



2017年10月17日

## 「食品リスク総合コンサルティング」を拡充し提供開始

SOMPOリスクアマネジメント株式会社（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：布施 康、以下「SOMPOリスクア」）は、従来から提供している「食品リスク総合コンサルティング<sup>(\*)1</sup>」（以下「本コンサルティング」）に「有害生物管理」および「微生物検査技術支援」のメニューを追加して拡充し、10月17日から提供を開始します。

\*1 主なメニューは<別紙>をご参照ください。

## 1. 背景

近年、消費者からの「食」に対する安全・安心・信頼の要求は増す一方、食品の回収件数は2014年に年間1,000件<sup>(\*)2</sup>を超えました。また、少子化に伴う日本国内市場の縮小という食品業界の課題を解消するには、食品の海外への輸出を促進する必要があり、そのために食品事業者は各国が要求する衛生管理システムのHACCP<sup>(\*)3</sup>に対応することが必要です。

こうした状況を踏まえ、農林水産省は2016年1月に、「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き～5つの基本原則～を改訂し、自主回収件数の増加という課題に対する対応指針を示しました。また、厚生労働省は2020年を努力目標として、これまで導入が任意であったHACCPを制度化（義務化）する方向性で、食品衛生関連の法律改正を検討しています。

このような背景の下、SOMPOリスクアでは、新たに、食品の自主回収の要因となる鼠（そ）属・昆虫の混入防止を目的とした「有害生物管理」および効果的なHACCPを運用するために不可欠な微生物検査の技術向上を目的とした「微生物検査技術支援」のメニューを本コンサルティングに追加し、提供を開始することとしました。

\*2 出典：独立行政法人農林水産消費安全技術センター「食品の自主回収情報」。

\*3 Hazard Analysis Critical Control Pointの略。原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属片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. 追加したメニューの概要（詳細は&lt;別紙&gt;をご参照ください。）

| メニュー名     | 概要  |
|-----------|---|
| 有害生物管理    | 有害生物専門防除会社（フジ環境サービス株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：設楽 明利））と提携して、食品関連施設における有害生物管理の現状診断、課題抽出、改善提案、現場への定着および有害生物削減に向けた施設の取組みを総合的に支援します。 |
| 微生物検査技術支援 | 微生物検査の経験豊富なSOMPOリスクアのコンサルタントが、食品事業者が運用する微生物検査室の検査技術向上と同時に、検査に係る経費を見直し適正なコスト管理も支援します。                                      |

## 3. 受注目標

年間10件、1,500万円の受注を目指します。

#### 4. 今後の展開

SOMPO リスケアは、本コンサルティングを通じて、食品事業者の食品リスクマネジメント体制強化を支援し、食品事業者の皆さまの品質保証活動に貢献してまいります。

##### SOMPO リスケアマネジメントについて

SOMPO リスケアマネジメント株式会社は、SOMPO ホールディングスグループのグループ会社です。「リスクマネジメント事業」「健康指導・相談事業」「メンタルヘルスケア事業」を展開し、全社的リスクマネジメント（ERM）、事業継続（BCM・BCP）、健康経営推進支援、特定保健指導・健康相談、メンタルヘルス対策などのソリューション・サービスを提供しています。

##### サービス内容に関するお問い合わせ先

---

SOMPO リスケアマネジメント株式会社 リスクマネジメント事業本部  
危機管理・食品事業部 [担当：佐川、山本]  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-24-1 エステック情報ビル  
TEL：03-3349-4303（直通）

##### 報道機関の方からのお問い合わせ先

---

SOMPO リスケアマネジメント株式会社  
経営企画部 [担当：田所]  
〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-24-1 エステック情報ビル  
TEL：03-3349-5468（直通）

以上

<別紙>

1. 本コンサルティングの主なメニュー

| メニュー名      |                               | 概要  |
|------------|-------------------------------|---|
| 食品安全マネジメント | 品質管理（保証）部門の人財育成支援（年間アドバイザー契約） | <ul style="list-style-type: none"> <li>品質管理業務を進める上で、日々発生する疑問・課題への相談対応</li> <li>品質管理担当者に求められる力量向上への指南（年間アドバイザー契約で相談から規定のレビュー、人材育成まで臨機応変に対応します。）</li> </ul>   |
|            | 工場監査                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>製造業種に合致した事前チェックシート、監査チェックリスト、監査マニュアル作成</li> <li>監査報告書、改善報告書の作成支援</li> <li>監査実施サポート（工場や品目に適した監査ポイントのレクチャー、取引先監査同行）</li> </ul>   |
|            | 日本発食品安全マネジメントに関する情報提供         | <ul style="list-style-type: none"> <li>2016年1月に発足した「一般財団法人食品安全マネジメント協会」が今後作成する「日本発食品安全マネジメント規格」等の情報を迅速に提供、分かり易く解説</li> <li>メールマガジンで HACCP 義務化や国際的に通用する食品安全管理体制に対応する規格の情報を発信</li> </ul>  |
| 危機管理（事故対応） | 事故発生時の広報支援（年間アドバイザー契約）        | <ul style="list-style-type: none"> <li>緊急時の広報マニュアル策定支援（判断基準、対応ノウハウ、文例集等）</li> <li>体制整備に係るコンサルティング（緊急時の広報体制、実務的な仕組作り）<br/>（マスコミ対応とWEB対応（HP対応、SNS対策等）との両面からの広報体制整備をサポートします。）</li> </ul>   |
|            | SNS・WEBリスク対策支援                | <ul style="list-style-type: none"> <li>WEBモニタリング（常時監視、炎上緊急通知）</li> <li>WEBリスク診断（WEB投稿や評判の現状診断）</li> <li>従業員ポリシーや炎上対応マニュアル作成</li> <li>WEB炎上時の対応サポート 等<br/>（WEBモニタリングの専門会社との業務提携により、高品質なサービスを提供します。）</li> </ul>                     |
|            | 机上回収シミュレーション・回収費用算出プログラム（PML） | <ul style="list-style-type: none"> <li>最大規模となり得る現実的シナリオの作成</li> <li>大規模回収が想定できる商品・品目の具体的な選定</li> <li>回収決定後の告知、コールセンター、物流、返金、廃棄等の費用の算出<br/>（フードリコール保険の保険金額設定の根拠資料になります。）<br/>（机上回収シミュレーションにより回収する際の対応事項に関する整理が可能となります。）</li> </ul> |

## 2. 今回追加したメニューの詳細

| メニュー名     | 主な提供サービス／特長／費用・期間  |
|-----------|--|
| 有害生物管理    | <p>(主な提供サービス)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・有害生物管理の現状診断</li> <li>・有害生物管理のマニュアル作成支援</li> <li>・マニュアルの横展開教育</li> <li>・マニュアルの適合性と有効性を確認する監査支援 など</li> </ul> <p>(特長)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・SOMPOリスクアのコンサルタントと提携会社(有害生物専門防除会社)が連携して支援します。</li> <li>・日本国内はもちろん、海外の生産拠点・物流(保管)拠点にも対応します。</li> </ul> <p>(費用・期間)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・費用 15 万円(税抜)～/1 ヶ月～12 ヶ月(規模や支援内容により異なります。)</li> </ul> |
| 微生物検査技術支援 | <p>(主な提供サービス)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品微生物技術現状評価</li> <li>・衛生指標菌、食中毒菌の検査技術向上支援</li> <li>・微生物検査室立ち上げ支援</li> <li>・検査に係るコスト管理支援 など</li> </ul> <p>(特長)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・検査技術の向上と同時に、検査に係る経費を見直し適正なコスト管理を支援します。</li> <li>・検査室の立ち上げからデータ分析まで、技術の習得を一貫して支援します。</li> </ul> <p>(費用・期間)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>15 万円(税抜)～/1 ヶ月～3 ヶ月(規模や支援内容により異なります。)</li> </ul>                   |