングの場に我が国産業界も参画して、発言力を高める必要。

3 国内の食品安全をめぐる状況

近年の食中毒事件の報道ぶり

○ 乳製品による集団食中毒事件(平成12年7月)

「食中毒事件“〇〇離れ”首都圏も 乳製品を**店頭から撤去、買い控え**」

(6日読売)

「集団食中毒 同業他社**“業界全体にダメージ”**

“消費者の過剰反応が心配”」(6日読売)



○ 飲食チェーン店でのユッケ食中毒事件(平成23年4月)

「**67店が生食提供中止** 焼き肉店食中毒／石川県」(5月17日朝日)

「生食専用包丁なし・細菌数検査せず…**衛生基準“不適”続々**

自治体調査で判明」(5月21日朝日)

○ 白菜浅漬けによるO157集団食中毒事件(平成24年8月)

「漬物O157 **甘い衛生管理** 北海道5人死亡

野菜の泥に菌 消毒不十分か」(21日読売)

「漬物の**受注が激減** 影響で(従業員の)出勤調整も 道内業者」

(21日朝日)25

食中毒被害の発生状況①

原因施設が「製造所」の食中毒の発生状況の推移

	平成21年	22年	23年	24年	25年
事 件 数 (件)	9	9	6	13	10
患 者 数 (人)	239	287	446	1,319	394
ノロウイルス	89	78	17	1,037	385
サルモネラ属菌	-	153	18	-	7
ウエルシュ菌	-	-	-	-	-
カンピロバクター	17	-	-	-	-
病原大腸菌(○157等)	-	-	287	169	-
ぶどう球菌	16	5	84	111	-
腸炎ビブリオ	-	45	-	-	-
その他	117	6	40	2	2
1事件当たりの患者数(人)	27	32	74	101	39

食中毒被害の発生状況②

全体の食中毒の発生状況の推移

	平成21年	22年	23年	24年	25年
事 件 数 (件)	1,048	1,254	1,062	1,100	931
患 者 数 (人)	20,249	25,972	21,616	26,699	20,802
ノロウイルス	10,953	13,904	8,619	17,632	12,672
サルモネラ属菌	1,518	2,476	3,068	670	861
ウエルシュ菌	1,566	1,151	2,784	1,597	854
カンピロバクター	2,206	2,092	2,341	1,834	1,551
病原大腸菌(○157等)	181	358	714	392	105
ぶどう球菌	690	836	792	854	654
腸炎ビブリオ	280	579	87	124	164
その他	2,855	4,576	3,211	3,596	3,941
1事件当たりの患者数(人)	19	21	20	24	22

近年の主な食品事件・事故(食中毒)

主な食中毒事件。

時期	概要
S43.10	西日本を中心に、製造の際の脱臭工程の熱媒体として用いられた製品に入っている化学物質が米ぬか油に混入したことによる食中毒事件が発生。(1万4,000人が被害を訴え。認定患者数は2,220人(平成25年5月末現在))。
S59.6	辛子蓮根の原料を加工する際に滅菌処理を怠り、真空パックし常温で保管流通させたために嫌気性のボツリヌス菌がパック内で繁殖し、九州地区や全国13都道府県で、ボツリヌス菌A型食中毒が発生。患者数36人、死者11人。
S63.6	北海道千歳市他2市1町の学校等で、原因食品は錦糸卵としたサルモネラによる食中毒が発生。患者数1万476人。
H2.9	幼稚園で、腸管出血性大腸菌O157に汚染された井戸水が原因で食中毒発生。有症者268名、死者2名。
H8.7	大阪府堺市で学校給食による学童の集団感染が発生。患者数7,996名、死者3名。疫学調査により原因食材として、カイワレ大根が疑われた(該当食材が残存せず、最終的に汚染源は特定されていない)。またトリハロメタンによるリスクを恐れて、次亜塩素酸ナトリウム殺菌をやめていたことが原因であるとの指摘もある。
H10.5	しょうゆ漬けイクラで62名(一次感染者49名、二次感染者等13名)が食中毒症状を発症、腸管出血性大腸菌O157が検出。製造所での衛生管理不十分が原因。
H11.3	川崎市の子ども会行事に参加した子ら13人が食中毒様症状、共通食であるイカ乾製品からサルモネラ検出。患者数1,634人、全国46都道府県で発生報告。
H12.6	停電等の事故と不良製品の再利用が重なり低脂肪乳製造工程でブドウ球菌が増殖し、エンテロトキシンが産生されたことによる。患者数1万4,780人に達する大規模食中毒になった。
H19.12	高濃度のメタミドホスが混入されていた冷凍餃子を食べた千葉・兵庫両県の10人が中毒症状を訴え。
H23.4	加熱用食肉をトリミング等をせずに生食(ユッケ)として提供し、集団食中毒(O111)が発生。24人が食中毒症状を発症して医療機関を受診し、5名が死亡。
H24.8	消毒液の管理が徹底されておらず、白菜の浅漬けを原因とした集団食中毒(O157)が発生(記録の不備により、原因は推測)。169人が発症、8人が死亡。【以前にも基準を上回る細菌の数値が出ており、保健所の指導を受けていた】

近年の主な食品事件・事故(偽装①)

平成19年以降、食品に関する事件が相次いで発生し、社会的に高い関心。

時期	概要	関係法令
H19.1	•消費期限切れ原料(牛乳)を使用してシュークリームを製造、細菌数基準を超えた製品を出荷	食品衛生法
H19.6	•食肉加工製品の虚偽表示の他、他商品での意図的な異種製品の混入、賞味期限の改ざん等 •上記の行為を不正と認識した上で、社長もしくは幹部社員の指示により常態的に実施	不正競争防止法他
H19.8	•菓子製品の賞味期限改ざん、自主検査で製品から大腸菌群等が検出されたが公表せず回収	JAS法他
H19.10	•和菓子製品の解凍・再包装、製造年月日及び消費期限表示の改ざん、原材料の不適正表示 •店頭売れ残り返品の原材料を新たに同一製品に再利用・関連会社に販売	JAS法 食品衛生法
H19.10	•商品の原材料を産地偽装して販売	不正競争防止法他
H19.11	•製品の消費期限等の改ざん、食肉原材料の原産地の偽装、調理食品の再利用	不正競争防止法他
H20.6	•販売先から返品された手延素麺を包装し直し、新たな賞味期限を表示して再出荷・販売	JAS法
H20.7	•台湾から輸入したマンゴーを沖縄県産として販売	不正競争防止法他
H20.7	•中国から輸入したトラフグやアンコウを国内産として販売	不正競争防止法他
H20.7	•基準に満たない等級の牛肉をブランド和牛の「飛驒牛」と不正に表示して販売	不正競争防止法他
H20.7	•鰻蒲焼の産地偽装、偽装するため製造や販売実績のない架空会社を經由し販売 •事実と異なる不適正な表示がされたものを認識していながら販売	不正競争防止法他
H20.8	•輸入原材料を使用したリンゴ果汁製品を青森県内産として販売、食品添加物の表示違反	不正競争防止法他
H20.8	•自社の養鰻場で鰻を養殖し、自社の加工工場で蒲焼を製造したように偽装	不正競争防止法他
H20.9	•事故米を食用米として販売、偽装するため実態のない架空会社を經由し販売	不正競争防止法他
H20.12	•中国から輸入したタケノコ水煮に国産を混ぜて袋詰めし、「熊本県産」「鹿児島県産」に偽装 •一部商品では罐詰メーカー社員の写真を使い、「農家の皆さん」と生産者のように表示	不正競争防止法

近年の主な食品事件・事故(偽装②)

平成21年以降、報道は沈静化するも、継続的に問題は発生している。

時期	概 要	関係法令
H21.1	•静岡県産のかつおのふしを「枕崎産」として販売	JAS法
H21.5	•干しそば製品の原材料表示において、そばと小麦粉の順番を逆に表示。是正指導も無視	JAS法
H21.5	•蜂蜜の濃度を偽装し、異性化液糖などで薄めた製品を販売	JAS法
H21.6	•原材料に「ベニズワイガニ」を使用していたにもかかわらず、原材料名、商品名等に「ズワイガニ」と表示して販売	JAS法・景表法
H21.7	•中国産を原料に使った塩蔵ワカメを「鳴門産」と偽って販売	不正競争防止法他
H21.11	•おにぎりに「国内産鶏肉使用」と表示していたが、実際はブラジル産を使用	景表法
H22.3	•台湾産うなぎを国産と偽って販売	JAS法他
H22.5	•未検査米に「徳島県産」と表示。事実と異なる販売者、精米年月日を表示して販売 •トマト、なす他10品目以上の青果品に事実と異なる販売者を表示して販売	JAS法他
H22.6	•台湾産、中国産のうなぎを国産と偽って表示して販売	JAS法他
H23.1	•一部のメニュー表示の内容と異なる原料を使用、メニュー表示してある原料を不使用 •2万円で売られた実績がないのに"半額"を謳って販売	景表法
H25.9	•中国産米や加工用米を国産主食用米として、弁当・おにぎりメーカーに販売	JAS法他
H25.10	•ホテルや百貨店のレストラン等で、メニュー表示と異なる食材を使用して客に料理を提供	

白菜浅漬けによるO157集団食中毒事件の原因

感染経路は特定されていないが、以下の問題が存在

○ 原材料の洗浄・殺菌に不備

例) 殺菌前と後の原材料を取り扱う区域の区分が不十分

殺菌液の希釈時、**濃度の調整は目分量**

殺菌液の使い回しによる効力の低下を考慮せず

○ 施設・設備の管理に不備

例) 樽、ふた等の器具の洗浄は水洗いのみ

床に直置きしていたホースを樽に直接入れて給水



当該事業者の倒産だけでなく、全国的に白菜や漬
け物が売れなくなり、**業界全体や原料供給者にま**
で多大な影響が発生

6次産業化における食品安全

○ 農林漁業者が6次産業化の取組として、初めて食品加工に取り組む場合

⇒ 消費者に販売する食品を製造する際には、**家庭とは異なるレベルで衛生・品質管理が必要**

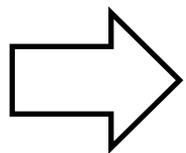


○ もし、1回でも食品事故を起こしてしまうと・・・

⇒ **事故を起こした事業者・関連業者の倒産だけでなく、**

①買い控えによる業界全体

②原材料を供給する農林漁業者等の地域全体への大きな経済的影響の可能性



6次産業化に取り組む際には、食品の安全性の向上にも一体的に取り組む必要

4 HACCP導入の課題と支援策

なぜHACCPの導入が進まないのか

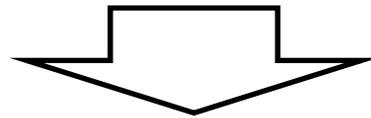
- ① HACCPで必要となる専門チームの編成や恒常的な監視・記録体制のための**従業員の確保が困難**
- ② 食品製造事業者の衛生・品質管理について有識者は、
「**一般的衛生管理への対応が、事業者の認識不足や制度面から十分でなく、一般的衛生管理ができて初めて取り組めるHACCPが進まない**」

と指摘

近年の食品事故のほとんどが、一般的衛生管理への対応が不十分であることに起因して発生

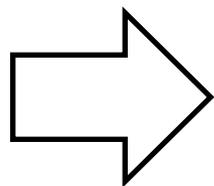
HACCP導入の前に一般的衛生管理が必要

一般的衛生管理 ⇒ 危害の発生の可能性を減少



HACCP ⇒ 危害要因の低減・除去をより確実に実現

重要管理点(CCP)での衛生管理に集中しても、衛生管理の土台がおろそかでは、食品の安全性向上は不可能



HACCPを導入するためには、

一般的衛生管理の取組が前提

(参考)衛生管理の基本:5S



①整理

要不要品を区別し、不要品は廃棄

②整頓

必要な物は必要な時に、すぐ取り出せるように保管

③清潔

微生物や洗剤、化学剤などの汚れを取り除いた状態を保つ汚れ等を取り除いた後湯や水で洗剤等を洗い流し、殺菌消毒

④清掃

工場周辺などの環境と工場・厨房内の設備や器具容器類の食品の残渣、ゴミなどを取り除いてきれいに

⑤習慣・しつけ

決められたことを規範化し、ルールとして習慣化

(1) 施設整備支援

HACCP支援法とは

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法 (平成10年法律第59号)

[通称 HACCP支援法]

- 食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的な要請に対応し、食品製造業界全体にHACCPの導入を促進
- 農林水産省と厚生労働省との共管
- 平成10年に制定
- 施設整備への(株)日本政策金融公庫^{注)}による長期融資支援

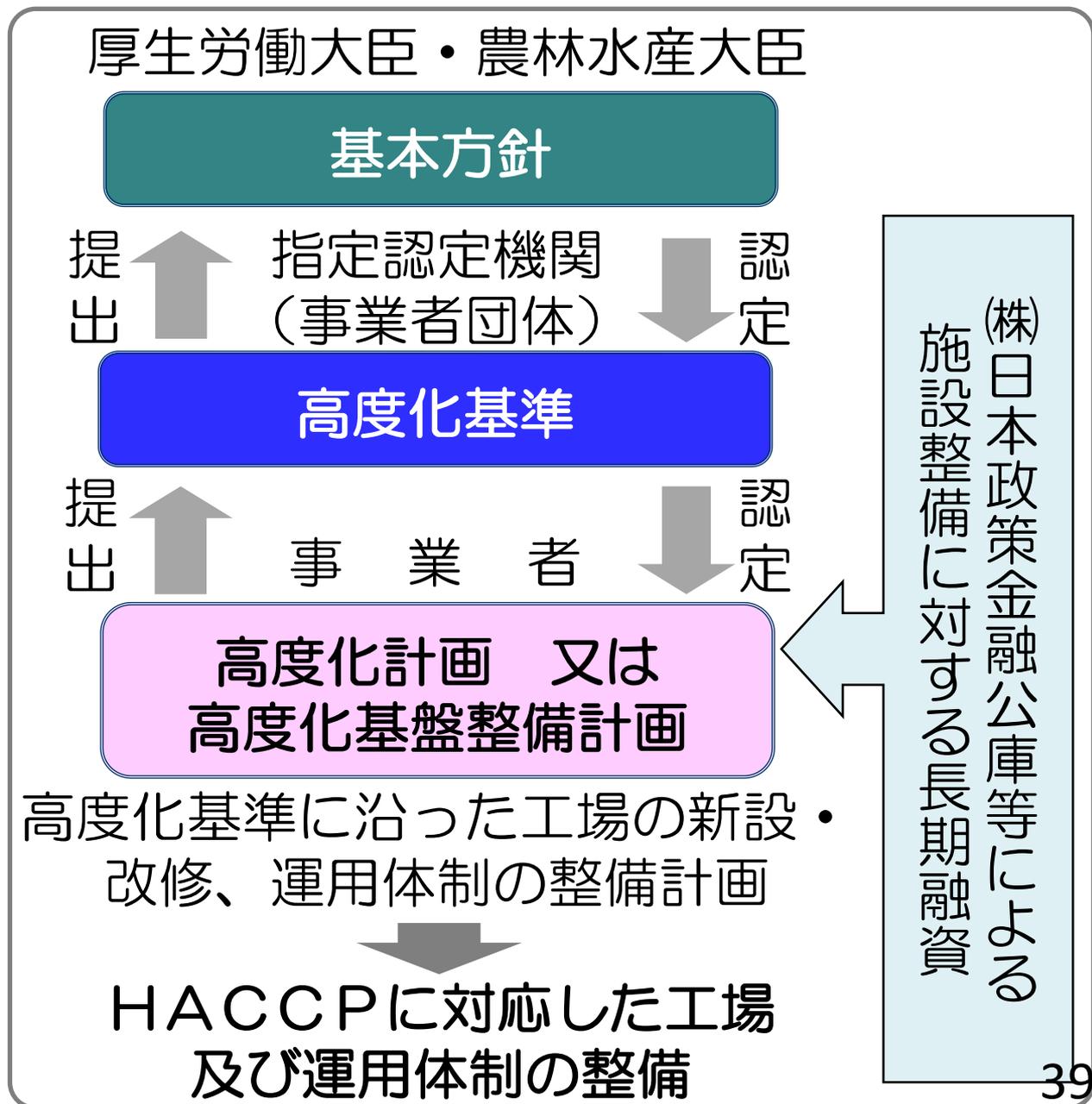
注) 沖縄県は沖縄振興開発金融公庫



支援のイメージ

- 事業者は、「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」の認定を受けると支援対象に

- (株)日本政策金融公庫等による施設整備への長期融資



指定認定機関(23機関)

食品の種類	指定認定機関名	食品の種類	指定認定機関名	食品の種類	指定認定機関名
と畜・食肉処理	(公財)日本食肉生産技術開発センター	食酢製品	(一財)全国調味料・野菜飲料検査協会	惣菜	(一社)日本惣菜協会
食肉製品	(一社)日本食肉加工協会	ドレッシング類	(一財)日本食品分析センター	炊飯製品	(公社)日本炊飯協会
乳及び乳製品	(公財)日本乳業技術協会	パン	(一社)日本パン技術研究所	弁当	(一社)日本弁当サービス協会
水産加工品	(一社)大日本水産会	菓子製品	全国菓子工業組合連合会	大量調理型主食的調理食品	(公社)日本べんとう振興協会
農産物漬物	全日本漬物協同組合連合会	食用加工油脂	(公財)日本食品油脂検査協会	容器包装詰常温流通食品	(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会
味噌	全国味噌工業協同組合連合会	生めん類	全国製麺協同組合連合会	集団給食用食品	(公社)日本給食サービス協会
醤油製品	全国醤油工業協同組合連合会	乾めん類	全国乾麺協同組合連合会	清涼飲料水	(一社)全国清涼飲料工業会
ウスターソース類	(一社)日本ソース工業会	冷凍食品	(一社)日本冷凍食品協会	(平成26年7月末現在(予定))	

H25年改正支援法のイメージ

HACCPシステム

HACCPシステムの導入

実施しなければならない事項

- ・ HACCPチームの編成
- ・ 危害要因、管理基準等の科学的分析
- ・ 重要管理点での継続的な監視・記録 等

課題

- ・ 人材確保
- ・ 技術的知識
- ・ コスト



低温室等の
自動温度記録
器・警報機

改正後

従業員教育、
コンプライアンスの
徹底等



従業員の衛生管理



食品製造設備の
保守管理

高度化基盤整備

施設・設備の整備



手洗い施設



スパイラル式
野菜洗浄機



殺菌水供給装置



空調機、冷蔵庫の導入



ソックダクト

「高度化基盤整備計画」

この部分のみの計画でも融資対象
(新たな支援対象)

HACCP導入までを定めた計画(高度化計画)に基づき融資対象

「製造過程の管理の高度化」

高度化基盤整備の内容イメージ 構成

HACCPシステム
(危害要因分析重要管理点)

**高度化基盤整備
事項(確認項目)**

2段階のレベル

食品の種類ごとの項目

共通する項目

I 組織の運営に関する項目

**II 衛生・品質水準を
確保する項目**

**III 消費者の信頼を確保す
るための項目**

食品の種類ごとの事項の追加、
内容の具体化

取り組む
ことが
望ましい
事項

実施す
べき
事項

高度化基盤整備の構成

I 組織の運営 (マネジメント)

- ① 経営者が果たすべき役割
- ② 食品衛生管理者・食品衛生責任者または製造責任者が果たすべき役割
- ③ 法令遵守と社会倫理に適合した行動(コンプライアンス)
- ④ 従業員が必要な知識や技術を習得できる教育・訓練
- ⑤ 緊急時の対応のための仕組みの整備
- ⑥ 食品安全への故意の危害を防止する対策(食品防御対策)

II 衛生・品質 水準の確保

- ① 製造・加工の施設・環境(Environment)を適切にし、管理すること
- ② 装置・設備(Machine)の仕様、管理を適切にすること
- ③ 原材料(Material)の仕様、管理を適切にすること
- ④ 製造に関わる人(Man)の行動、管理を適切にすること
- ⑤ 食品等の取扱い方法(Method)を適切に設定すること
- ⑥ 検査(Measure)を適切に実施すること

III 消費者の 信頼確保

- ① 製品情報の管理
- ② トレーサビリティの確保
- ③ コミュニケーション

支援制度による融資対象の例

取組内容

融資対象施設・設備

高度化 (HACCP)

危害の発生防止のため、特に重点的に管理すべき工程を、連続的に監視

低温室等の自動温度記録器・警報機



高度化基盤整備事項

衛生・品質水準の確保

装置・設備
器具

温度管理を要する装置・設備、冷蔵又は冷凍製品の保管・製品の温度をモニタリング及び管理

記録装置付き
空調機、冷蔵庫



人

食品取扱者は、必要な場所では目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物へ交換等

エアシャワー



食品等の
取扱方法

有害な微生物又はそれらが産生する毒素を安全なレベルまで取り除くか増やさない

熱水スプレー式
レトルト殺菌機



消費者の
信頼確保

トレーサ
ビリティ

入出荷の記録の作成及び記録の保存の手順を定め、実施

バーコード
リーダー



(株)日本政策金融公庫による融資

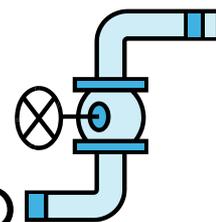
1 貸付対象者

食品製造・加工事業者で、HACCP支援法に基づき指定認定機関による認定を受けた高度化計画又は高度化基盤整備計画に従って、施設整備を行う者

※中小企業者(資本金3億円以下又は従業員300人以下等)のみ

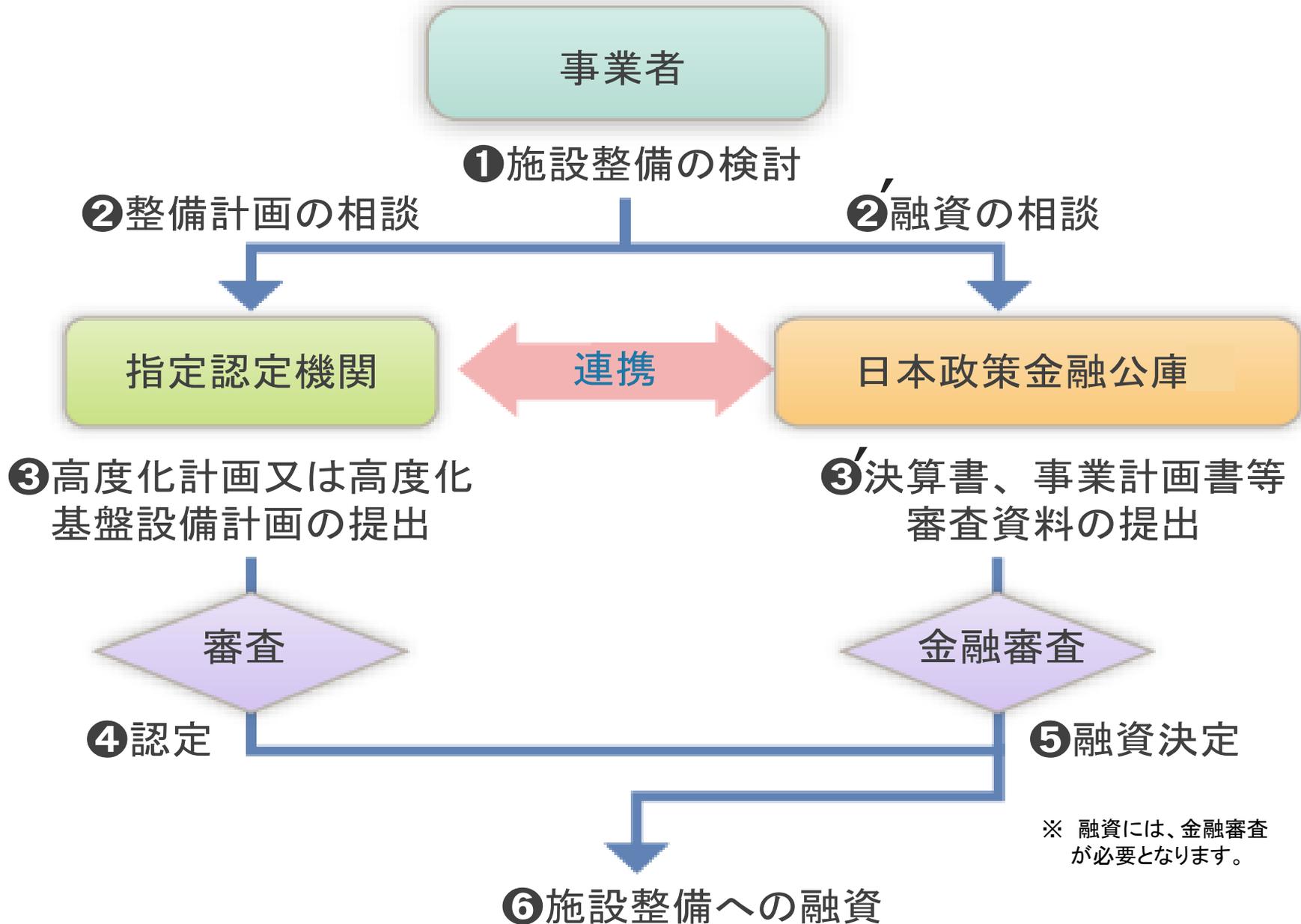
2 貸付の用途

- ① 区画分離を行う隔壁や埃対策の空調施設、排水設備の整備に対応した建物の整備
- ② 手洗施設等の衛生管理設備の設置
- ③ 監視制御システムのための機械・設備の設置
- ④ ①～③と併せて、一体的に導入する生産施設の整備



貸付条件 (H26. 6. 18時点)	貸付金利	: 2.7億円まで	0.65~0.85%
		2.7億円超	0.80~1.00%
	貸付限度額	: 事業費の80%相当額又は20億円のいずれか低い額	
	償還期限	: 10年以上15年以内 (うち据置期間3年以内)	

HACCP支援法に基づく融資の申込みフロー



低コストな施設整備の事例①

- 製麺企業**
- ・高度化計画認定取得(平成23年)
 - ・ISO22000認証取得
 - ・従業員数:16名
 - ・製造品目:乾めん類
 - ・年間売上額:5億円

【低コスト化手法】

隔壁を設置するのではなく、ビニールカーテンにより、
製造設備を汚染区域から隔離

【導入費用】

ビニールカーテン設置 : 50万円弱



「隔壁」設置 数千万円(見積り)

【導入効果】

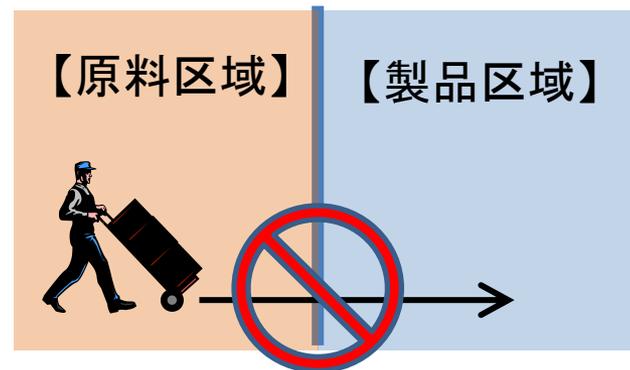
- ・異物混入の減少
- ・アレルギー(そば)混入のリスク低減
- ・取引先の信頼が高まり、取引の大幅増加



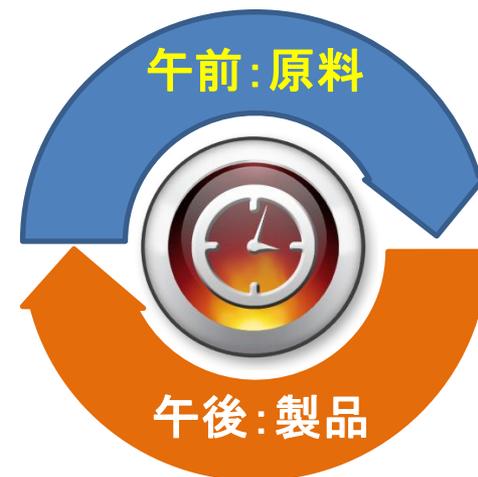
低コストな施設整備の事例②

- ビニールカーテン設置以外に低コストで清浄度別の区分(ゾーニング)をする方法

- ① 衝立、チェーン、床面に貼り付けたテープで区分を明示



- ② きれいな物(むき出しになった食品等)とそうでない物(原料の農作物等)を異なる時間帯に取り扱う方法



等

施設整備への予算支援

6次産業化ネットワーク活動整備交付金 【25年度補正予算額:20億円】 【26年度予算概算決定額:13億円】

六次産業化・地産地消法等の認定を受けた農林漁業者等が、多様な事業者が参画する6次産業化ネットワークを構築して取り組む農林水産物の加工・販売のための機械・施設等の整備を支援

6次産業化ネットワーク活動整備事業 【26年度予算概算決定額: 2億円】

六次産業化・地産地消法等の認定を受けた農林漁業者等が、県域を越える広域的な6次産業化ネットワークを構築して取り組む農林水産物の加工・販売のための機械・施設等の整備を支援

〔農林漁業者等が新商品等の事業化に取り組む場合に、**HACCPに対応した施設整備(高度化基盤整備を含む)**に対して支援可能〕

税制優遇(中小企業等投資促進税制)

- 中小企業者等(食品企業者等を含む)が一定の設備投資やIT投資等を行った場合に、**税額控除(7%)**又は**特別償却(30%)**の適用を認める措置。

【対象事業者】

青色申告書を提出する中小企業者等(注)

(ただし、税額控除は資本金3千万円以下の中小事業者等に限る)

【対象設備】

機械・装置(160万円～)、電子計算機、デジタル複合機、試験・測定機器(120万円～)、ソフトウェア(70万円～) 等

(注) 青色申告書を提出する中小企業者等とは

「法人」・・・①資本金が1億円以下の法人(ただし、大規模法人の子会社は除く)

②資本を有しない法人のうち、常時使用する従業員数が1,000人以下の法人

「個人」・・・常時使用する従業員数が1,000人以下の個人

「その他」・・・中小企業等協同組合、農業協同組合 等

(2) 人材育成等への支援

人材育成等への支援(予算事業)

1 HACCP導入を担う人材の育成

- ① HACCP導入に必要な**基礎的な知識の習得**を目的とした研修
 - ②現場での牽引役を担う**責任者・指導者を養成**するための実践的な研修
- 等の開催を支援

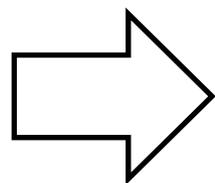


- ## 2 専門家を製造現場に派遣し、HACCPの導入等について、**現地の状況に即した助言・指導**を行う取組への支援



消費者への普及啓発（予算事業）

- ① 食品事業者によるHACCP等の食品安全の取組を消費者に伝えるセミナーの開催を支援
- ② HACCP導入済みの工場で作った製品であることを示す普及・啓発資料(チラシ)の小売現場での消費者への配布を支援



食品事業者のHACCPの取組に対する
消費者の認知度を向上



輸出のための認証取得への支援

農林漁業者や食品事業者の組織する団体等が、**HACCPへの対応、国際的に通用する認証の取得・更新等**を行う際に支援

(26年度予算「輸出に取り組む事業者向け対策事業」)

【26年度予算概算決定額:7億円の内数】



食品産業PL共済における優遇

- 万一の食品事故による被害者救済と経営安定化のための食品産業PL共済制度（食品産業センター）

HACCPの認証等を取得している製造施設（HACCP支援法に基づく高度化計画認定を含む）の場合、掛け金の優遇

5 フード・コミュニケーション・プロジェクト

フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP)

- FCPは、消費者の「食」に対する信頼を高めることを目的として、農林水産省が提供するプラットフォームの下に食品関連事業者が主体的に食品の安全や信頼確保のための取組を進めるプロジェクト。2008年6月に立ち上げ。
- 食品業者が消費者の信頼を確保するために取り組むべき事項や関連する情報を共有することで、食品業界全体の底上げを目指している。そのために、評価軸の標準化や事業者の取組のレベルアップを図る教育ツールを作成するための研究会等を開催する等の活動を事業者の参加の下で展開している。

目 標

- 消費者の信頼向上
- 食品安全の向上
- 企業コンプライアンスの向上
- 取引の活発化
- 中小事業者の底上げ！

FCP情報共有ネットワーク

- FCPでは、情報共有ネットワークを構築し、食品安全、品質管理、取引先や消費者への情報提供等について標準化・共有化するとともに、人材育成支援や関係者間の情報共有を行っています。

食品関連事業者：約1,632社/団体が参画(H26. 3末)

フードチェーンの各段階の事業者・団体



FCP活動

情報共有

コミュニケーション

FCP参加事業者間の意見交換、
重要な課題に関する情報共有

レベル
アップ

人材育成支援

地域ブランチ、6次産業化との連携等
ツールの普及・活用

取組の
「見える化」

標準化・共有化

研究会活動による
標準化や教育ツールの作成

協働の着眼点 16項目

食品企業としておさえておくべき行動の着眼点

ベースとなる価値観と行動

1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化

2 コンプライアンスの徹底

社内に関するコミュニケーション

3 安全かつ適切な食品の提供
をするための体制整備

4 調達における取組

5 製造における取組【製造】
保管・流通における取組【卸売】
調理・加工における取組【小売】

6 販売における取組

取引先に関するコミュニケーション

7 持続性のある関係の
ための体制整備

8 取引先との公正な取引

9 取引先との情報共有、
「協働」の取組

お客様に関するコミュニケーション

10 お客様とのコミュニケー
ションのための体制整備

11 お客様からの情報の
収集、管理及び対応

12 お客様への情報提供

13 食育の推進

緊急時に関するコミュニケーション

14 緊急時を想定した
自身体制の整備

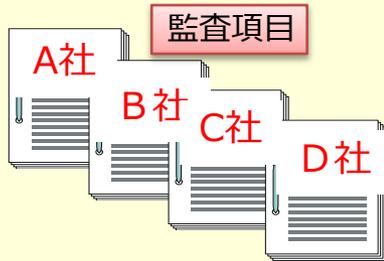
15 緊急時の自社と取引先と
の協力体制の整備

16 緊急時のお客様とのコミュ
ニケーション体制の整備

※ 意欲的な食品事業者が主体的に参画して、食への信頼を向上させるために、実態に即した意見交換を積み上げて作成。（70事業者が参加して、42回の作業グループを開催）

「FCP共通工場監査項目」の概要

事業者間における業務の課題

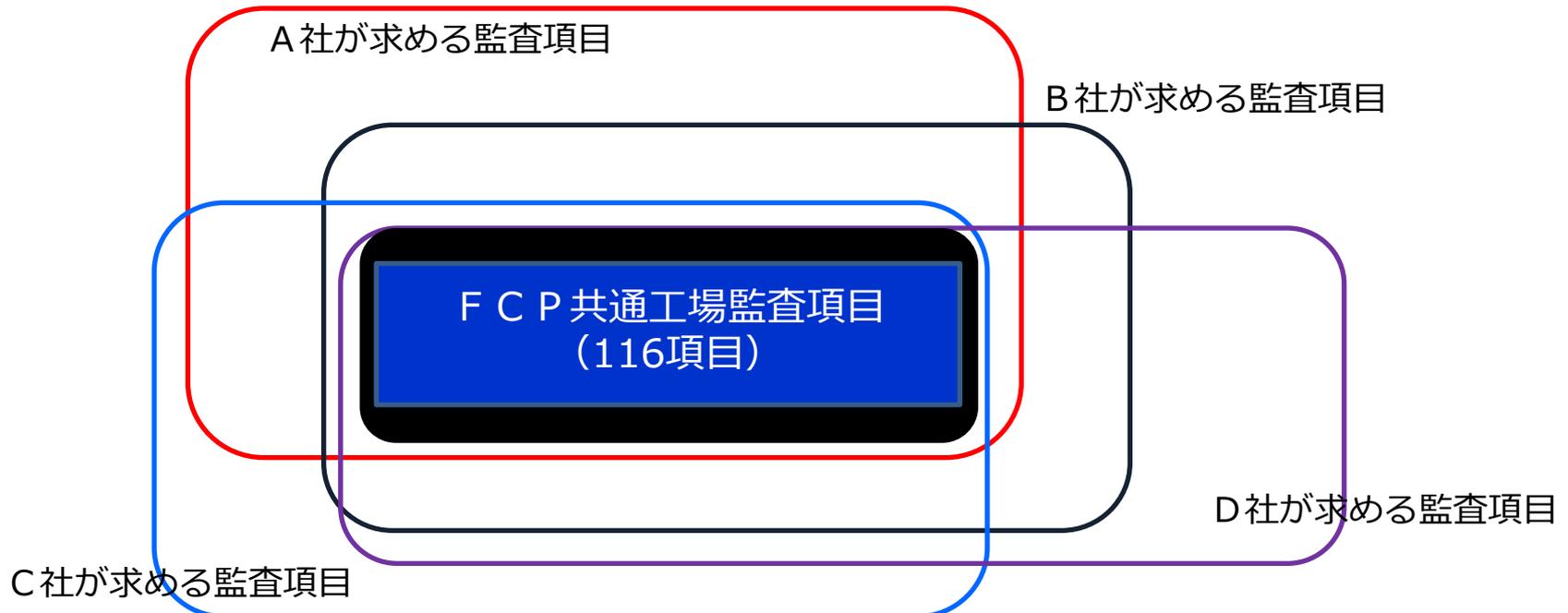


取引先によって、工場監査項目が各社バラバラ

対応の為にコスト増大



各社の監査項目の共有化が有効



FCP展示会・商談会シート

出展者の「効率的な売り込み」と購入者の「効率の良い発掘」を可能にする統一フォーマット



出展者

FCP展示会・商談会シート		FOOD COMMUNICATION PROJECT	
商品特性と取引条件			
商品名			
規格			
最低ケース納品単位	ケースサイズ(重量)		
認証・認定機関の	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP)		
許認可(商品・工場等)	<input type="checkbox"/> その他		
ターゲット	売り先	<input type="checkbox"/> フードサービス <input type="checkbox"/> 農産物 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> 小売 <input type="checkbox"/> ホテル・宴会・レストラン <input type="checkbox"/> その他(右に記入)	
	お客様 (性別・年齢層など)		
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)			
商品説明			

なぜ、この項目なの？

出展企業紹介			
出展企業名			
年間売上高	従業員数		
代表者氏名	写真		
メッセージ			
ホームページ			
会社所在地	〒(000-000)		
工場所在地	〒(000-000)		
担当者	E-mail		
T E L	F A X		
製造工程(農林水産品の場合は生産工程等)アピールポイント			



バイヤー

FCPの主催する研究会において、商談会主催者、スーパー、コンビニ、百貨店、卸等のバイヤー、地方銀行等の実際のビジネスニーズを踏まえて作成しています

<input type="checkbox"/> 揚げ	<input type="checkbox"/> かに	<input type="checkbox"/> のり	<input type="checkbox"/> そば	<input type="checkbox"/> 餅	<input type="checkbox"/> 乳	<input type="checkbox"/> 落花生
-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------

危機管理体制	担当者連絡先	担当者	連絡先
	体制について		

FCPについて～具体的な取組①～

FCP推進のためのツールの作成

(1) ベーシック16

食品事業者であれば気をつけるべきこと（16分野から成る「協働の着眼点」）について、自らの業務を振り返り、自社の体制強化につなげる「確認シート」。



項目	確認事項	備考
1. 経営理念	経営理念が明確であるか	
2. 経営方針	経営方針が明確であるか	
3. 経営戦略	経営戦略が明確であるか	
4. 経営計画	経営計画が明確であるか	
5. 経営体制	経営体制が明確であるか	
6. 経営者	経営者が明確であるか	
7. 経営者への期待	経営者への期待が明確であるか	
8. 経営者への評価	経営者への評価が明確であるか	
9. 経営者への報酬	経営者への報酬が明確であるか	
10. 経営者への激励	経営者への激励が明確であるか	
11. 経営者への教育	経営者への教育が明確であるか	
12. 経営者への研修	経営者への研修が明確であるか	
13. 経営者への相談	経営者への相談が明確であるか	
14. 経営者への支援	経営者への支援が明確であるか	
15. 経営者への協力	経営者への協力が明確であるか	
16. 経営者への連携	経営者への連携が明確であるか	

項目	確認事項	備考
1. 経営理念	経営理念が明確であるか	
2. 経営方針	経営方針が明確であるか	
3. 経営戦略	経営戦略が明確であるか	
4. 経営計画	経営計画が明確であるか	
5. 経営体制	経営体制が明確であるか	
6. 経営者	経営者が明確であるか	
7. 経営者への期待	経営者への期待が明確であるか	
8. 経営者への評価	経営者への評価が明確であるか	
9. 経営者への報酬	経営者への報酬が明確であるか	
10. 経営者への激励	経営者への激励が明確であるか	
11. 経営者への教育	経営者への教育が明確であるか	
12. 経営者への研修	経営者への研修が明確であるか	
13. 経営者への相談	経営者への相談が明確であるか	
14. 経営者への支援	経営者への支援が明確であるか	
15. 経営者への協力	経営者への協力が明確であるか	
16. 経営者への連携	経営者への連携が明確であるか	

(2) FCP展示会・商談会シート

展示会・商談会において、「出展者」の効率的・効果的な商品の売込みと、「購入者」の効率的な商品発掘可能にする、統一フォーマット。

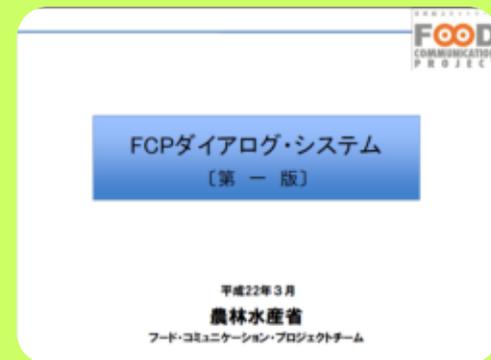


項目	確認事項	備考
1. 出展者	出展者が明確であるか	
2. 出展内容	出展内容が明確であるか	
3. 出展場所	出展場所が明確であるか	
4. 出展時間	出展時間が明確であるか	
5. 出展費用	出展費用が明確であるか	
6. 出展効果	出展効果が明確であるか	
7. 出展評価	出展評価が明確であるか	
8. 出展改善	出展改善が明確であるか	
9. 出展連携	出展連携が明確であるか	
10. 出展協力	出展協力が明確であるか	
11. 出展支援	出展支援が明確であるか	
12. 出展教育	出展教育が明確であるか	
13. 出展研修	出展研修が明確であるか	
14. 出展相談	出展相談が明確であるか	
15. 出展支援	出展支援が明確であるか	
16. 出展協力	出展協力が明確であるか	
17. 出展連携	出展連携が明確であるか	

項目	確認事項	備考
1. 出展者	出展者が明確であるか	
2. 出展内容	出展内容が明確であるか	
3. 出展場所	出展場所が明確であるか	
4. 出展時間	出展時間が明確であるか	
5. 出展費用	出展費用が明確であるか	
6. 出展効果	出展効果が明確であるか	
7. 出展評価	出展評価が明確であるか	
8. 出展改善	出展改善が明確であるか	
9. 出展連携	出展連携が明確であるか	
10. 出展協力	出展協力が明確であるか	
11. 出展支援	出展支援が明確であるか	
12. 出展教育	出展教育が明確であるか	
13. 出展研修	出展研修が明確であるか	
14. 出展相談	出展相談が明確であるか	
15. 出展支援	出展支援が明確であるか	
16. 出展協力	出展協力が明確であるか	
17. 出展連携	出展連携が明確であるか	

(3) FCPダイアログ・システム

消費者とのコミュニケーションを効果的に実施するための手引き（各企業の消費者コミュニケーションのたな卸し）。



項目	確認事項	備考
1. 消費者	消費者が明確であるか	
2. 消費者への期待	消費者への期待が明確であるか	
3. 消費者への評価	消費者への評価が明確であるか	
4. 消費者への報酬	消費者への報酬が明確であるか	
5. 消費者への激励	消費者への激励が明確であるか	
6. 消費者への教育	消費者への教育が明確であるか	
7. 消費者への研修	消費者への研修が明確であるか	
8. 消費者への相談	消費者への相談が明確であるか	
9. 消費者への支援	消費者への支援が明確であるか	
10. 消費者への協力	消費者への協力が明確であるか	
11. 消費者への連携	消費者への連携が明確であるか	
12. 消費者への教育	消費者への教育が明確であるか	
13. 消費者への研修	消費者への研修が明確であるか	
14. 消費者への相談	消費者への相談が明確であるか	
15. 消費者への支援	消費者への支援が明確であるか	
16. 消費者への協力	消費者への協力が明確であるか	
17. 消費者への連携	消費者への連携が明確であるか	

FCPについて～具体的な取組②～

FCP推進のためのツールの作成

(4) FCP共通工場 監査項目

工場監査を行う側・受ける側の双方にとって対応の効率化を図るため、監査のチェック項目を共有化したもの。



項目	内容	確認	備考
1	衛生管理		
2	品質管理		
3	安全管理		
4	環境管理		
5	労働管理		
6	設備管理		
7	原料管理		
8	製造管理		
9	包装管理		
10	出荷管理		
11	廃棄物管理		
12	その他		

(5) FCP共通工場 監査項目指摘事例集

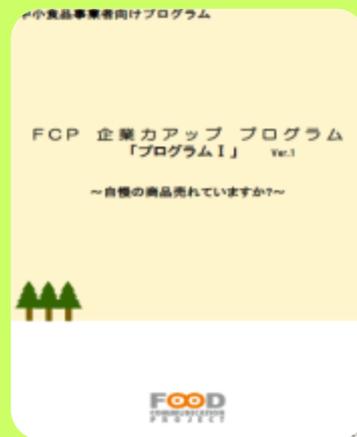
(4)の中から、監査担当者が注意を払う監査項目(29項目)を抜粋し、実際の監査シーンの事例から衛生・品質管理の現場を学ぶ事例集。



項目	内容	指摘事例
1	衛生管理	作業員の手指消毒が不十分である。
2	品質管理	原料の検閲記録が不明確である。
3	安全管理	作業場の床が滑りやすい状態である。
4	環境管理	作業場の換気設備が正常に動作していない。
5	労働管理	作業員の休憩時間が不足している。
6	設備管理	設備の点検記録が不正確である。
7	原料管理	原料の保存期間が経過している。
8	製造管理	製造工程の管理記録が不正確である。
9	包装管理	包装の検閲記録が不明確である。
10	出荷管理	出荷の検閲記録が不明確である。
11	廃棄物管理	廃棄物の処理記録が不明確である。
12	その他	作業場の清掃記録が不明確である。

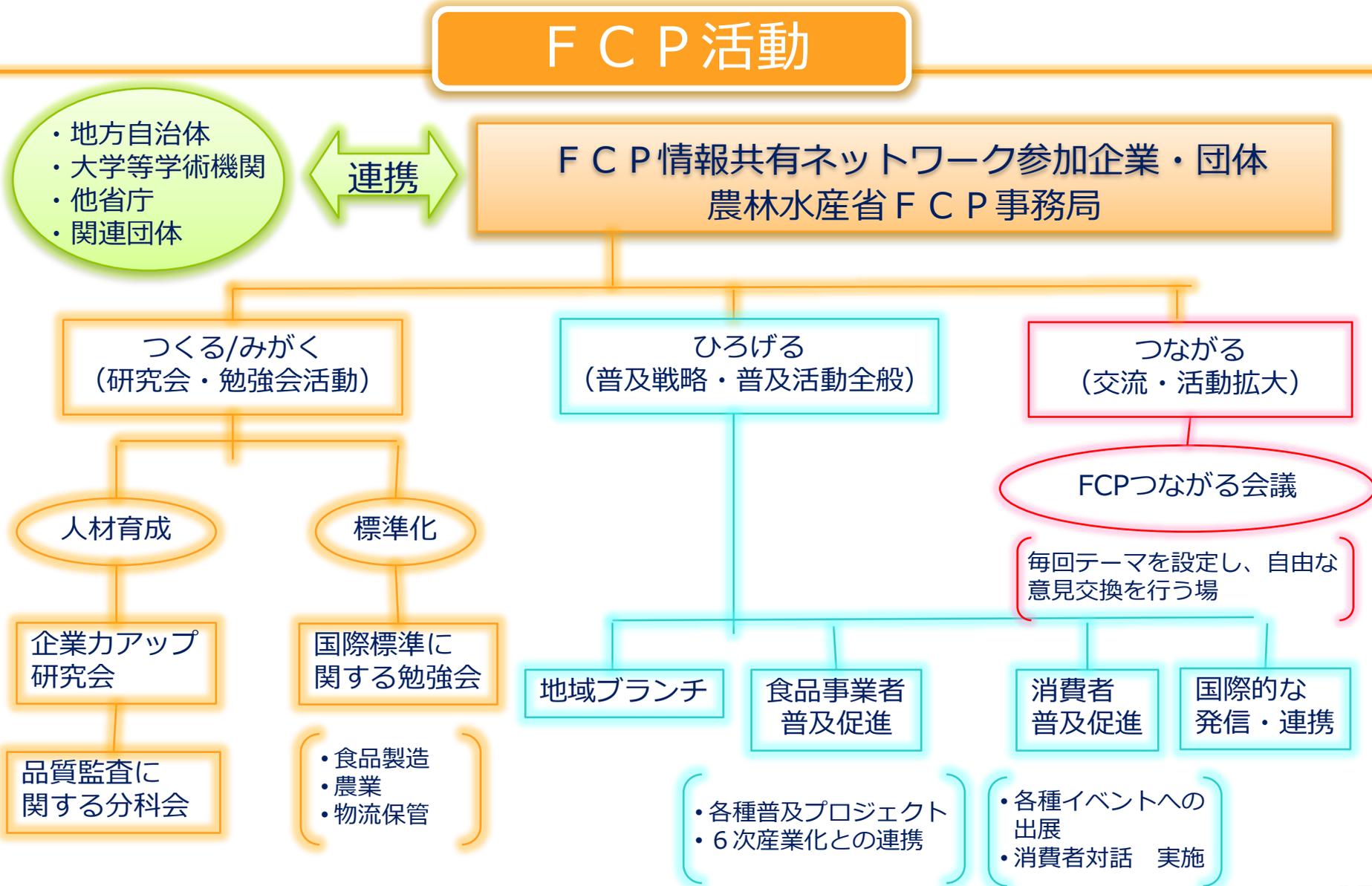
(6) FCP企業カ アッププログラム

(1)～(5)を活用し、FCPで企業活動全般の改善、事業展開に取り組むためのトレーニングツール(自習型及び集団研修型)。



項目	内容
1	品質管理
2	衛生管理
3	安全管理
4	環境管理
5	労働管理
6	設備管理
7	原料管理
8	製造管理
9	包装管理
10	出荷管理
11	廃棄物管理
12	その他

平成26年度 FCP活動図



地域ブランチの概要

《地域ブランチとは》

地域独自の課題について、「フード・コミュニケーション・プロジェクト」の考え方やツールを活用して取り組み、地場の食品産業の活性化につなげる活動

ブランチ【branch】

木のような枝分かれした関連構造（ツリー構造）を持つデータなどの集合において、ある途中の要素から終端の要素までの一本の要素の並びをブランチという。

地域ブランチの各パターンの概要

パターン	概 要
<p>既存事業 や協議会 活動等へ の組み込 み</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 関連事業者団体等が、FCPツールを利用する場合に、都道府県と農水省FCP事務局が共催者として参画、実施をサポートする。（例：食品産業振興会。食品クラスター協議会、産業支援センターの研修会や人材育成事業等） ● 既に実施している各県事業の中でFCPツールを活用し、事業効果を高める <ul style="list-style-type: none"> ・ 商談会開催事業においてFCPシートの活用 ・ ビジネスプランコンペの審査項目にベーシック16を利用 ・ ブランド認定制度の評価項目を協働の着眼点と照らし合わせて見直す等 ● 6次産業化等の振興に当たって、FCPのツールを活用して、日常の事業者対応に取り組む
<p>セミナー の開催</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● セミナーのプログラム中にFCPの考え方の研修やFCPツールの活用指導を盛り込む（コンプライアンス、販路拡大、6次産業化等） ● 食品事業者のための人材育成プログラムの中にFCPの内容を盛り込む
<p>研究会 開催</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● FCPの活用に関心のある事業者が集まって、特定のテーマに関して意見交換を行う研究会の場を運営する
<p>総合展開 (研修会→ 商談会)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食品産業活性化の対策等を総合的に推進する際にFCPのツールを活用する ● 商談会出展を目的とし、事業者の企業力アップのためのFCPツールを活用する

FCP地域ブランチ

14県でFCP地域ブランチを開催しています！



岡山県



滋賀県



福井県



青森県

26年度、青森ブランチ立ち上げ！



島根県



山梨県



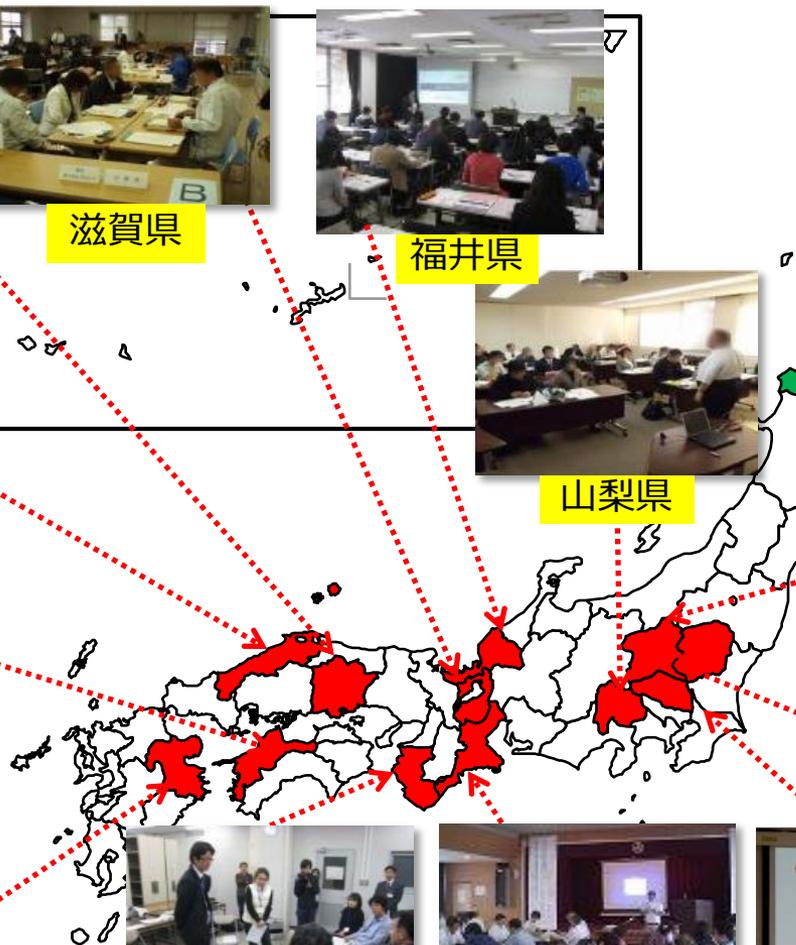
岩手県



愛媛県



群馬県



大分県



和歌山県



三重県



埼玉県



栃木県

ご清聴ありがとうございました。