

食品安全管理等における 第三者認証の活用と今後の展開



2018年3月9日

農林水産省

食料産業局食品製造課

食品企業行動室長

横田美香

本日の話



1. **社会的課題における官民連携の意義**
2. **食品安全・信頼分野での官民連携と認証活用**
3. **農林水産業の持続可能性分野での認証活用**
4. **民間認証への期待**

1. 社会的課題における官民連携の意義

社会的課題に対する官民連携

官の役割

- 法による規制
- 規制・基準等の国際調和
- 実施に当たってのガイドライン等の作成

事業者の役割

- 事業活動の中での公共利益に資する取組の実施
- 取引関係の中での取組の確認

官民協働

- 取組の標準化
- 教育ツールの開発 等

安全

環境配慮

資源管理

労働環境

食品安全や持続可能性等の重要性

近年の世界における食をめぐる状況

フードチェーンの
グローバル化、複雑化



流通過程の不透明化

世界的な人口の増
加で食糧が不足



環境破壊の進行

奴隷制度、
児童労働



社会問題

情報伝達手段の発
達で様々な問題の情
報伝達が迅速化



世界・個別の問題が
消費者に見える化

生活水準の
向上、ニーズ
の多様化



高品質商品へ
のニーズ

消費者の不信・不安が拡大



消費者が安心、信頼できる食品へのニーズの高まり

⇒「見えない価値」が重視

消費者の様々な
価値感に基づく
ニーズ



見える価値

価格
機能
デザイン

見えない価値

食品安全、環境保全、
労働安全、人権保護

基礎的価値

品質

付加的価値



持続可能性を求める世界の動き

持続可能な開発目標（SDGs）とは

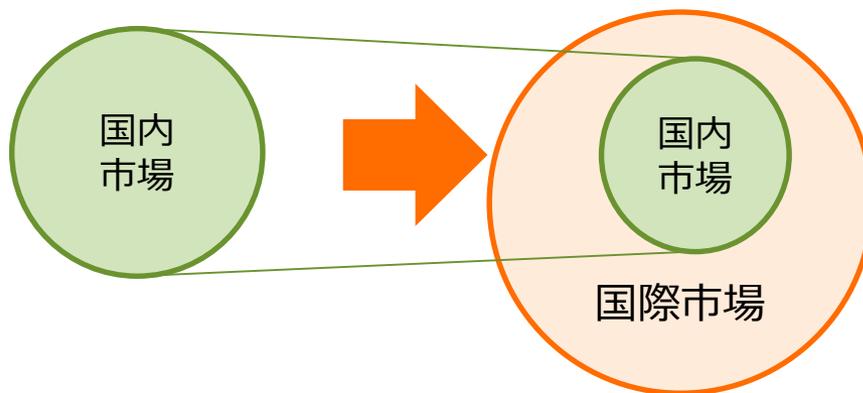
2015年国連本部にて持続可能な開発目標（SDGs）を採択。国連に加盟するすべての国は2015年から2030年までに、貧困や飢餓、エネルギー、気候変動、平和的社会など、持続可能な開発のための諸目標を達成すべく目標を掲げた。



国際的な市場を視野に入れていく必要性

- ・ 消費者に届くまでの食料供給の一連の流れの複雑化
- ・ 国内の農産物等の市場が海外に拡大
- ・ 小売や製造のグローバル化

- 生産者の顔がある程度見える関係
- 信頼関係のもとに取引
- 国内の常識が通用



- 食料供給の一連の流れの複雑化で、生産者の顔が見えない
- 世界各国での
 - ・ 文化の違い
 - ・ 安全管理規制の違い
- 常識が通用しない
- まがい物の横行

消費者的不信・不安

- ・ 「見える化」ニーズが高まっている
- ・ 規格の策定や認証の取得が国際競争上優位に

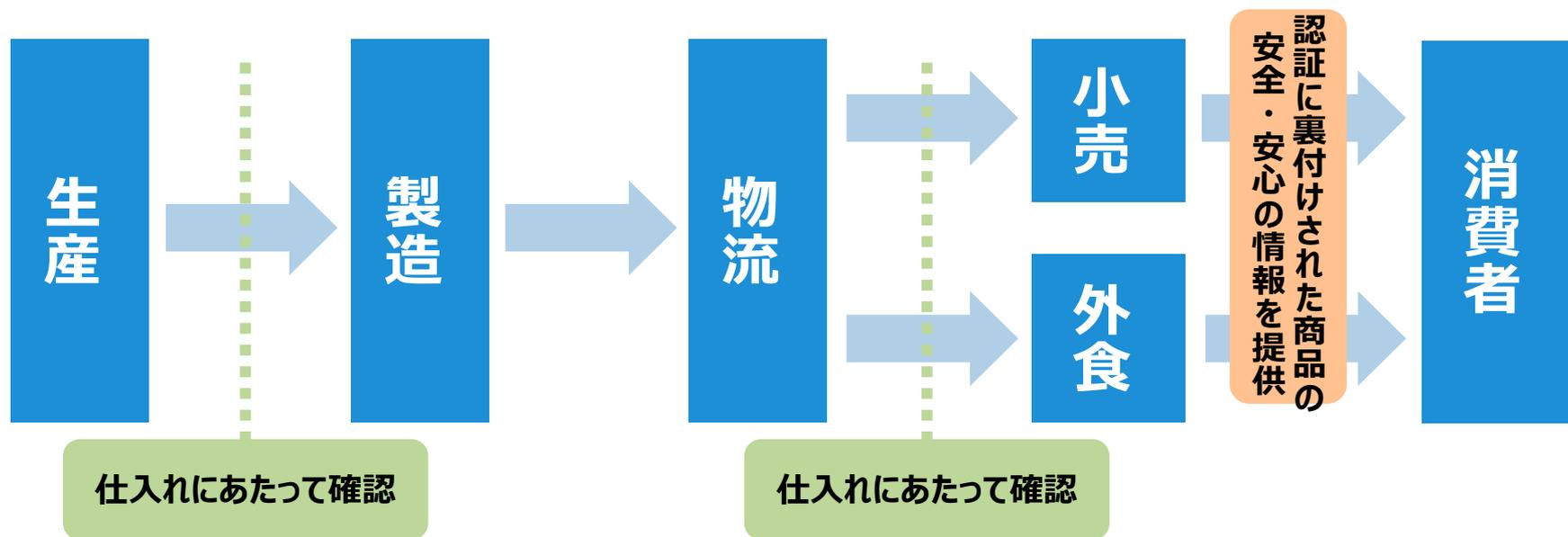
⇒ **規格・認証の重要性が増大**

2. 食品安全・信頼分野での官民連携と 認証活用

フードチェーン全体を通じた食品安全や持続可能性の確保

○規格・認証・知財を活用し、見えない価値を見える化。フードチェーン全体で食品安全や持続可能性を確保し、これからの消費者のニーズに合った安全で信頼のできる商品を提供していく必要がある。

見える化により、**フードチェーン全体を通じて価値を消費者に訴求していく必要**がある



見えない価値が「見える化」(例：認証)

フードチェーン全体で安全・持続可能性が確保

安全・安心な価値ある商品が消費者に届く

社会的に大きく取り上げられた食品の事件・事故の例

- 2007年 原材料の偽装、菓子の賞味期限はりかえ
- 2008年 うなぎ、たけのこ、りんご果汁の原産地偽装
- 2011年 ユッケによるO111食中毒
- 2012年 浅漬によるO157食中毒
- 2013年 不適切な外食メニュー表示
(バナメイエビを芝海老と表示など)
- 2014年 冷凍パスタ、即席めんなどへの虫の混入

食への「信頼」

「信頼」構築のための取組が重要

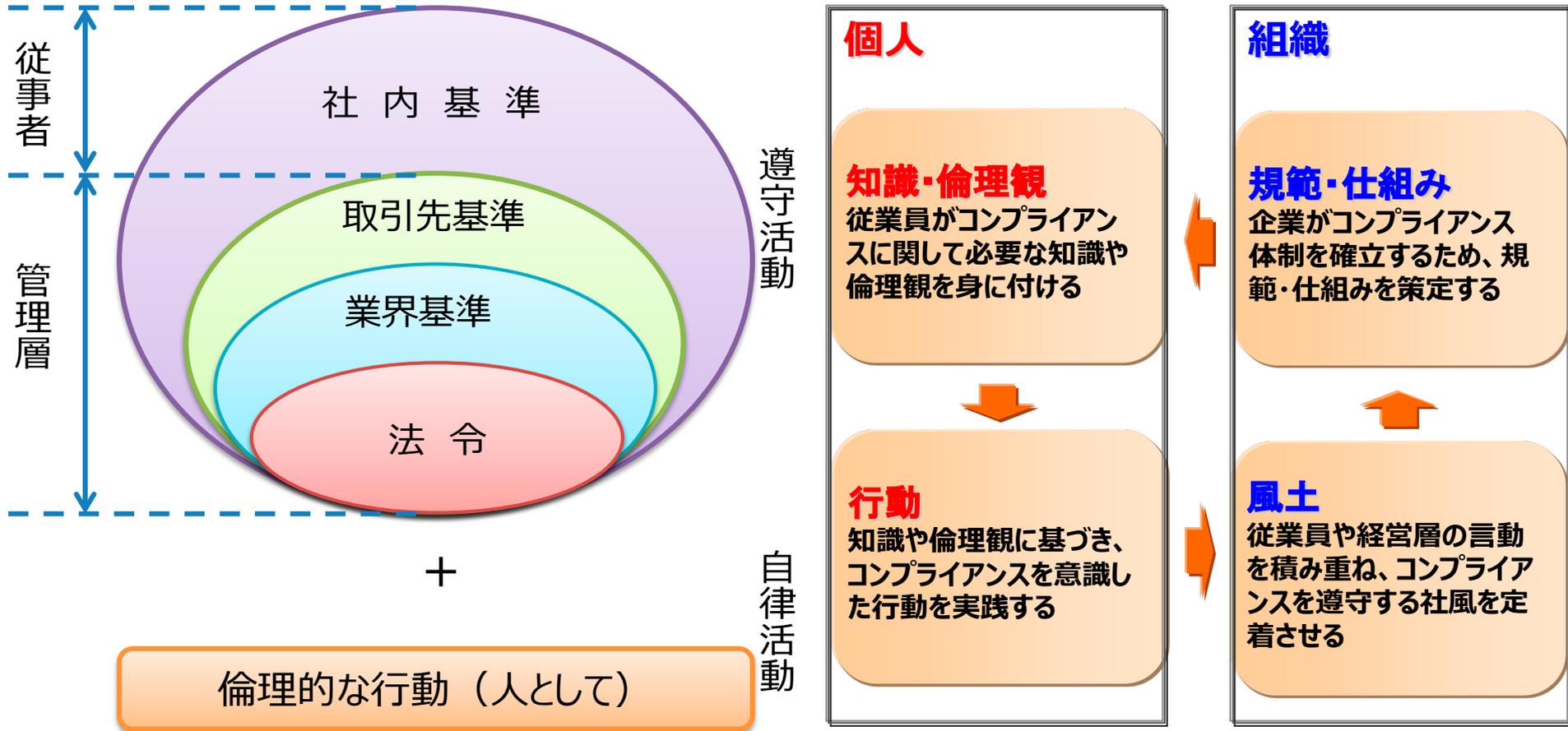


その時点で
最善の科学により
評価・決定

- 事業者の誠実な
姿勢・真剣な取組
- 消費者への十分
な情報提供

消費者の
心理的状态

コンプライアンス（法令遵守と社会倫理に適した行動）



食品事業者の5つの基本原則

基本原則 1 消費者基点の明確化

消費者を基点として、消費者に対して安全で信頼される食品を提供することを基本方針とします。

基本原則 2 コンプライアンス意識の確立

取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、法令や社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めていきます。

基本原則 3 適切な衛生管理・品質管理の基本

安全で信頼される食品を消費者に提供するために、適切な衛生・品質管理をしていきます。

基本原則 4 適切な衛生管理・品質管理のための体制整備

適切な衛生・品質管理を行う体制を整備し、それが形骸化しないよう改善を行っていきます。

基本原則 5 情報の収集・伝達・開示等の取組

消費者などの信頼や満足感を確保するため、常に誠実で透明性の高い双方向のコミュニケーションを行います。

「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～」

「 <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/5gensoku.html> 」

FCP (Food Communication Project)

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、消費者の信頼確保のための取組を進めるプロジェクト。

食品事業者間のコミュニケーションを促し、食品事業者であれば実施すべきこと（協働の着眼点）を共有、標準化。

FCPネットワーク

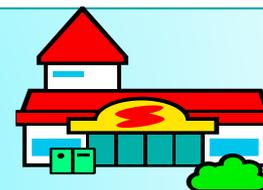
農業

製造

卸・流通

小売

消費者



金融機関



コンサルタント



学術研究



機械・設備



行政・公的機関
地方自治体

食料産業をめぐる状況

<世界の食品取引の現状>

食品事業のグローバル化（国際化）の進展

⇒ 食品安全が世界共通の課題に。

I. 各国の食品安全規制

・HACCP義務化の流れ

2006年～ EU 2016年～ 米国（食品安全強化法）

※欧米以外にも拡大しつつある。

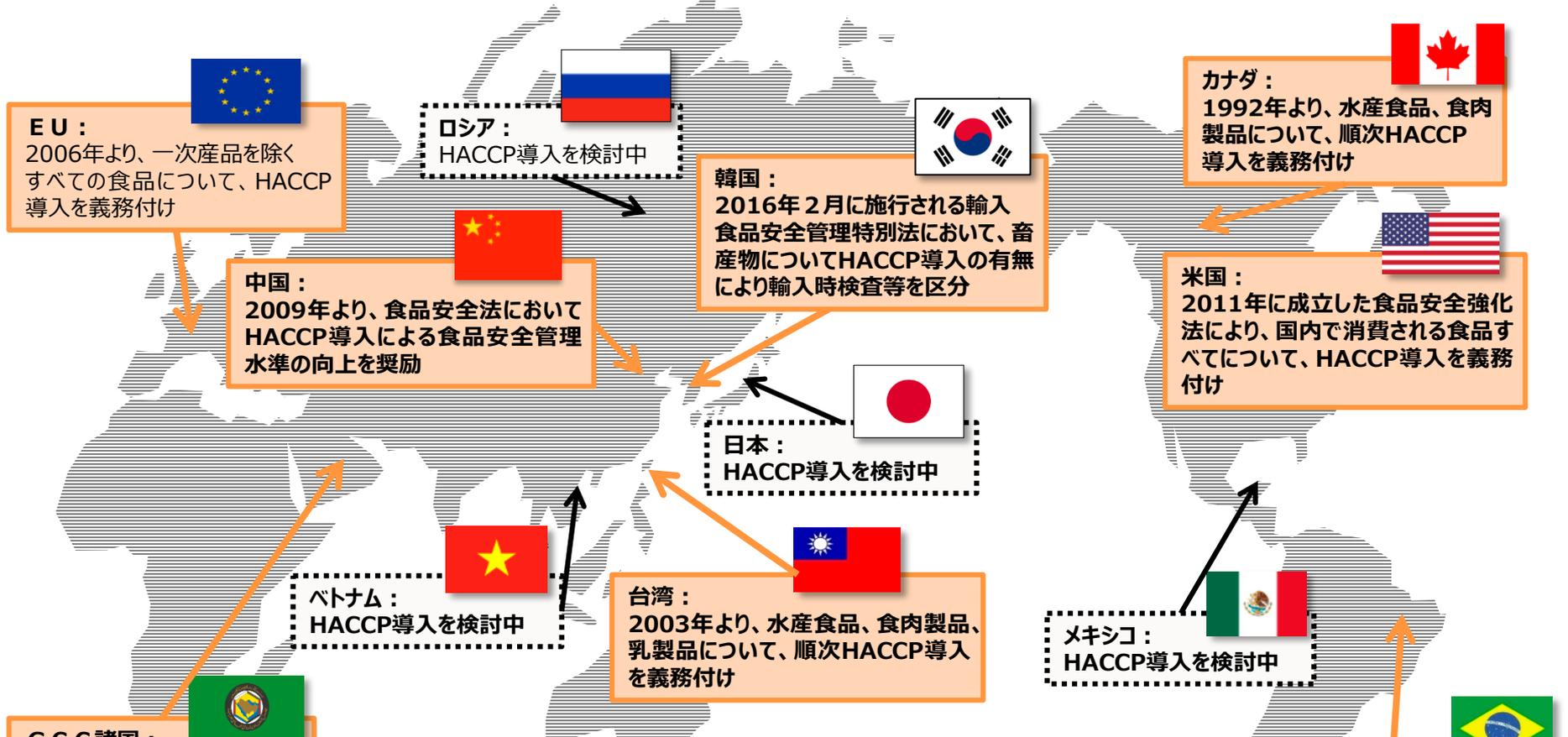
⇒日本も、HACCPの制度化を検討中

II. 民間取引

・食品安全管理の標準化の流れ

・取引相手の選定において、経験ではなく、科学的アプローチによる基準への適合・認証を求める流れ

海外におけるHACCP導入の動き



1. 香港	1,853	6. EU	423	11. フィリピン	115
2. 米国	1,045	7. タイ	329	12. カナダ	83
3. 台湾	931	8. ベトナム	323	13. UAE	75
4. 中国	899	9. シンガポール	234	14. マレーシア	73
5. 韓国	512	10. 豪州	143	15. インドネシア	61

HACCP（ハサップ）による衛生管理の制度化

厚生労働省資料より作成

- 国内の食品の安全性の更なる向上を図るため、国際標準であるHACCPによる衛生管理の制度化を行う。ただし、制度の定着を図るために、食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえ、実現可能な方法で着実に取組を進める。

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）

衛生管理計画の策定

製品の範囲

一般衛生管理

施設整備、機械器具等の衛生管理、食品取扱者の健康や衛生等の管理

HACCPによる衛生管理

基準A

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、以下の内容を含む計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者、食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）

基準B

食品等事業者は取り扱う食品の特性等に応じた計画を作成し、管理を行う。

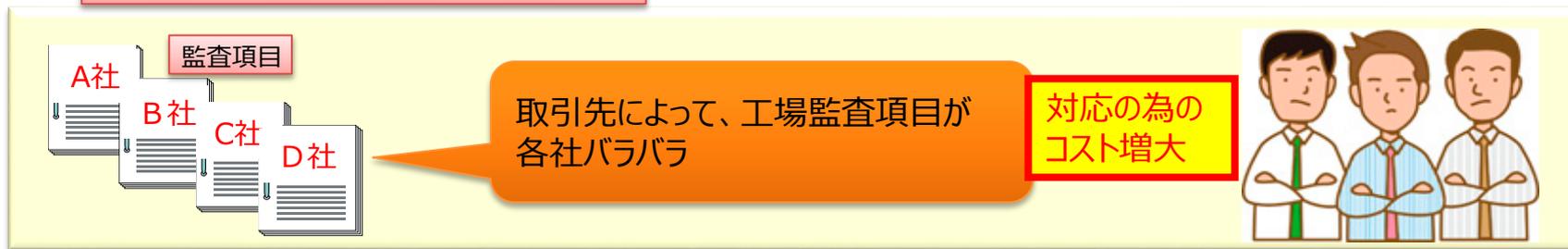
（食品等事業者団体がHACCPの考え方に基づいて作成した、業種や業態に応じた衛生管理計画策定のための手引書を参考に、計画を作成する。）

【対象事業者】 →基準A以外の事業者

- ◆ 小規模事業者
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 等

「工場監査」の標準化の意義

事業者間における業務の課題



各社の監査項目の共有化が有効



HACCPを含む認証の仕組み

- HACCPの導入において、認証の仕組みを活用することも有効
- ただし、規制にも国際的な基準にも整合している必要

<国際的なもの>

- ✓ ISO22000
- ✓ FSSC22000
- ✓ SQF
- ✓ 米国向けHACCP認定
- ✓ E U 向けHACCP認定 等

<国内のもの>

- ✓ 自治体HACCP
- ✓ 業界HACCP 等

どれに取り組みば
よいのか??

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



承認

[審査事項]

1. 組織への要求事項

- (1) 食品安全マネジメント
- (2) 適正製造規範(GMP)
- (3) HACCP

2. 認証の仕組みへの要求事項

(認証の信頼性を高める仕組み)

1. と2. の両方を承認

※ 括弧内は本部のある場所

FSSC22000 (蘭)

SQF (米)

IFS (独)

GRMS (デンマーク)

BRC (英)

CanadaGAP (加)

GLOBALG.A.P. (独)

Global Aquaculture Alliance
(米)

PrimusGFS (米)

1. のみ承認

(政府規格技術的同等性承認)

China HACCP (中)

※ GFSI ; Global Food Safety Initiative (世界食品安全イニシアティブ)

2000年に、世界的に展開する食品事業者(世界70カ国、約400社)が集まり、
食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、自分達の求める規格・認証スキームの承認等を行う機関。

世界の民間規格認証数

ISO22000認証取得数

2016年統計

国名	認証取得数
世界総数	32,139
中国	11,069
ギリシャ	2,227
インド	2,000
イタリア	1,304
日本	1,180
台湾	919
ポーランド	701
ルーマニア	682
トルコ	651
スペイン	611

出典：ISO Survey 2016(<http://www.iso.org/the-iso-survey.html>) より作成

FSSC22000認証取得数

2018年2月14日現在

国名	認証取得数
世界総数	17,703
中国	1,670
日本	1,493
アメリカ合衆国	1,349
インド	1,191
オランダ	710
メキシコ	667
南アフリカ	658
ロシア	574
ドイツ	479
ブラジル	413

出典：FSSC22000ホームページ (Certificates Excel extract Download data) より作成

HACCPを含む食品安全管理規格・認証の仕組み

HACCPを含む 食品安全マネジメント 認証スキーム	日本の国内取引で使われているもの		③国際取引で 使われているもの
	①（一部地域）	②（全国）	
海外の 認証スキーム			<p>〈規制〉 EU-HACCP 米国 HACCP</p> <p>〈民間認証〉 ISO22000, GFSI承認スキーム FSSC22000, SQF, BRC 等</p>
日本の 認証スキーム	<p>JFS-A/Bプログラム</p> <p>自治体HACCP 等</p> <p>総合衛生管理製造過程承認制度（マル総） （6食品群を対象）</p> <p>業界HACCP 等</p>		<p>JFS-Cスキーム</p>



一般財団法人 食品安全マネジメント協会

規格を作り認証の仕組みを運営する民間機関
「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」
(英文名 Japan Food Safety
Management Association
略称 JFSM)

【ミッション】

フードチェーンを通じた食品安全及び信頼確保の取組向上と標準化によるコストの最適化を目的として、

- ① 規格、ガイドライン等の作成と認証の運営
- ② 食品業界内の人材育成
- ③ 情報収集と発信

会 員

- | | |
|-------------------|------|
| ■ 法人会員（食品関係事業者） | 120社 |
| ■ 業界団体会員 | 4団体 |
| ■ 賛助会員（食品関係事業者以外） | 51社 |
| ■ 個人会員 | 25名 |

合計 200

(平成29年12月14日現在)

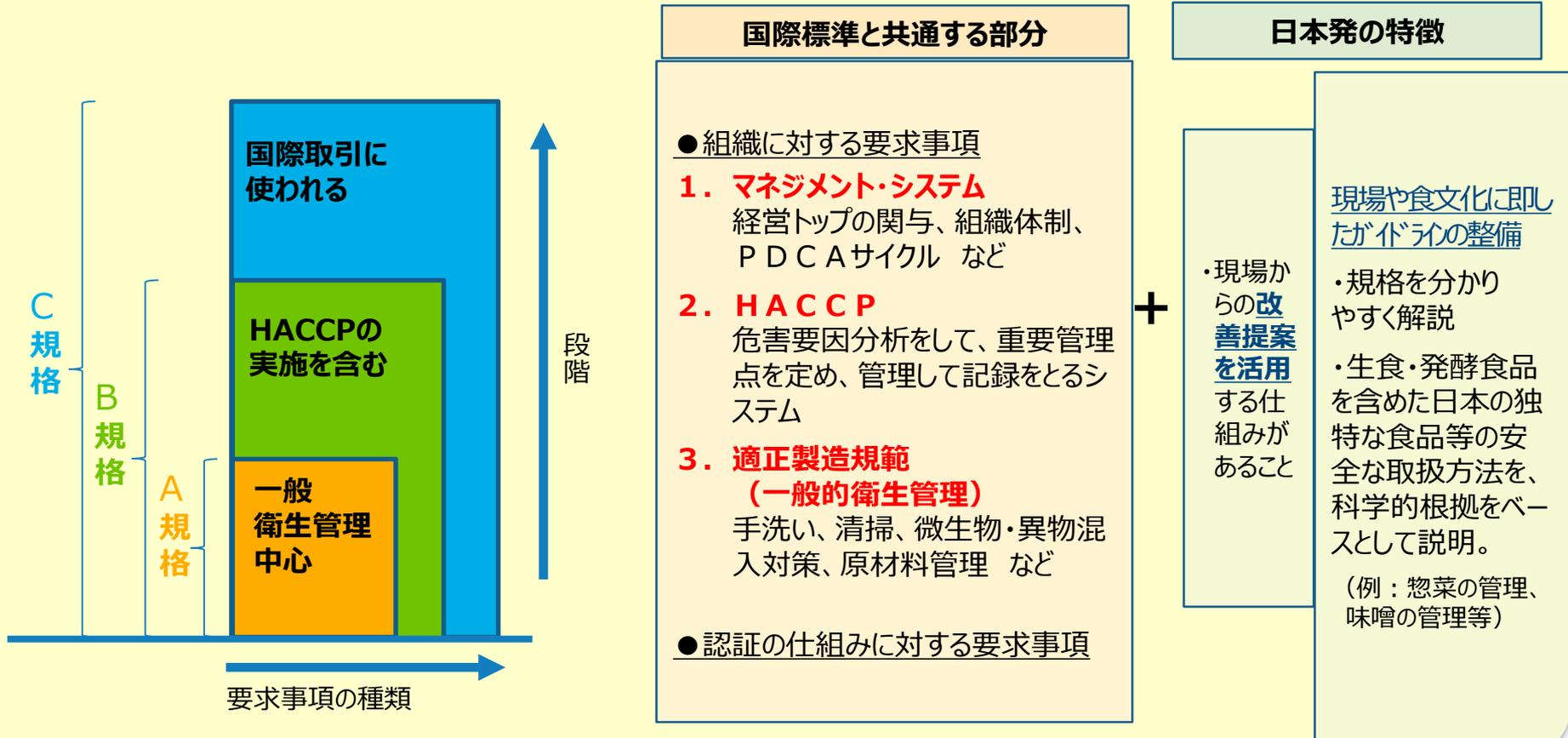
経緯

- ・ 平成28年1月
「一般財団法人 食品安全マネジメント協会」(JFSM) 設立。
- ・ 平成28年7月
JFS-C（製造セクター）の公表と運用
- ・ 平成28年10月
JFS-A/B（製造セクター）の公表と運用
- ・ 平成29年4月
JFS-C（化学物質製造セクター）の公表と運用
- ・ 平成29年7月
JFS-A/B（化学物質製造セクター）の公表と運用

日本発食品安全管理規格（JFS規格）・認証スキームの特徴

- 中小事業者にとっても取り組みやすい段階的な仕組み

- 日本の企業文化、食文化になじみやすい
- 日本の事業者に分かりやすい
- 国内の規制と国際的なスキームとの整合



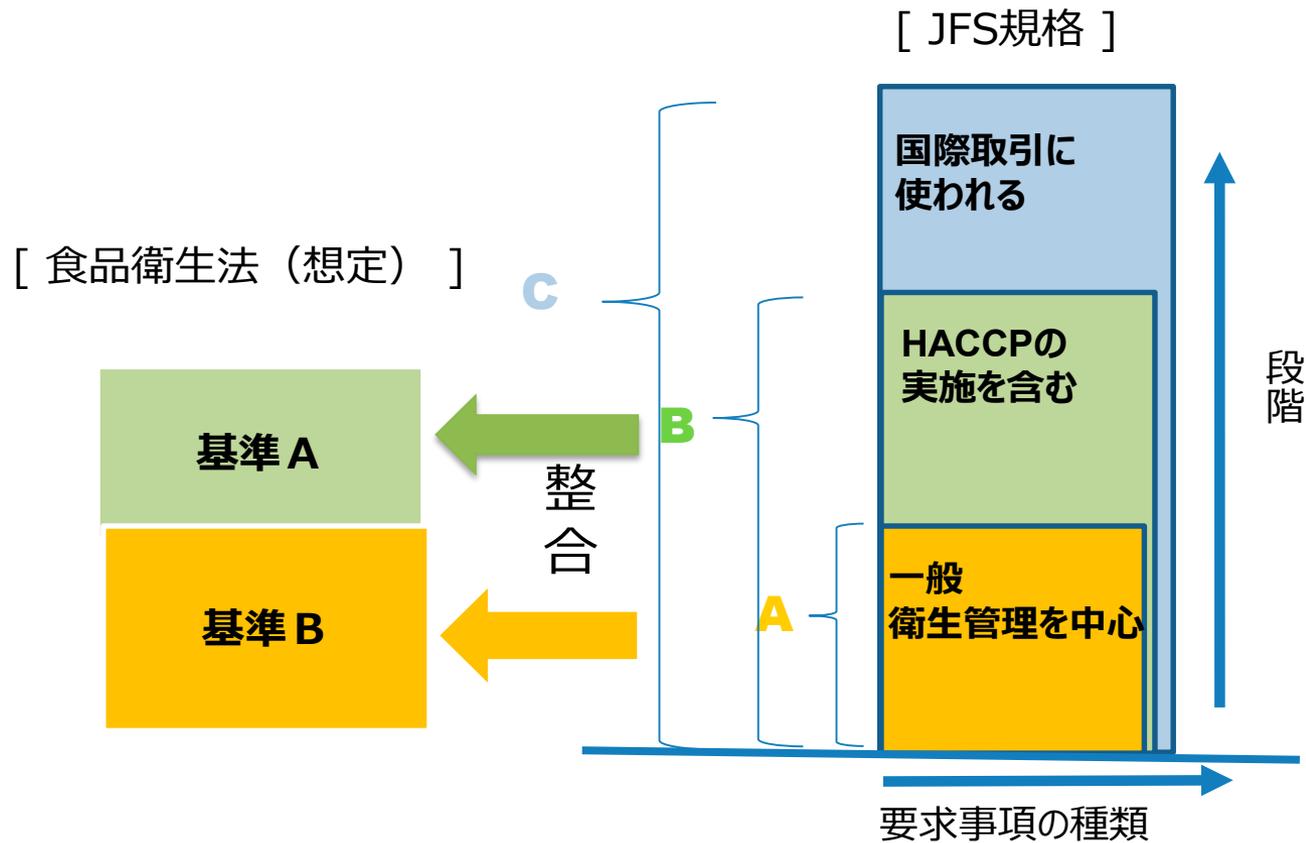
食品安全規制と民間認証の関係

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」抜粋

ISO22000、FSSC22000、JFS 等既存の民間認証
(略) は、基準Aが要求するコーデックスH A C C Pと同様の要件であることから、営業許可等の申請書類の提出時、監視指導計画の策定や監視業務に際し、これらの民間認証のために作成された資料や認定書、監査の結果等も活用してH A C C Pによる衛生管理の実施状況を確認すること等により、監視指導の効率化や事業者の負担軽減を図ることに十分配慮すべきである。

HACCPの制度化とJFS規格

- 規制との整合性を図る。(予定)

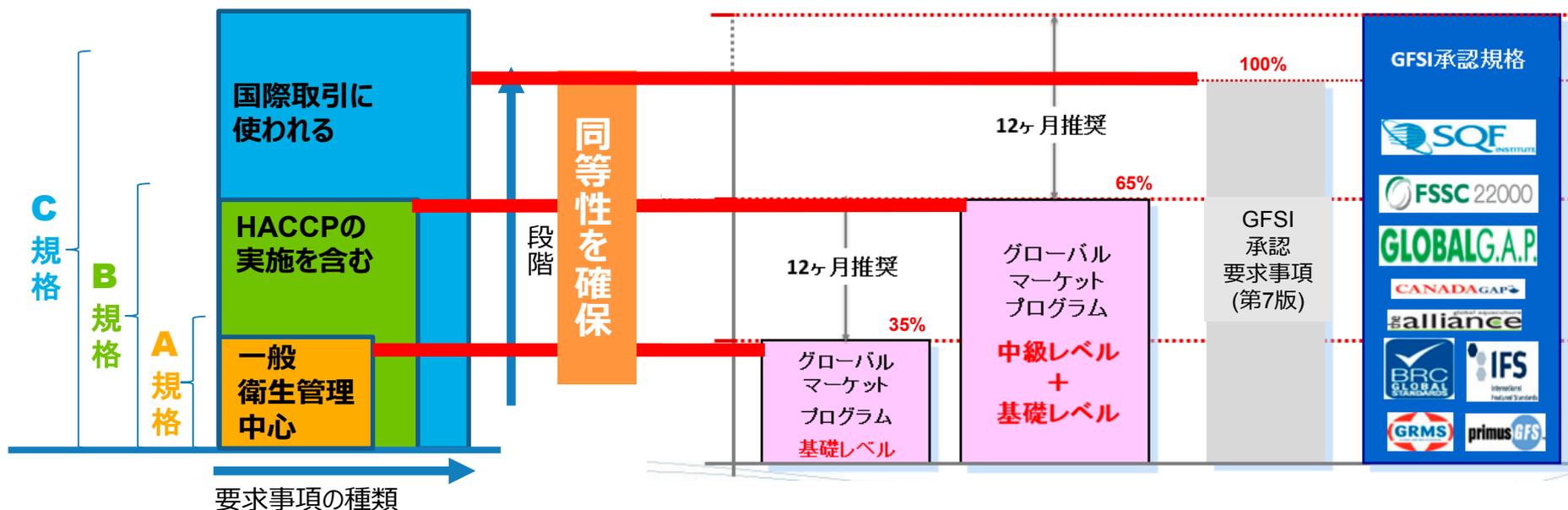


JFSとGFSI

- 事実上の監査の標準化を目指す。

J F S

G F S I

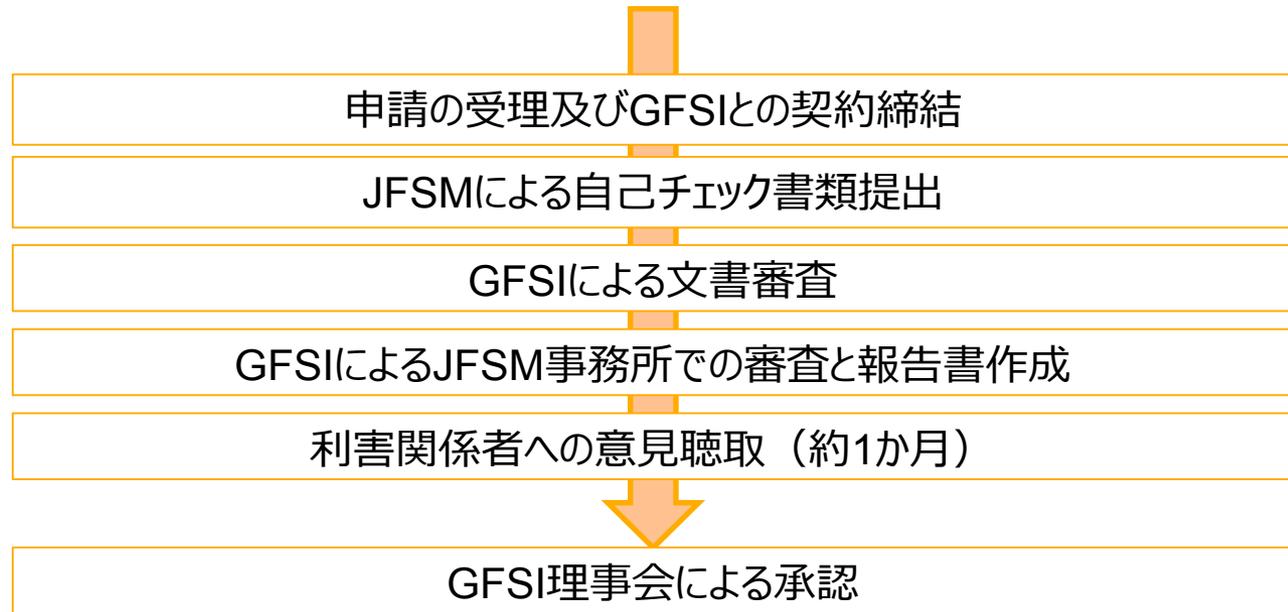


GFSI 承認に向けた取組

カテゴリ：EIV

平成29年9月25日

JFS-C規格・認証スキーム（カテゴリ：EIV）のGFSI承認申請



その他のカテゴリ（EⅠ、EⅡ、EⅢ、L）

GFSI承認申請を行うため、認証実績を増やす必要があり、各カテゴリの普及に向けた取組を推進中。承認申請条件を満たしたものから随時承認申請を行っていく予定。

* カテゴリについて

- ・ EⅠ：腐敗しやすい動物性製品の加工
- ・ EⅡ：腐敗しやすい植物性製品の加工
- ・ EⅢ：腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工（混合製品）

- ・ EIV：常温保存製品の加工
- ・ L：化学物質・生化学物質の製造
（添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤）

* 平成29年11月29日には、日本GAP協会によりASIAGAP（カテゴリ：BⅠ、BⅡ、D）のGFSI承認申請が行われた。

民間認証スキームのメリット・役割

- **フードチェーンを横断（業界横断）**
- **国境を越える**

JFSMの役割

1. 規格・認証スキームの構築

2. 業界内の取組向上、人材育成への貢献

- 3. 世界への窓口**
- ✓ GFSI活動への参加
 - ✓ 国際的ルールメイキング参画
 - ✓ 海外への情報発信

JFS規格がカバーするフードチェーンの拡大

コード	カテゴリ	コード	カテゴリ
AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産	F	飼料の製造
AII	魚介類の生産	G	ケータリング
BI	植物の生産(穀類、豆類を除く)	H	リテール・卸売
BII	穀類、豆類の生産	I	食品安全サービスの提供
C	動物の処理	J	保管及び輸送サービスの提供
D	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理	K	食品及び飼料の加工装置の製造
EI	腐敗しやすい動物性製品の加工	L	化学物質・生化学物質の製造(添加物、ビタミン、ミネラル、バイオカルチャー、調味料、酵素、加工助剤)
EII	腐敗しやすい植物性製品の加工		
EIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)		
EIV	常温保存製品の加工	M	食品及び飼料の容器包装の製造
		N	食品ブローカー／代理店

検討中

検討中

発行済

GFSIガイドンドキュメント6.4版 付属書1「GFSI承認範囲」から抜粋

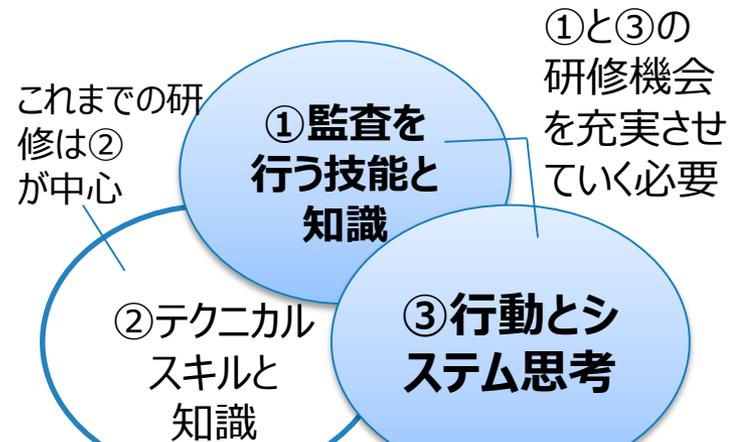
食品安全分野で求められている人材育成

【事業者内人材・教育】

■ 経営層を含め食品に関わる者
(食品安全に係る知識や管理の必要性についての認識)

■ 事業者内品質管理担当者

【第三者確認機関の審査員・ 監査員】



● 科学的知見により安全を管理できる力量、科学的基礎知識

- 国際標準化と世界の動向への理解
- マネジメントの力量

- 食品、食品製造に関する基礎知識
- 監査の力量



大学とも連携

3. 農林水産業の持続可能性分野での 認証活用

GAPの取組

G A P

農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組。

(G A P : Good Agricultural Practice)

→ 農場内を点検し、課題や問題点を見つけ、改善。

< 食品安全 >



包装資材のそばに灯油など汚染の原因となるものを置かない



堆肥置き場や調製施設では、専用の履物を準備する

< 環境保全 >



廃棄物を農場に放置しない



農薬空容器は分別して処分

< 労働安全 >



危険な作業はスイッチを止めてから行う
(巻き込まれ防止)



危険箇所の掲示をする

< 人権保護 >

家族経営協定の締結、
技能実習生の作業条件遵守 など

< 農場経営管理 >

責任者の配置、
教育訓練の実施、
内部点検の実施 など

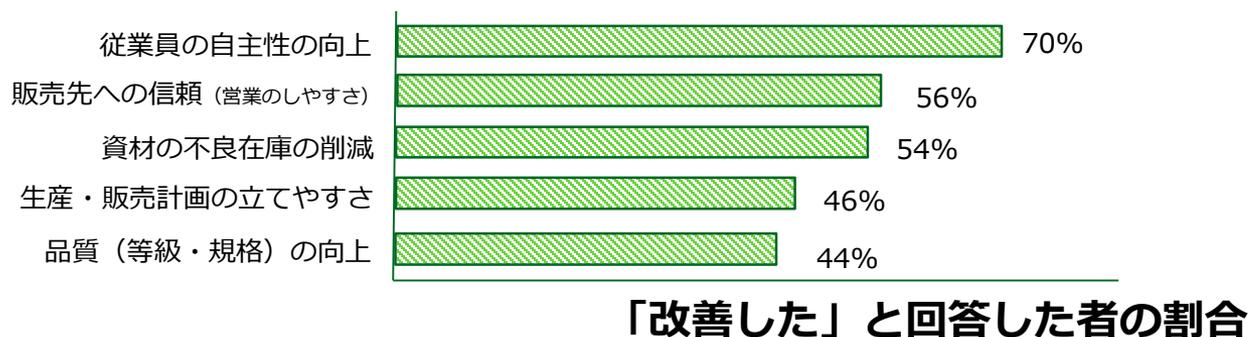
< その他 >

商品回収テストの実施、
資材仕入先の評価 など

GAP実施の意義

- 生産管理の向上、効率性の向上、生産者自身や従業員の経営意識の向上につながる
- 農業人材の育成、我が国農業の競争力強化にも有効

GAP実施による経営改善効果



出典：「GAP導入による経営改善効果に関するアンケート調査結果」(H25.1 (独)農業・食品産業技術総合研究機構)
を基に農林水産省生産局農業環境対策課で作成

GAPの目標

<GAPを実施する>

東京オリンピック・パラリンピック競技大会まで	2021年から2030年まで
【目標】<生産現場が変わる> 平成30年度中に、指導員数を <u>全国で1,000人以上育成確保</u>	【目標】<国際水準に達する取組が浸透> <u>ほぼ全ての国内の産地で国際水準のGAPを実施</u>

<GAP認証を取得する>

東京オリンピック・パラリンピック競技大会まで	2021年から2030年まで
【目標】東京オリンピック・パラリンピック競技大会に必要な食材量を余裕を持って十分に供給できるGAP認証取得農産物等の出荷量確保 ・ 平成31年度末までに現状の3倍以上の認証取得 ・ 日本発GAP認証の仕組みが国際承認を得る（GLOBALG.A.P.と同等の扱い）	【目標】<フードチェーンが変わる> ・ 日本発GAP認証がアジアで主流の仕組み（デファクトスタンダード）となる

我が国で主に活用されている水産エコラベル認証

MSC認証



イギリスのMSC（海洋管理協議会）が運営する認証スキーム。世界では329漁業が認証を取得。我が国では4漁業が認証を取得。流通加工については138事業者が認証を取得。

漁業

MEL認証

（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会が運営する認証スキーム。平成28年12月に一般社団法人化。28漁業が認証を取得。流通加工については53事業者が認証を取得。



我が国の認証

ASC認証



オランダのASC（水産養殖管理協議会）が運営する認証スキーム。対象魚種は、サケ、二枚貝、ブリ、アワビ、海藻など13種。世界では569養殖場が認証を取得。我が国では3養殖業（9養殖場）が認証を取得。流通加工については50事業者が認証を取得。

養殖業

AEL認証

（一社）日本食育者協会が運営する認証スキーム。平成26年2月設立。29養殖業が認証を取得。流通加工については11事業者が認証を取得。



海外の認証

日本発の水産エコラベルの取組の推進

- 持続可能で環境に配慮された我が国水産物の販路拡大、消費の増加に向けて、小規模で多様な漁業が多種多様な魚種を利用している我が国水産業の実態等に対応した水産エコラベル（MEL）の取組を推進。（2007年に開始、2017年12月現在:28件（漁業認証））

日本発の水産エコラベル認証



マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)は、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会がスキームオーナーとして策定・運営する、我が国の資源管理の実態等を踏まえた規格・認証スキーム。

MELは、FAOの水産エコラベルガイドラインに沿って、

- ① 「人」の管理
- ② 認証対象となる「資源」の管理
- ③ 「生態系」への配慮

の3本柱からなる要求事項を定めている。

認知度向上に向けた取組

- 漁業者による認証取得数の増加
- 流通加工事業者、外食、ホテル等と連携し、店頭に並ぶエコラベル商品数を増加
- 国際機関等と連携した国際シンポジウムによる国内外への発信

水産資源情報の見える化 ～SH“U”Nプロジェクト～



- ・漁業者から消費者まであらゆる方々にとって一目で分かる資源情報等の提供
- ・最新の科学的情報のデータベース化による認証審査の透明化、迅速化

海外との連携

- 現在の主な輸出先である香港、米国に加え、今後、輸出を拡大していくEU、アジア等の流通加工事業者によるMELの取扱数の増加。
- 多様な漁業が多種多様な魚種を利用するといった特徴が類似しているアジア地域の漁業者によるMEL認証の取得。

国産水産物の消費拡大

森林認証①

- 森林認証制度は、
 - ①森林経営の持続性や環境保全への配慮等に関する基準に基づくFM認証（Forest Management）及び、
 - ②認証された森林から産出される木材及び木材製品を分別し、表示管理する基準に基づくCoC認証（Chain of Custody）
 により消費者の選択的な購入を促す仕組み。
- FSC（Forest Stewardship Council）及びPEFC（Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes）は欧米発の国際的に通用する認証。
- SGE C（Sustainable Green Ecosystem Council）は日本独自の森林認証。平成28年6月にPEFCと相互承認となり国際的に通用可能。

内容	F S C 「森林管理協議会」	P E F C 「P E F C森林認証プログラム」	S G E C 「緑の循環認証会議」
	<ul style="list-style-type: none"> ・WWF（世界自然保護基金）を中心として発足。 ・10の原則と56の規準に基づく。 ・国別、地域別規準の設定が可能。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ヨーロッパの11ヶ国の認証組織が設立。 ・汎欧州プロセス等の基準・指標に基づく各国独自の認証制度を承認。 	<ul style="list-style-type: none"> ・我が国の林業団体、環境NGO等により発足。 ・PEFCとの相互承認を実現。

認証名	本拠地	運営団体	認証取得面積(ha)	
			日本	世界 (加盟国数)
F S C	ドイツ	森林管理協議会	39万	1億9,409万 (83ヶ国)
P E F C	スイス	PEFC森林認証プログラム	—	3億157万 (34ヶ国)
S G E C	日本	緑の循環認証会議	156万	—

※平成28年12月現在

※認証森林195万haは国内森林の約8%。

森林認証②

市場における民間認証活用の状況

〈建築物〉

新産住拓株式会社(熊本県)は、住宅部材としてSGEC認証材を調達



〈家具〉

コクヨファニチャー株式会社はオフィス家具に、FSC認証材を用いたラインナップを設定



〈紙製品〉

王子ネピア株式会社はティッシュペーパーのネピアシリーズ原料としてFSC認証材を調達



加工・流通段階の事業者におけるCoC認証

- CoC認証取得事業体数 (2016.12現在)

FSC	1,107
PEFC	204
SGEC	459

行政による支援

平成29年度

- ◆ 森林認証 (FM認証・CoC認証) の取得を促進するため、
 - ・認証取得に向けた関係者間の合意形成
 - ・認証材分別管理マニュアル等の作成等を支援。

平成30年度案

- ◆ 森林認証材の需要拡大を図るため、
 - ・森林認証材の展示会開催や、各種イベントへの出展、需要拡大に向けたパンフレット等の作成・配布
 - ・認証取得に向けた関係者間の合意形成等を支援。

4. 民間認証への期待

民間認証への期待



- コミュニケーション、連携（目的の共有、方法の検討）
- 認証の信頼性（監査の質、監査員力量）
- 認証システムのコスト

官民連携の
可能性・重要性

検索先・連絡先 一覧

<関連の情報>

1. JFSM関連の情報（JFSMのホームページ）
⇒ 「JFSM」 又は 「食品安全マネジメント協会」 で検索
URL : <https://www.jfsm.or.jp/>
2. 農林水産省・厚生労働省のHACCP関連のページ
 - (1) 農林水産省（HACCP支援法、補助事業で実施する研修など）
⇒ 「農林水産省 HACCP」で検索
URL : <http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>
 - (2) 厚生労働省（制度化検討、食品関係団体によるHACCP導入のための手引書など）
⇒ 「厚生労働省 HACCP」で検索
URL : http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

<農林水産省 食料産業局 フェイスブックにて情報発信> (研修の情報等もこちらでお知らせします。)

URL : <http://www.facebook.com/maff.shokusan/>

<食品企業行動室連絡先>

代表 : 03-3502-8111 (内線4163)

ダイヤルイン : 03-6738-6166

FAX番号 : 03-6744-2369