



平成27年度 F C P 活動説明会

フード・コミュニケーション・プロジェクト 平成27年度の研究会・勉強会のテーマと進め方について

平成27年4月23日(木)、24日(金)

農林水産省

食料産業局 企画課 食品企業行動室
フード・コミュニケーション・プロジェクト事務局

内 容

1. 平成27年度のF C P活動について
2. F C P“つくる/みがく”活動（研究会・勉強会活動全般）
 - （1）消費者対応勉強会
 - （2）工場監査実証研究会
 - （3）国際標準勉強会
 - （4）植物工場勉強会（民間主体研究会）
3. F C P“ひろげる”活動（普及戦略・普及活動全般）

地域ランチ
4. F C Pつながる会議（交流・活動拡大）
5. その他

1.平成27年度の F C P 活動について

FCP活動に関するアンケートや成果報告会でのディスカッションより 1

1. FCP活動のあり方について

- ・ FCPが消費者に直接アプローチできる仕掛け作りが必要
- ・ もっと知名度を上げて、研究会等の参加資格なども設定して絞り込むべき
- ・ 業界全体のレベルアップのため、FCPのような官民連携での取り組みは継続すべき
- ・ 農林水産省だけでなく、FCPの参加者の総意や個人の声の発信を期待したい
- ・ 食品事業者が抱える課題や共通の問題点について見える化に取り組んで欲しい

2. F C Pの普及についてやツールについて

- ・ 消費者や外食・小売業の方に、FCP活動の意義を、もっと理解して頂きたい
- ・ F C Pの活動状況と有益性を会員企業に伝え、活動を促したい
- ・ 会社でも活動を普及したい。そのため、具体的な活動内容の発信の回数を増やして欲しい

3. 研究会・勉強会について

＜開催場所及びスケジュールについて＞

- ・ FCP勉強会・研究会について、地方からは参加できない企業もあり少なくともよいので、地方でも開催していただきたい

FCP活動に関するアンケートや成果報告会でのディスカッションより 2

＜消費者対応＞

- ・消費者・メディアを交えた意見交換ができないか？
- ・対話（ダイアログ）システムを進化させるつもりは？
- ・消費者の不安を取り除くための情報発信の方法は？
- ・消費者の誤解（食品はゼロリスクであるべき、理解不足）教育不足をどうするか？

＜企業力アップ、工場監査＞

- ・工場監査シートの改定と普及活動に期待
- ・勤務先が中小企業相手ですのでFCP・企業力アッププログラムの内容は大変役に立つ
- ・各県の研修プログラムに取り入れてもらってはどうか？

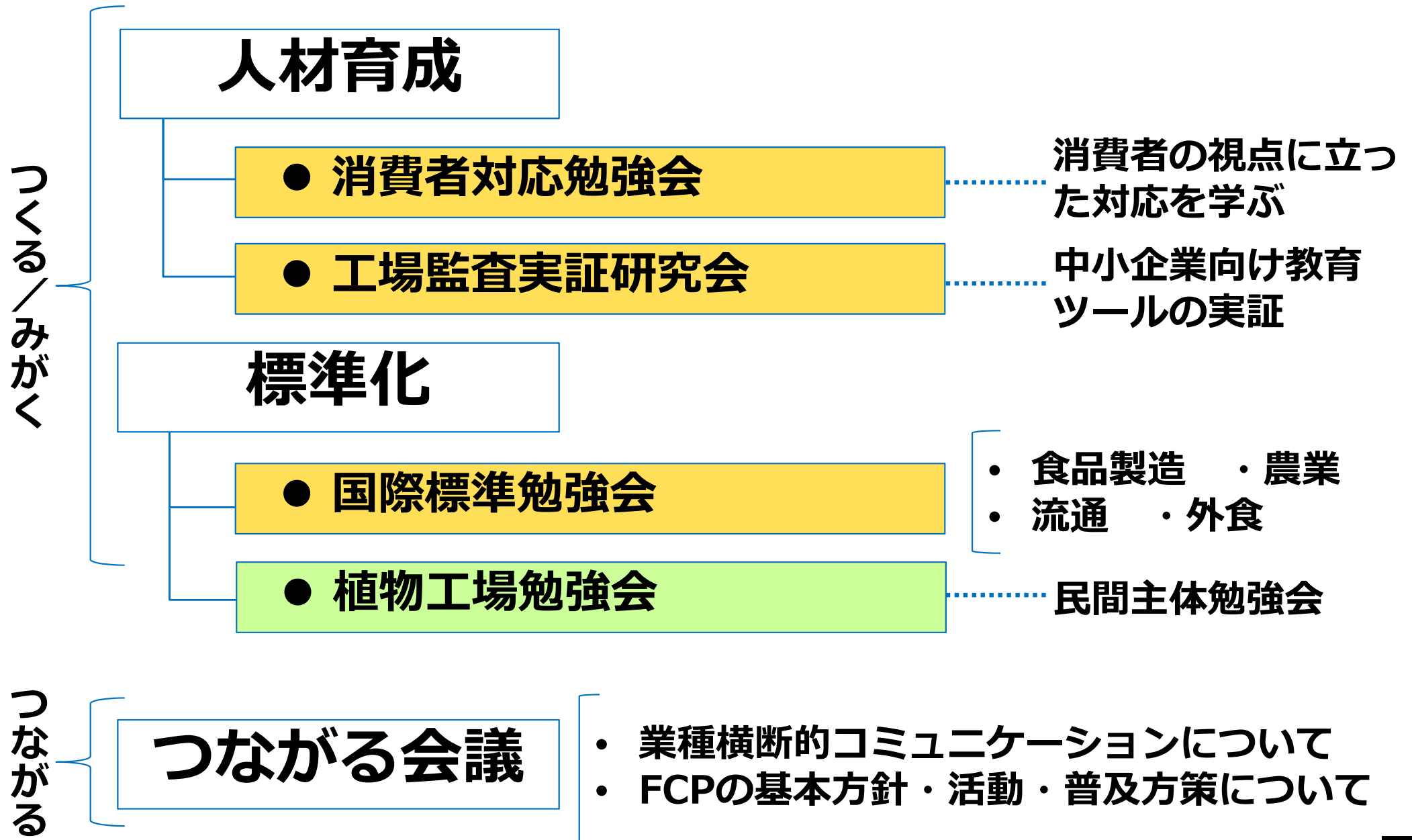
＜国際標準＞

- ・「未然防止、危機管理」に必要なマネジメントシステムの共通ストラクチャー、デザインの理解
- ・FSSCの認証費用やISOの費用より安くできる新しい認証の仕組みについて議論できないか？

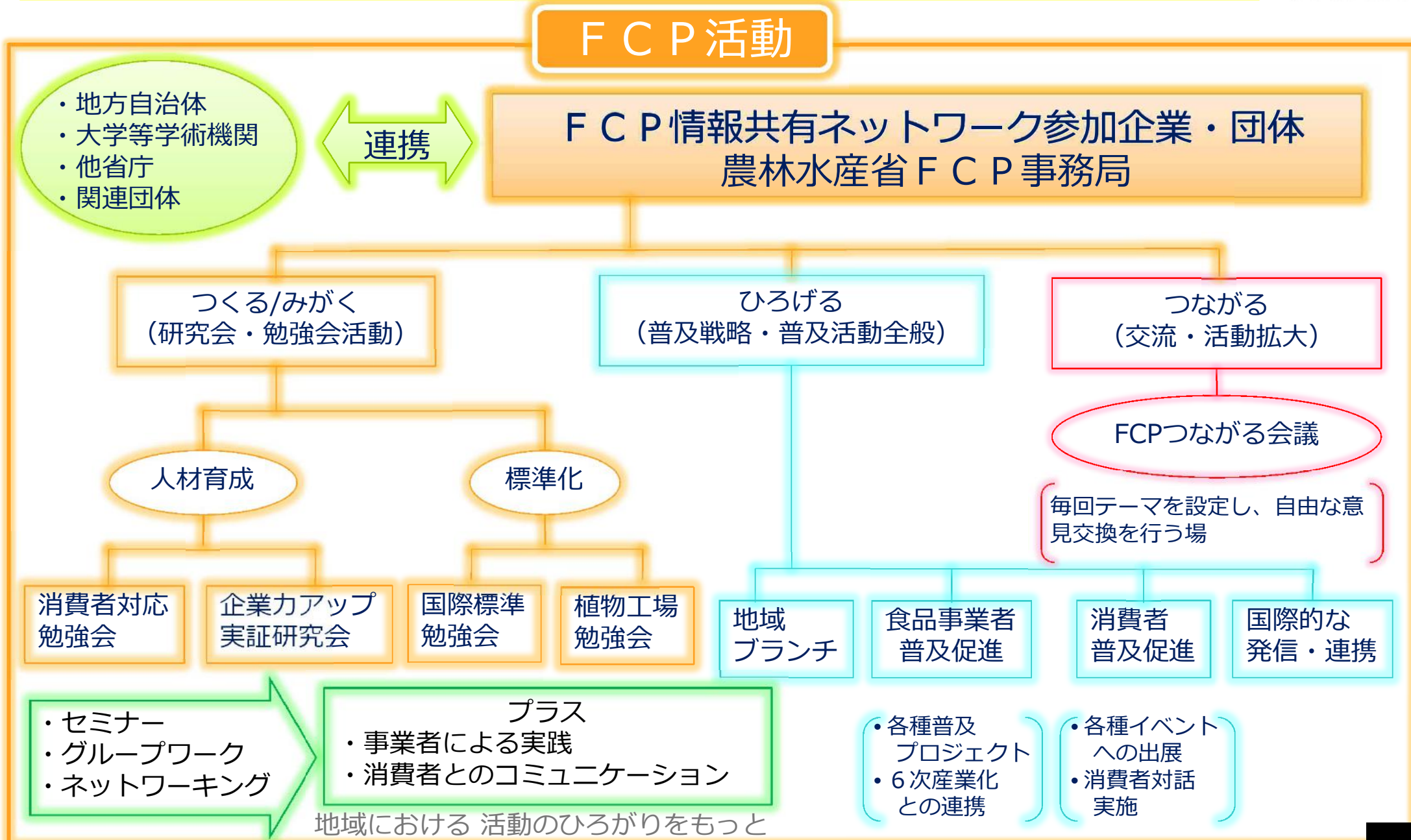
＜広げる活動＞

- ・まだ地域ランチが設置されていない都道府県へどう推進していくか？
- ・食品マネジメント認証のグローバル標準化勉強会での成果を普及・拡充させるランチは作れるか？

平成27年度 FCP研究会・勉強会活動



平成27年度 F C P 活動図



memo

2. FCP “つくる/みがく” 活動 (研究会・勉強会活動)

(1) 消費者対応勉強会

消費者対応勉強会 趣旨



近年も消費者が食品に不安を抱くような事案が起きているが、それぞれの事案において現実を見据えた事業者の対応が求められていたり、消費者や事業者間でコミュニケーションの仕方を工夫して行くことが求められるケースも見られる。平成27年度のFCP勉強会では、消費者の様々な食品不安に対する考え方や事業者の対応策、実例を学び、消費者の視点に立った消費者対応を学ぶことを目的として、勉強会を立ち上げます。

消費者対応勉強会 内容

- 消費者の視点に立った対応を学ぶために、現在何が起こっているのか、どのようなコミュニケーションが必要か等、情報収集や発信のありかたについて検討します。
- 各界の専門の講師に講演をいただき、グループディスカッションを実施します。

消費者対応勉強会 テーマ案①



【1】食品事故対応～FDAと日本の事例に学ぶ～

- ・食品事故の考え方に関し、米国FDAの食品事故対応を紹介。日本における食品事故対応について考える。

【2】マスコミの考え方と企業対応

- ・食品会社の事件・事故の際の企業対応と報道についての事例を検証し、対応のポイントを学ぶ。

【3】ソーシャルメディアへの対応

- ・近年、食品の異物混入などがLINEやツイッターなどSNSを介して、情報が拡散する事例がある。
- ・ソーシャルメディアの特徴を学び、消費者目線での対応について検討する。

消費者対応勉強会 テーマ案②



【4】トレーサビリティ

- ・トレーサビリティが実現することで、食品不安の解消や信頼の構築にどうつながるのか、事例を元に解説いただき、どのようなトレーサビリティ対応があるのかを学ぶ。

【5】リスク管理

- ・食品以外の製品安全においても、事故のリスクをコントロールしている。製品のリスクアセスメント（リスクの見える化（R-Map））や、製品のリスクを低減する方策の基礎について解説いただき、参考にする。
- ・また、食品安全管理に関してはISO22000の内容、改訂の状況を学ぶ。

消費者対応勉強会 スケジュール



平成27年

平成28年

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
FCP活動説明会		【1】食品事故対応 ～FDAと日本の事例に学ぶ～ 6/5(金) 予定		【2】マスコミの考え方と企業対応	【3】ソーシャルメディア対応	【4】トレーサビリティ		【5】リスク管理		FCP成果報告会	

(2) 工場監査実証研究会

「工場監査実証研究会」の立ち上げの趣旨

1) 今年度研究会の趣旨

- これまで企業力アッププログラムI、IIや工場監査項目というツールを企業の実践できるレベルに応じて、あるいは時代背景に合わせて更新してきました。
- 平成27年度から、FCP共通工場監査項目を中小事業者に実際に使用していただき成果を検証することを目的に、実証研究会を立ち上げます。
- まずは今年度、「監査担当者が注意を払う監査項目29項目」と昨年度に更新したFCP共通工場監査項目第2版を用いて複数の企業で実施検証し、次年度に企業力アッププログラムIIの実証につなげます。

「工場監査実証研究会」平成27年度の内容 1

● 第1回 工場実証監査（5～6月頃）

工場監査実証研究会での実証監査を引き受けていただいた3つの事業者の工場にて、実施検証を行います。FCP参加者は3つの班に分かれそれぞれの工場の実証監査を行い、現状の確認を行います。

● 第1回 工場監査実証研究会（7月頃）

農林水産省本省でFCPメンバーと共に第1回の工場実証監査の状況を共有し、反省点や気づきの点を検証します。この結果を第2回工場実証監査に活かします。

● 第2回 工場実証監査（10～12月頃）

同じ3つの事業者の工場にて実施検証を行い、第1回の実証監査によって改善した点、変化した点を中心に監査します。FCP参加者は3つの班に分かれてそれぞれの工場での改善策ができているか実証監査を行います。

● 第2回 工場監査実証研究会（1月頃）

農林水産省本省でFCPメンバーと共に第2回目の工場実証監査の状況を共有し、FCP共通工場監査項目を使用して監査を行うことにより事業者に成果があるかどうかの検証、工場監査項目の修正点を抽出して項目の更新を行います。

「工場監査実証研究会」平成27年度の内容 2

【A工場における工場実証監査】

監査担当者が注意を払う監査項目29項目

●安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備		チェック
1	仕様書等(製品仕様書、原材料・資材規格書、製造標準書、作業手順書等)が整備されている	
2	安全かつ適切な食品の提供のための業務ルールに従業員に教育する体制が整備されている	
3	工程図がある	
●調達における取組		チェック
4	防虫・防鼠のルールがある	
●製造における取組		チェック
○製造工程の管理		
5	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されている	
6	食品製造で使用する水の供給方法を把握している	
7	食品製造で使用する水の定期的な水質検査を実施している	
8	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準がある	
9	加熱、冷却、乾燥及び包装が管理基準通り実施されている	
10	備品類、及び備品類に由来する異物の混入防止対策のルールがある	
11	工場入室時の毛髪・被服等のルールがある	
12	異物の検知・除去対策、及び混入の防止、低減への取り組みのルールがある	
13	機器・設備や器具等の点検、メンテナンスに関するルールがある	
14	原材料に含まれるアレルギー物質が正確に把握されている	
15	交差汚染が起きにくいような、原材料・製品・包材の動線のルールがある	
○適切な表示の実施		チェック
16	科学的根拠に基づいた賞味期限表示・消費期限表示の実施のルールがある	
17	ラベル表示が正しく行われるための作業手順がある	
18	ラベル表示が正しく行われているかの確認作業のルールがある	
○食品の保管及び管理		チェック
19	製品ロットごとに原材料ロットをトレースできる手順がある	
○工場での従業員の衛生管理		チェック
20	検便の実施ルールがある	
21	入室時の必要な場所に衛生的な手洗い設備がある	
22	トイレ用の衛生的な手洗い設備がある	

「監査担当者が注意を払う監査項目29項目」を用いて、工場監査を行います。

「工場監査実証研究会」平成27年度の内容 3

【B工場における工場実証監査】

FCP共通工場監査項目・要求水準と監査手法【レベル1】チェックリスト 第2.0版（108項目）

項目	内容	監査項目	監査手法	評価
1	1-1(1) 経営者が、お客様を基点とする基本的考えに基づいて、安全かつ適切な食品を提供する責任を認識しており、その姿勢を社内外に示している	1 経営者または工場長などがお客様を基点とする考えを持っており、その姿勢についての社内外への明示	1 経営層にお客様を基点とする考えがある	20 20
2	2-1(1) 法令遵守に関する方針を策定している	2 法令遵守の取組の社内外への明示	1 法令遵守の取組が文書化されている	20 20
3	3-1(1) 遵守しなければならない法令及び基準を明確にしている	3 遵守義務のある法令及び基準の明確化	1 遵守義務のある法令及び基準が明確化されている	20 20
4	4-1(1) 明確化した遵守しなければならない法令及び基準について随時、適切に更新している	4 遵守義務のある法令及び基準の更新	1 遵守義務のある法令及び基準が更新されている	20 20
5	5-1(1) 責任者を明確にして、遵守事項の管理及び遵守の確認を行っている	5 遵守事項の管理及び遵守の確認を行う責任者の明確化	1 遵守事項の管理及び遵守の確認を行う権限を持つ明確な責任者が設置されている	20 20

FCP共通工場監査項目第2版の基本的な要求水準である「レベル1」にそそえたチェックリストを用いて、工場監査を行います。

「工場監査実証研究会」平成27年度の内容 4



【C工場における工場実証監査】

項目	内容	評価	実証監査	実証監査	評価
4-3-1② 製造工程の衛生管理が適切に行われているか、適切な監視方法が実施されているか、管理されているか	21 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	1	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	21 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認 1 点検記録が実施されているか 2 適切な監視が実施されているか 3 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	21
	22 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	2	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	22 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	22
	23 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	3	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	23 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	23
	24 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	4	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	24 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	24
	25 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	5	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	25 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	25
	26 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	6	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	26 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	26
4-3-1③ 製造工程の衛生管理が適切に行われているか、適切な監視方法が実施されているか、管理されているか	27 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	1	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	27 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	27
	28 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	2	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	28 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	28
	29 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	3	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	29 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	29
4-3-1④ 製造工程の衛生管理が適切に行われているか、適切な監視方法が実施されているか、管理されているか	30 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	1	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	30 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	30
	31 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	2	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	31 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	31
	32 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	3	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	32 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	32
	33 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録がある	4	衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	33 衛生・管理関係の設備・器具の点検記録を確認	33

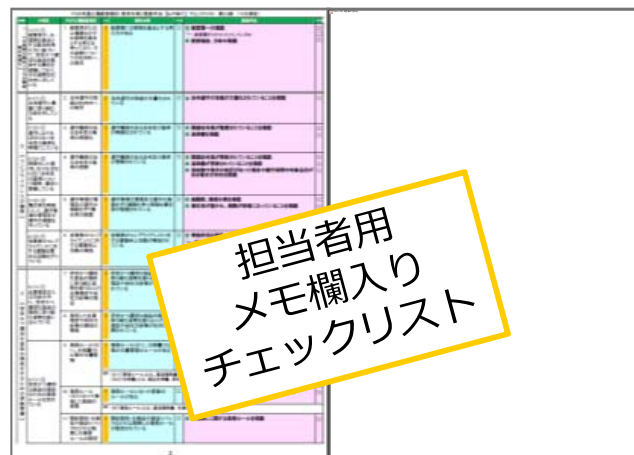
FCP共通工場監査項目第2版の要求水準「レベル1～4」のチェックリストを用いて、工場監査を行います。

【募集】自主的なFCP共通工場監査項目の実証

- 「工場監査実証研究会」の中での実証とは別に、自社工場の監査にFCP共通工場監査項目を自主的に使用して、**検証をしていただける事業者様を募集します**。FCP事務局にご連絡下さい。
- 次頁ツールをエクセルファイルやPDFでお渡しします。6月と12月に自社の監査にご使用下さい。そのまま使ったり、カスタマイズして使用いただき、7月と1月の農林水産省本省での工場監査実証研究会で報告いただきます。
- 工場監査項目の修正点、監査時の使用方法の意見、2回目の工場監査では「FCP共通工場監査項目」の使用により成果が上がったのか、報告いただき、修正に反映させます。

自主的なFCP共通工場監査項目の実証（ツール）

ツール	監査者用	担当者用
監査担当者が注意を払う監査項目29項目 第2版	チェックリスト	メモ欄入りチェックリスト
共通工場監査項目 第2版-レベル1	チェックリスト	メモ欄入りチェックリスト
共通工場監査項目 第2版-レベル1～2	チェックリスト	メモ欄入りチェックリスト
共通工場監査項目 第2版-レベル1～4	チェックリスト	メモ欄入りチェックリスト
共通工場監査項目 監査手順書	監査手順書	



「工場監査実証研究会」 スケジュール



平成27年

平成28年

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
FCP活動説明会	←→		第1回 工場 実証監査（現地）			←→			第2回 工場 実証監査（現地）	FCP成果報告会	
			第1回 工場監査実証研究会（農林水産省）						第2回 工場監査実証研究会（農林水産省）		
			7/21(火) 予定								

(3) 国際標準に関する勉強会

「国際標準に関する勉強会」の立ち上げの趣旨

1) 立ち上げの趣旨

- 食品製造・流通のグローバル化が進展する中、輸出・国内取引等において食品安全を確保するための共通の評価基準として、食品安全マネジメントシステムの認証が求められる可能性が高まっています。
- こうした中、取引における要求をどう考えるのか、認証の現状をどう考えるのか、多数のスキームの中からどのように自社に合ったスキームを選択するのか（認証リテラシーの向上）、今後の戦略をどう考えるのか等について、情報共有・意見交換をすることを目的として昨年に引き続き「国際標準に関する勉強会」を立ち上げます。
- 平成26年（昨年）「食料産業における国際標準戦略検討会」を開催し、同年8月8日に公表された報告書の内容を具体化するため、「食品安全マネジメント等推進に向けた準備委員会」を開催しており、具体化がすすんでいます。

「国際標準に関する勉強会」の内容とテーマ案について

2) 勉強会の内容

- 日本における食品に関する普及、評価、発信のあり方について検討します。
- 主に現状の把握、具体的基準についての議論を実施します。
- 勉強会は《農業》《食品製造》《外食》の業種毎に行い、必要に応じて専門の講師に講演をいただきながら、グループディスカッションを実施します。

《農業》のテーマ案

～農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）についての現状と課題～

- ・「日本におけるG A Pの現状や、G A P取得農場の取組の状況と課題について」
- ・「日本発の国際的に通用する輸出用GAP策定に向けた検討会の進捗報告について」等

～食品企業と産地連携～

「国際標準に関する勉強会」の内容とテーマ案について

《食品製造》のテーマ案

～食品製造における食品安全マネジメントシステムについての現状と課題～

- 「食品安全に係る国際標準をめぐる情勢について」
- 「中小規模事業者における食品安全マネジメント認証の取得状況及び活用方法」
- 「日本発のスキームを策定するため開催している準備委員会の進捗報告及び意見交換等について」

《外食》のテーマ案 ～外食産業の衛生管理等についての現状と課題～

- 「日本における外食産業に関する衛生管理の取組の現状と課題について」
- 「外食産業に係る国際標準をめぐる情勢について」等

「国際標準に関する勉強会」 スケジュール

平成27年

平成28年

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
FCP活動説明会	第1回 国際標準に関する勉強会 ^^準備委員会進捗報告会^^			第2回 国際標準に関する勉強会 ^^農業^^	第3回 国際標準に関する勉強会 ^^食品製造^^		第4回 国際標準に関する勉強会 ^^外食^^		第5回 国際標準に関する勉強会 ^^ ^^	FCP成果報告会	
	5/28(木) 予定			8/4(火) 予定							

memo

(4) 植物工場勉強会 (民間主体勉強会)

植物工場勉強会の開催趣旨

- 近年、植物工場野菜（人工光栽培）の流通が少しずつ増えていますが、植物工場野菜の衛生管理・品質管理は、一般の露地物の野菜のものとはその方法が異なります。特に、サラダやサンドイッチなどの中食への使用では、生野菜の安全性が重視されます。
- 「植物工場勉強会」では、植物工場野菜の衛生管理・品質管理の方法について確認し、意見交換をすることで、植物工場野菜の品質管理のポイントを押さえ、それを取引先や消費者に伝えていくための取組について示唆を得ることを目的とします。

植物工場勉強会の概要（予定）

ファシリテーター

- 株式会社 アイ・エム・エー 代表取締役 池田 弘（植物LABO）
植物LABOは、2007年にスタートさせた植物育成技術と植物工場で働く技術者を育成する民間の教育機関

- ・ 第1回：植物工場での野菜栽培の仕組みと環境 6月12日(金)予定
・ 植物工場での野菜栽培方法とその取り巻く環境を把握する
- ・ 第2回：食品加工における植物工場野菜 8月予定
・ 中食出荷へ向けた植物工場の衛生管理・品質管理を知る
- ・ 第3回：植物工場のフィールドワーク 10月予定
・ 明治大学 植物工場基盤技術研究センター見学と講義により植物工場の知識を深める
- ・ 第4回：植物工場野菜に対する信頼確保のための課題 1月予定
・ 消費者から見た植物工場を整理し、生産者側が今後取り組むべき課題は何かをまとめる

オリ
エン

レクチャー

休
憩

レクチャー

休
憩

グループ
ディスカッション

ま
と
め

植物工場を取り巻く事業者と主な管理ポイント



勉強会のまとめイメージ

- ・ J G A P、H A C C P、F C P 共通工場監査項目との関連を考えながら、植物工場特有の品質管理ポイントを整理する。
 - ・ 植物工場野菜の品質管理を取引先や消費者に伝える取組を考える。
- ・ グループディスカッションで議論する。
 - ・ 参加者が勉強会から得たものがあつたかどうかを毎回調査する。
(必ずアンケートをとる)

民間主体勉強会「F C P 植物工場勉強会」 スケジュールについて



平成27年

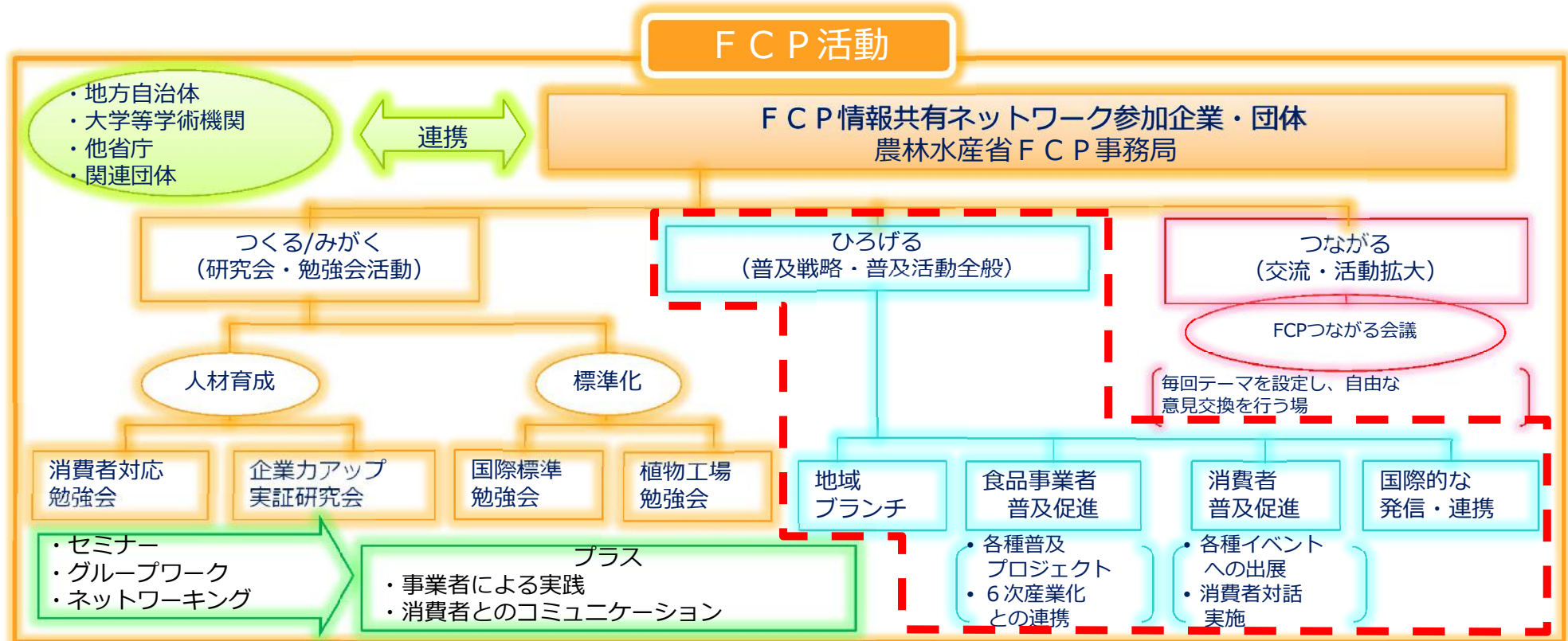
平成28年

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
F C P 活動説明会		第1回 勉強会 (農林水産省会議室)		第2回 勉強会 (農林水産省会議室)		第3回 勉強会 (明治大学植物工場基盤技術研究センター)			第4回 勉強会 (農林水産省会議室)	F C P 成果報告会	
		6/12(金) 予定									

3. FCP “ひろげる” 活動 (普及戦略・普及活動全般)

これまでの活動を振り返って

- F C Pでは、平成20年の立ち上げ以来、研究会を開催し、協働の着眼点をはじめとした各種ツールの作成に精力的に取り組んできました。その結果、フードチェーンの各段階で活用可能なツールが完成しています。
- 昨年に引き続き、ツールを作成するのみならず、それを“ひろげる”活動を行います。F C Pを“ひろげる”ためには、様々なステージで、様々なプレイヤーと連携した活動を行うことが鍵になると考えています。



“ひろげる”活動について（平成27年度に実施する活動例）

- 地域ランチ活動
 - ・ 地域での F C P 普及
 - ・ 地場の食品産業の活性化につなげる活動
- 食品事業者の皆様への普及促進
 - ・ 6次産業化と連携した F C P 普及
 - ・ FCP教育プログラムの運用
- 消費者の皆様への普及促進
 - ・ 第10回食育推進合同大会での出展
 - ・ 農林水産省主催の各種イベントでの展示
（子ども霞が関見学デー、消費者の部屋等）
- 国際的な発信・連携
 - ・ F C P 活動の国際的な発信

F C P 地域ランチ

“地域ランチ”活動 平成27年度の方針

- これまで取り組んでいた地域以外にも広げる
⇒平成26年度までに立ち上がっている既存の
14県以外の新規地域ランチ立ち上げを
働きかけていきます。
- 効果的な取組みになるよう横の連携、情報共有を推進する
⇒F C P事務局からご連絡した際に、具体的な
事例や取組みの情報をお知らせください。
公表できる範囲で、情報共有させていただきます。

“地域ランチ”活動のパターン

既存事業や協議会活動等への組み込み



セミナーの開催



研究会開催



総合展開（研修会⇒商談会）

F C P 地域ブランチャ立ち上げまでの手順（イメージ）

F C P への賛同表明（情報共有ネットワークへの参加！）

皆様の地域の課題に即して、どのような F C P を活用した取組を行うか、
ブランチャの活動内容のご検討（農水省 F C P 事務局もお手伝いします！）

地域ブランチャの活動計画を農水省 F C P 事務局と共有

地域ブランチャ立ち上げ

状況に応じ、随時、農水省 F C P 事務局と
相談して活動内容を見直し、着実な F C P 活用推進

“地域ランチ”活動について（平成27年度に実施する活動例）

● 既存地域ランチへの対応

- ・すでに立ち上がっている14県の地域ランチについて取り組み内容の共有や意見交換などを通じて継続した活動支援をしていきます。

● 新規地域ランチの立ち上げ

- ・昨年地域ランチへ関心を示された県を中心に、地域ランチ活動を推奨し、新規地域ランチとして立ち上げることを目指します。

● 都道府県意見交換会

- ・都道府県意見交換会を2月末に予定しています。
各県の実施状況や好事例などの共有により次年度以降の活動につなげていきます。

**地域ランチの成功には
アドバイザーの方々のご活躍が欠かせません。
ぜひ、積極的な活動と情報提供をよろしくお願いします。**

4. FCP “つながる” 活動 (交流・活動拡大)

「F C Pつながる会議」について



- 「F C Pつながる会議」は、従来のプロジェクト活動では知り合える機会が少ない方々がつながる場、交流の場として、平成25年度に立ち上げた活動です。
- F C P情報共有ネットワーク参加者も1,700企業・団体を越えましたが、新しく加入された方々、新しく参加される方々向けに、1回完結で、消費者からの信頼確保や食品企業の取組み・課題等について考え、情報共有・意見交換し「顔の見える」交流・つながりを深め、お互い気付きを得、ひいては社内での活動をしやすくすることを目的とします。
- これによりF C Pの活動の活性化を目指します。

「F C Pつながる会議」の進め方

(1) テーマは、以下のような目的でその都度設定します。

- ① 会員同士の交流を広げる。
- ② F C P 活動を普及、または掘り下げる。
- ③ 食品事業者の課題についてトピック的にとり上げ、情報共有又は議論する。

* ネットワーク参加企業・団体の皆様からのご提案・ご要望もいつでもお受けしますのでご連絡ください。ただし実施についてはF C Pの目的や実現可能性、実現による効果等を勘案して決定しますので、必ずしもご提案、ご要望に添えないこともありますのでご了承ください。

(2) 会議ではF C P事務局等からのリードオフの後、グループに分かれて、テーマについてグループで議論し、発表し合うことを基本とします。研修会形式をとることもあります。

(各回の具体的な進め方は回により異なります。)

(3) なお、議論に当たっては、個人として、自由な意見交換を行うことを前提とします。

「FCPつながる会議」 テーマ案



【第1回】

業種横断的コミュニケーションについて

(7月17日予定)

参集範囲：女性

【第2回】

FCPの基本方針・活動・普及方策について

(10月予定)

参集範囲：FCP会員全て ※近畿での開催を予定しています。

「FCPつながる会議」 スケジュールについて



平成27年

平成28年

4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
FCP活動説明会			第1回 消費者への情報発信 (女性)			第2回 FCPの活動・基本方針について (近畿)				FCP成果報告会	

7/17(金)
予定

memo

5. その他

- FCP展示会・商談会シート

FCP展示会・商談会シートについて【資料5】

最低ケース納品単位しかなかった項目を 一定期間当たりの最大・最低ケース納品単位に変更しました

FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

商 品 名	
最もおいしい時期	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	
内 容 量	
1 ケースあたり入数	
発注リードタイム	
最低ケース納品単位	



FCP展示会・商談会シート

商品特性と取引条件

商 品 名	
最もおいしい時期	
主 原 料 産 地 (漁 獲 場 所 等)	
内 容 量	
1 ケースあたり入数	
発注リードタイム	
最大・最低ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大 最低

FCP展示会・商談会シートについて【資料5】

希望小売価格の表示の仕方を税抜、税込（税率を入れて自動計算）で表示できるようにしました



賞味期限／消費期限					賞味期限				消費期限							
JANコード (13桁もしくは8桁)																
希望小売価格(税込)																
保存温度帯					選択してください ▼											
販売エリアの制限					☐ 無 ☐ 有→											
ケースサイズ(重量)					縦(センチ)		×		横(センチ)		×		高さ(センチ)		重量(キログラム)	



賞味期限／消費期限					賞味期限				消費期限							
JANコード (13桁もしくは8桁)																
希望小売価格					税抜		¥100		税込 税率 8%		¥108					
保存温度帯					選択してください ▼											
販売エリアの制限					☐ 無 ☐ 有→											
ケースサイズ(重量)					縦(センチ)		×		横(センチ)		×		高さ(センチ)		重量(キログラム)	

FCP展示会・商談会シートについて【資料5】

食品表示法の変更に伴い、アレルギー表示を変更しました

一括表示
(現物の写真を字が読めるように映像で貼付)

一括表示
(現物の写真を字が読めるように画像で貼付)

アレルギー表示(特定原材料) ※ 使用している項目に☑

☐ えび ☐ かじ ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

アレルギー表示(特定原材料) ※ 使用している項目に☑

表示義務有 ☐ えび ☐ かじ ☐ 小麦 ☐ そば ☐ 卵 ☐ 乳 ☐ 落花生

表示を奨励
(任意表示)

☐ いくら	☐ キウイフルーツ	☐ くるみ	☐ 大豆	☐ パナナ
☐ やまいも	☐ カシューナッツ	☐ もも	☐ ごま	☐ さば
☐ さけ	☐ いか	☐ 鶏肉	☐ りんご	☐ まつたけ
☐ あわび	☐ オレンジ	☐ 牛肉	☐ ゼラチン	☐ 豚肉

- FCP研究会・勉強会の
参加登録について

- 平成 2 7 年度FCP活動説明会
に関するご意見について

平成27年度FCP活動説明会に関するご意見

本日は、FCP活動に関する説明会に出席いただき、ありがとうございました。
FCP活動説明会に関するご意見、FCPのツールやその他FCP全般に関するご意見
がありましたら、是非資料7にご記入いただき、FCP事務局に送付して下さい。

資料7

平成27年度FCP活動に関するご意見

いつもFCP活動にご理解いただきまして誠にありがとうございます。

今後のFCP活動を充実したものにするため、本日説明いたしました平成27年度FCP活動に関して、ご意見をいただきたく、ご協力をお願いします。

貴社・貴団体名		ご氏名	
メールアドレス		お電話番号	

I. FCP 活動全般について

- ・本日の平成27年度FCP活動説明会において説明した活動全般に対するご意見がありましたら、ご記入下さい。

memo



FCP活動について

FCP活動について

平成20年に発足したフード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)では、FCP活動の考え方として、「FCP基本的な考え方」、「FCP基本理念」、「FCP行動指針」を文章化し、掲げてまいりました。今回、内容を精査し、語句の整合性をとり、より適切な表現を使用することで、FCP活動をより分かりやすく示していきたいと考えています。

現在、FCPのホームページで示しているもの

FCPの副タイトル
「FCPの基本的な考え方」
「FCP基本理念」
「FCP行動指針」

FCPの基本的な考え方

<http://www.food-communication-project.jp/intro/index.html>より

食品事業者のみなさんと作り上げるプロジェクト

食品事業者に対する、消費者の信頼向上を図る

食品事業者が、自らの顧客ニーズを見極め、創意工夫を発揮してビジネスを展開することを通じて、「食」に対する消費者の信頼向上を目指します。そして食に携わる関係者がそれぞれの活動を展開することにより、意欲的な食品事業者へメリットが還元され、その取組が持続的に充実・強化される姿を理想とします。

FCP 基本理念



「食」への信頼、見える化計画

FCPは、食品事業者、関連事業者、行政、消費者等の連携により消費者の「食」に対する信頼の向上に取り組むプロジェクトです。

「食」の供給に携わる食品事業者は、その社会的な使命として、消費者の「食」に対する信頼の向上に取り組む必要があります。また、食品事業者を支える関連事業者等も、食品事業者の活動を通して、消費者の「食」に対する信頼向上に関わることが大切です。

食品が食卓に届くまでのフード・チェーンは長く、複雑で、一食品事業者や一関連事業者等の個別の努力のみでは、消費者の「食」に対する信頼を高めていくことは困難です。さらに、信頼を高めるためには、事業者と消費者の相互理解と、消費者からのアプローチも必要となります。

このため、FCPは、立場の異なる食品事業者や関連事業者、そして消費者を結び付ける共通言語である「協働の着眼点」を活用しつつ、事業者と消費者の対話をベースとした協働の取組みを進めることで、フードチェーン全体において食品事業者の取組みの「見える化」を進めていきます。

FCP行動指針



FCPに参加する者は、FCPの基本理念に則り、以下の行動指針を遵守するものとします

- 1.消費者の「食」に対する関心や期待に向き合い、「食」に対する信頼の向上に主体的に取り組めます。
- 2.消費者の「食」に対する信頼の向上という共通の目的のために、業種・業態等の立場や利害の違いを超えた協働を進めます。
- 3.協働による相乗効果を発揮するために、公平性、透明性を重視するとともに、多様性を尊重し、お互いにとってより良い解(WIN-WINの関係)を探す姿勢を保ちます。
- 4.「協働の着眼点」を、社内、事業者間、さらに、消費者とのコミュニケーションのツールとして活用します。
- 5.「協働の着眼点」の活用を拡大、発展させていくため、その活用に関する情報共有や意見交換に努めます。
- 6.法令を遵守することはもとより、「食」に関わる事業者としての社会的責任を意識して行動します。
- 7.「食」に対する信頼の向上を終わりのない挑戦と捉え、「協働の着眼点」の改善に寄与するとともに、FCPの持続的発展に貢献します。

memo