

食品安全保障と食品安全の違いの基本 (Food Security vs Food Safety) The Basics . . .		
Food Security		Food Safety
意図的 (the intentional)	VS	偶発的・自然的 (the accidental)
残忍な意志・意図 (the diabolical intent)		思いがけない偶然の事故・事件 (the chance occurrence)
計画的 (the deliberate)		無計画 (the unplanned)

危機に備える	危機管理
<ul style="list-style-type: none"> ・安全でない製品、ケガや死亡、爆弾・火事・テロによる施設損傷または破壊などに つながる安全管理の悪化は、会社にとって大きな悪影響を及ぼすことになる。 ・NFPAおよびFMIは、事前に危機に備えようとする食品会社にとって貴重な手引き となるような危機管理のためのガイドラインを作成した。 <p>食品安全に関する危機にあてはまる情報をいくつか紹介する。</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・災害は、世界中で毎年人命や財産に大きな損害を与える。 ・スーパーマーケット、食品流通センター、食品加工工場は、火事・竜巻・ハリ ケーン・洪水・地震などの災害による損失統計に組み入れられることが多い。 	
<p>保険は損失をカバーするには足りず(テロ活動による被害が保険の対象とならない場 合もある)、会社の損害によって購買習慣を中断された得意客が、競合他社の商品や サービスに向かうことがある。</p>	
<p>食品流通センターや製造加工工場が損害を受けると、かなり長い時間にわたって多く の他の会社や店に悪影響が及ぶ。流通センターや工場が再建されている間、運送費 や保管料がかさんで会社の利益は削られるであろう。</p>	
<p>事前に緊急事態対応計画を作成しておくことがリスクと損失の程度を減少し、自然災 害でも、国際犯罪又はテロであっても、その緊急事態から会社が回復する助けになる。</p>	

危機に備える

13. 危機管理

- ・危機対応チーム(または緊急事態準備チーム)の概念は、販売店、工場、流通センターなどの危機管理構造と同様に会社の危機管理構造にもあてはまる。危機管理を成功させるにはリスクを認識し、防衛策をたてる能力が重要となってくる。
- ・危機管理チームを作る目的は、さまざまな部署や分野から経験豊かな人材を次の目的のために集める

- ・起こりつつある特定の脅威の確率を評価・分析する。
- ・その出来事が表す問題点を明らかにする。
- ・可能ならばそのような出来事が起こる脅威を減らすための行動および方法を確立する。万一そのような事件が起こった場合、会社の資産、社員、一般大衆を守る。

体系的な不測事態対応計画は、事前に下記の項目について決定しておくことから成る。

- 何をすべきか
- どうやるべきか
- いつやるべきか
- だれがするか

危機に備えるためのガイドライン

- ・すべての現場において危機管理と災害復旧計画が必要である。
- ・危機管理計画は、危機管理チームのメンバーにより毎年見直されるべきである。
- ・安全管理責任者がいる場合は、計画についてその人物に相談すべきであり、またその責任者は危機管理チームのトレーニングを補助しなければならない。
- ・危機的状況の重要な側面は、最も密接にかかわった人たちがストレスの多い状況のために急激に燃え尽きてしまうことである。
危機が長引くようであれば代替要員を計画すること。
- ・危機管理計画を作る第一歩は、当該施設でどのようなタイプの危機が起こるかを見きわめることである。
これらは本社の関与が必要な通常業務範囲外の活動であり、公共機関の範囲外の活動でもある。
- ・問題解決まで指揮・監視する契約された専門家の関与が必要な活動である。
ここでは基本的に、有害な化学物質または生物学的物質による意図的(故意、犯罪的)な製品汚染、またはそうするという脅迫、ならびに、爆弾、放火、化学物質・生物学的物質・放射性物質などによる施設汚染のように業務を妨害するような脅威を問題とする。

製品汚染の脅威に対処するためのガイドラインー1

- ・地理的な位置、自然災害の歴史、都会的環境などを仮定すると、他の状況が考えられるべきである。単独では重大でないが、一緒に起こるとかなりの問題を引き起こすような、引き続いて起こる災害や同時災害のことも考えるべきである。
- ・所在地ごとに1つの危機管理チームを選ぶ。どのチームも計画の始動時には直ちに本部チームに連絡しなければならない。
- ・各チーム4人から6人を中心メンバーとする(交代要員も同じ人数)。事件の性質によってはメンバーを追加する。
- ・危機は概して最も都合の悪い時に起こるので、自宅電話番号、携帯電話、その他連絡先電話番号を書いておくこと。

これらの一般的な分野における各メンバーの指示された責任

- ・チームの調整: ミーティングや決定の記録をつける。外部機関との情報伝達役をする。
- ・運営/実行: 必要に応じて付加的な運営および管理サポートを定義、入手する。
- ・人事関連: すべての人事情報と追加人員の必要性を調整する。
- ・公報: メディアとの必要な連絡をする。
- ・安全保障: 施設設備(物的資産)、同僚、来訪者の安全を確保する。

製品汚染の脅威に対処するためのガイドラインー2

- ・本社危機管理チームは法務、安全管理、保険、メディア関係、通信のような分野を支援する。
- ・事前に第一本部を施設の中と、そして第一本部室が使えなくなった時のために代わりの場所に決めておく。
いずれの本部も、事態が収束するまで最低5人が同時にファックス、コピー、本部内書類保管庫などが使用できる予備の通信能力および電気容量を備えていなくてはならない。
- どの部署の責任者も起こりうる危機のリストを見直し、次の質問の答えとして短いリストを作るべきである。

もし、この(特定の)危機がおこったならば、私の部署は
どのように業務を続けるか

- ・進行中の危機を減じるためにどのように援助するか
- ・回復のためにどのように貢献するか
- ・各部の重要な関心または必要性は
- ・オフィスのスペース(在宅勤務者についても考える)
- ・通信(電話、ファックス、Eメール)
- ・データのバックアップと回収(ファイル、ディスク)
- ・顧客、製品納入業者、供給業者、請負業者への通知
- ・スタッフの再編や一時的な手伝い

リコール実施のガイドライン

次のリストは、販売店レベルまで製品をリコールするという決定が既になされたと仮定したものである。このリストは参考程度に過ぎない。

- ・リコールチームを招集する。
 - ✓問題の範囲を特定する。
 - ✓製品を詳細に特定する(ブランド、サイズ、ロット番号)。
 - ✓リコールの戦略を練る。
- ・弁護士に相談する。
- ・連邦、州、地方機関との連携を図る。
- ・納入業者、製造業者との連携を図る。
- ・コミュニケーション役の人を特定する(責任は下記の通り)。
 - ✓プレスリリース
 - ✓メディア対応
 - ✓顧客対応
 - ✓内部連絡
- ・メッセージとコミュニケーションの計画を準備する。
 - ✓明確、正確に事実を伝える。
 - ✓迅速に一貫性を持って応答する。
 - ✓プロの広告会社を雇うことを考慮する。
 - ✓メディアに話をしないよう従業員に指導する。

リコール実施のガイドライン2

- ・製品の流通を止める。
 - ✓流通センター
 - ✓倉庫
 - ✓運送中
- ・製品を棚から引き上げるよう販売店に通知する。
 - ✓手許にあつて引き上げた製品の数を記録する。
 - ✓製品は指定の場所に保管する。
 - ✓「非売品」とはっきり表示する。
- ・すべての通知と行動の記録をつけておく。
- ・顧客への通知をする。
 - ✓プレスリリース
 - ✓ラジオ、テレビ
 - ✓店内表示
- ・製品の処理方法を決定し通知する。
 - ✓納入業者、流通業者、請負業者による引き取り
 - ✓破壊(特別な許可)
 - ✓保管/保存
 - ✓修理(特別な場合)

リコール実施のガイドライン3

- ・返金と(健康被害者等に対し)賠償をする。
 - ✓顧客に
 - ✓納入業者から
- ・規則の有効性チェックに備える。
 - ✓すべての通知類のコピー
 - ✓全製品を回収されたことの証明
 - ✓顧客に対する還付がすべて行われたことの証明
 - ✓製品の処分
- ・リコール終了
 - ✓規制当局による通知
 - ✓納入業者が終了情報を伝達してもよい。

危機対応の教訓

食品企業の食品安全に係る不祥事を無くすためどのようなことに留意したらよいか

苦情・クレームを軽視するな、事故・事件の問題の萌芽は早く摘み取ることだ

問題が発生したら経営トップに正しい情報を早く知らせる

経営トップは危機を過小評価・判断しない

経営トップは、当事者から一步離れて全体像を把握し、冷静な対応に努める

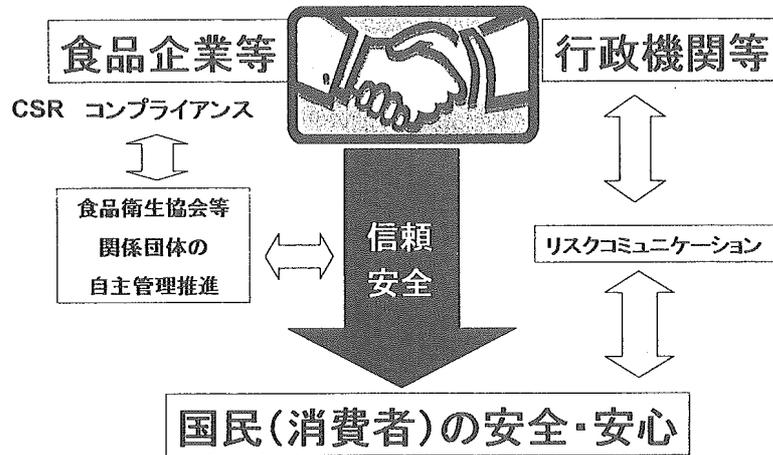
・経営と現場の意思疎通が不十分だったことが危機管理の大きな問題点

・危機管理の失敗は、経営資源の損失を招き、消費者の信頼を失う



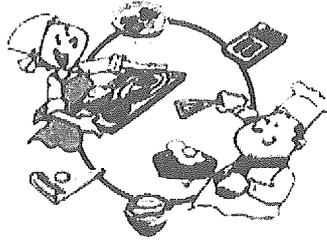
危機管理を適切に行うには、法務部門に相互連携ができるよう並立して独任の食品安全(保障)部門を組織化し、経営者と直結することが緊急事態の問題解決のカギを握る

食品等における健康危機管理対策



「食品企業の食品安全保障に係る危機管理対応」

—米国等食品テロ対応の現況—
WHO及び全米食品工業会(NFPA)食品安全保障マニュアル(Food Security Manual)から



(社)日本食品衛生協会

理事・事業部長 東島弘明

現代テロリズムの定義

テロと他の暴力行為との区別
に重要な二つの性格

“テロは戦争ではないが、テロと戦争は
似かよった倫理上の問題を提示する”

戦争は、“地獄の中の道徳的世
界/正義の戦争”ともいう

①テロは非戦闘員を標的にしている
(戦時の戦闘とは違う)

「核・細菌・毒物戦争」(大量破壊兵器の恐怖)、ジェ
シカ・スターン[著]、常石敬一[訳]、2002年6月
(株)講談社発行より

②テロリストは劇的な目的で暴力を
行使し、標的の地域住民に恐怖心
を植え付ける

意図的に恐怖心をかき立てる点でテ
ロは単なる殺人や暴行と違う

テロの定義:

非戦闘員に対する暴力行為、または暴力行使
の脅しであり、相手への報復、威嚇、または影
響力の行使を目的としたもの

世界保健機構(WHO)「食品のテロリスト脅威」(「予防と対処システ
ムの構築と強化のためのガイダンス」より

「食品テロリズムとは、ヒトが消費する食品に対し、一般市民に危害を与えたり、死に至らしめたり、あるいは社会、経済、政治の安定を妨害する目的で、化学的有害物質、生物学的有害物質、放射性核物質を用いた意図的(悪意、故意)な汚染行為又は脅威をいう」

生物・化学兵器として使われるものの影響

NBCテロ
(原因物質)

「核・細菌・毒物戦争」(大量破壊兵器の恐怖)、
ジェシカ・スターン[著]、常石徹一[訳]、2002年6
月(株)講談社発行より

核物質

約2.7kgのプルトニウム
を含む核爆弾1個が首都
ワシントンで爆発した場
合、死の灰を避けて4万5
千人が無期限に屋内に
足止めされる

政府当局は190平方キロの市域を洗
浄するためにビルの洗浄、表土入れ
替え、舗装道路の水洗いなどに100
億ドルを超える経費が必要だと米国
エネルギー省が予測している

(米国国防予算の3分の1)

テロリストは高濃縮ウランによる砲弾型
の使用可能性が高い: 隠蔽型は低い

化学物質

1998年イランイラク戦争でイラクの民間人(イラン占拠のイラク北部都市:ハ
ラブジャ)に対する攻撃では3~5千人がタブン、サリン等神経剤で殺された

生物製剤

1980年代後半、イラクはボツリヌス菌、アフラトキシン、炭疽菌の生
産を開始した。さらに対人用のウエルシュ菌(ガス壊疽菌)とリシン、
対穀物用の小麦黒穂病菌を生産した。1990年末までに砲弾、爆弾
等の実地試験を行った。1991年には、空爆用爆弾にボツリヌス菌、
炭疽菌、アフラトキシンを充填し配備した

生物兵器と化学兵器の相違点

【生物剤の特性】

- ①毒性: 致死量が少量である
[毒素致死量(行動無力化量)はピコグラム単位]
- ②速効・遅効性: 遅効性である
- ③特異性: 有り、
ほとんどが人間等の1種類にしか作用
しない
- ④制御可能性: 効果は、制御の難しい気
象条件や、地形に左右される
感染症病原体の拡散を制御したり、予
測は特に困難
- ⑤残留効果: ほとんどの生物剤は大気中
で長く生残できない
ただし、芽胞状態の炭疽菌は土壌、建
物内で長年生残できる

【化学剤の特性】

- ①毒性: 致死量(行動無力化量)はマイ
クログラム単位より大きい「ミリグ
ラム単位」で計量される
- ②速効・遅効性: 即効性で、数分以内に
生命を奪うことが可能
- ③特異性: 無い、全ての生物に作用する
- ④制御可能性: 散布化学剤の効果は、
生物剤と同じで制御の難しい気象条
件や、地形に左右される
- ⑤残留効果: サリンや塩素剤等の揮発
性剤は数分以内に拡散する
マスタードガスやVXガスのような揮
発性の低いものは数時間から数日
間残留する

分類カテゴリー

ウイルス、細菌、真菌、リケッチャ、毒素

分類カテゴリー

窒息、運動能力を奪う化学剤
血液剤、びらん剤、神経剤

NBCテロ(原因物質:生物製剤)

<ul style="list-style-type: none"> • 核物質 • 生物製剤 • 化学物質 	細菌	炭疽菌、ブルセラ、コレラ菌、鼻炭疽・類鼻炭疽、ペスト(肺ペスト・腺ペスト)、野兔病
	リケッチア	Q熱リケッチア
	ウイルス	天然痘ウイルス、馬脳炎ウイルス、出血熱ウイルス(エボラ出血熱、マールブルグ病、黄熱病、ラッサ熱 等)
	毒素	ボツリヌス毒素菌、ブドウ球菌性腸毒素B、リシン

【生物兵器、化学兵器の分類と影響】

表1 対人用生物剤

「核・細菌・毒物戦争」(大量破壊兵器の恐怖)、ジェシカ・スターン[著]、常石敏一[訳]、2002年6月(株)講談社発行より

生物剤	症状・影響	感染性
細菌 炭そ菌・ペスト菌・ツラレミア	炭そ菌・・・咳・呼吸困難・疲労感 ペスト菌・・・高熱・頭痛・悪寒 ツラレミア・・・筋肉痛・悪寒・咳	ペスト菌は高い
リケッチア Q熱	発熱・痛み・頭痛	まれ
ウイルス フラビウイルス・フィロウイルス・その他の出血熱・VEE脳炎	発熱・痛み・頭痛・嘔吐・衰弱など	フィロウイルスは高い
毒素 リシン・ボツリヌス菌毒素・連鎖球菌毒素	衰弱・発熱・咳・呼吸困難など	リシンは高い

表2 対植物用生物剤

病気	生物剤	散布方法
ウイルス	・タバコモザイクウイルス ・シュガービートカーリートップウイルス ・コーンスタントウイルス	エアロゾル・節足動物・病原媒介昆虫
細菌	・キサントモナス ・オリーゼ・シュードモナス ・アルボペレシピタンスキサントモナスなど	エアロゾル
真菌類	・フィットフラ ・インフェスタンスブッキニア ・グラミニスなど	エアロゾル

表3 化学剤

化学物の分類	症状・影響	持続性
神経剤 タブン・サリン・ソマンなど	息苦しさ・呼吸困難・ひきつけ・直立困難・昏睡など	中程度
びらん剤 碓黄マスタード・ナイトロジェンマスタード・ホスゲンオキシムなど	目の症状・皮膚のただれ・むかつき・嘔吐・不整脈など	高いものが多い
窒息剤 ホスゲン・ジホスゲン・塩素	目とのどの症状、肺水腫・呼吸が苦しい	低い
血液剤 シアン化水素・塩化シアン・アルジン	錯乱・めまい・けいれん・呼吸停止	低い

食品テロ事件(米国、英国)

①1984年9月、米国オレゴン州の[ラジニーシ教団]のメンバーが郡行政委員選挙で非メンバー有権者を病気にして投票を妨害するために地元レストラン10店のサラダバーに*Salmonella typhimurium*を混入(汚染)し、751名がサルモネラ症を発症した。この事件が判明したのはそれから1年後、事件と無関係の別件でカルト集団メンバー捜査中のことだった

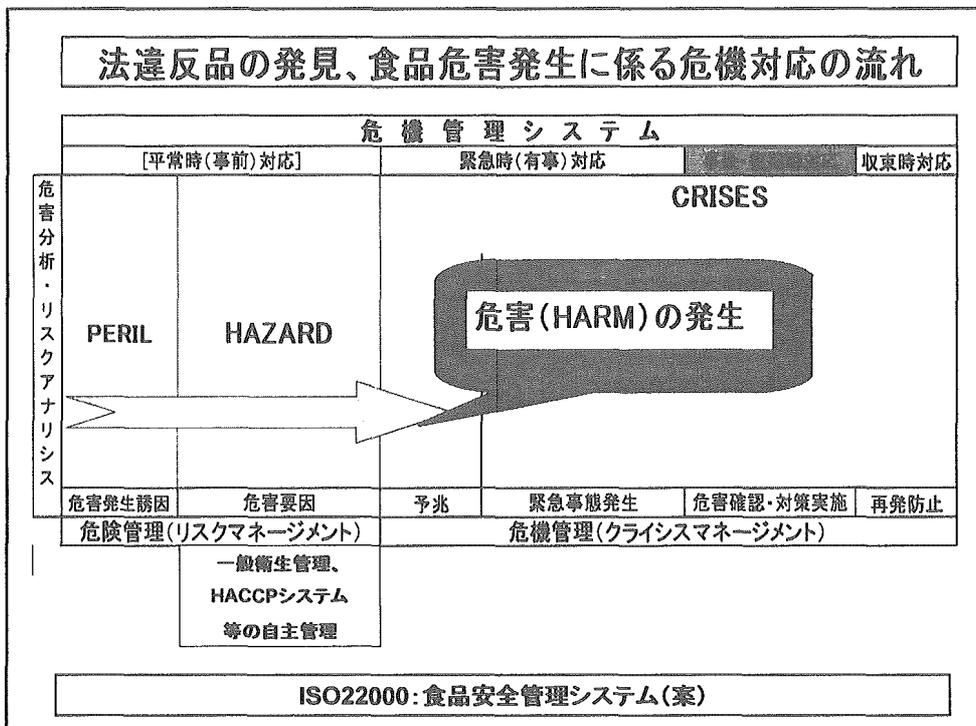
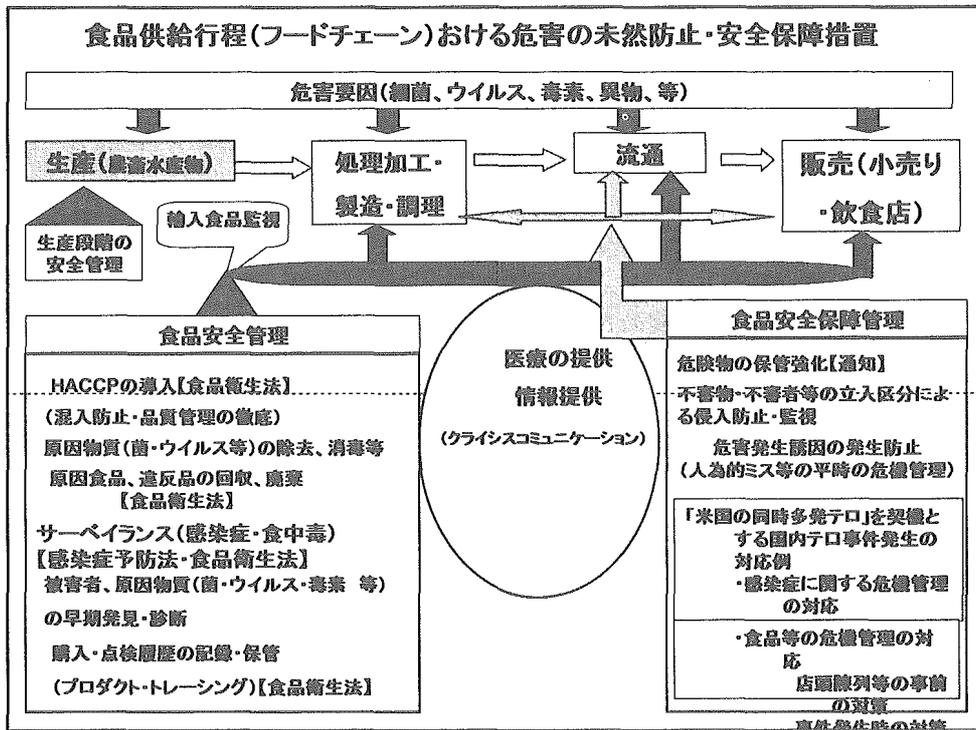
②1989年、チリ産ブドウがシアン化合物で汚染されたため、全てのチリ産果実がカナダ、アメリカから回収処分を受けた。被害は数億ドルに上り、100件以上の栽培業者、輸送業者が破産した

③1989年、動物解放戦線(ALF)は、英国でスーパーの店頭の卵に毒物混入の疑いがもたれた。卵に開けた穴にドクロマークが書かれ、毒物入りのALFサイン入りメッセージが貼付されていた。ALFはその他マーズ社製チョコレートバーに虫歯研究に生きたサルを使うのに抗議し殺鼠剤混入の旨を発表したが、毒物はみつからなかった。同社は損失を450万ドルと発表した。

ニューヨーク市緊急事態対策室

(緊急管理センター): OEM

- OEMの緊急対応マニュアル
- (テロ対策に関するマニュアルの目次)
- a 危険物の分析
- b 運用
- c 認識及び評価
- d 指示等指令
- e 広報
- f 病院以外のケア
- g 検疫、隔離の平時対策
- h 全米の医薬品残留状況の点検
- i ワクチンの確保戦略
- j 死亡者の管理戦略
- k 現場における対応戦略



食品等事業者に係る「国内でのテロ事件発生に係る対応について」

(平成15年12月15日付厚生労働省厚生科学課長等連名通知、
関連通知:平成15年3月20日付科発第0320002号等連名通知)

第5 食品等に関する危機管理の対応について

1. 事件発生に備えた事前対応

(1) 店頭陳列等の事前の対策

(ア) 流通での病因物質混入等の防止対策

商品の保管施設を施錠するなど第三者の立ち入りの禁止を徹底したり、商品の受入れ時において、梱包、包装等の異常の有無の確認や第三者立ち入りの禁止を確保することにより、流通過程において病因物質が混入することのないよう対策を講ずること。

(イ) 店頭における病因物質混入を防止するため、陳列場所の死角防止及び包装等の異常の有無の定期点検を実施し、異常が疑われる製品の除去及び検査を行うこと。

2. 事件発生後の対応

事件発生時には、食中毒処理要領、食中毒調査マニュアル等に基づき迅速に対応をすること。なお、通常の食中毒とは明らかに異なると判断された事例に対しては、国、地域保健所との連絡を密接に取りながら適切に対処されたい。また、事件発生時には、(財)日本中毒情報センターの保有する中毒情報データベースシステムから治療等に関する必要な情報を得ることができるので、有効に活用すること。

第6 地域における健康危機管理体制の確保について

**食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
(ガイドライン)**

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと

- (1) じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。
- (2) 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- (3) 廃棄物(排水を含む。)は、衛生上支障がない方法で処理すること。
- (4) 採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止を図ること。
- (5) 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。
- (6) 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。
- (7) 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)2

第2 食品取扱施設等における衛生管理

(8. 食品衛生責任者の設置、9. 記録の作成及び保存、13. 情報の提供)

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

第5 運搬

- (1) 運搬車両、コンテナ等の食品等の汚染防止、
- (2) 食品以外の貨物と区分け、
- (3) じん埃や有毒ガス等による汚染防止の管理、
- (4) 食品以外の貨物等の運搬車両、コンテナは、使用時の洗浄・消毒、
- (6) 運搬中の温度・湿度等の管理、
- (7) 配送時間が長時間に及ばないように配送ルート等に留意し、時間管理に注意すること

第6 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと
(製造メーカーに対する無理な注文はないか(販売業者の責務)?)
- (2) 直射日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売しないよう注意すること

第7 表示

食品テロ防止対策の基本事項

世界保健機構(WHO)は、「食品のテロリスト脅威」(「予防と対処システムの構築と強化のためのガイドランス」による各国の食品企業向けの食品テロ特別対策を付録で示している。

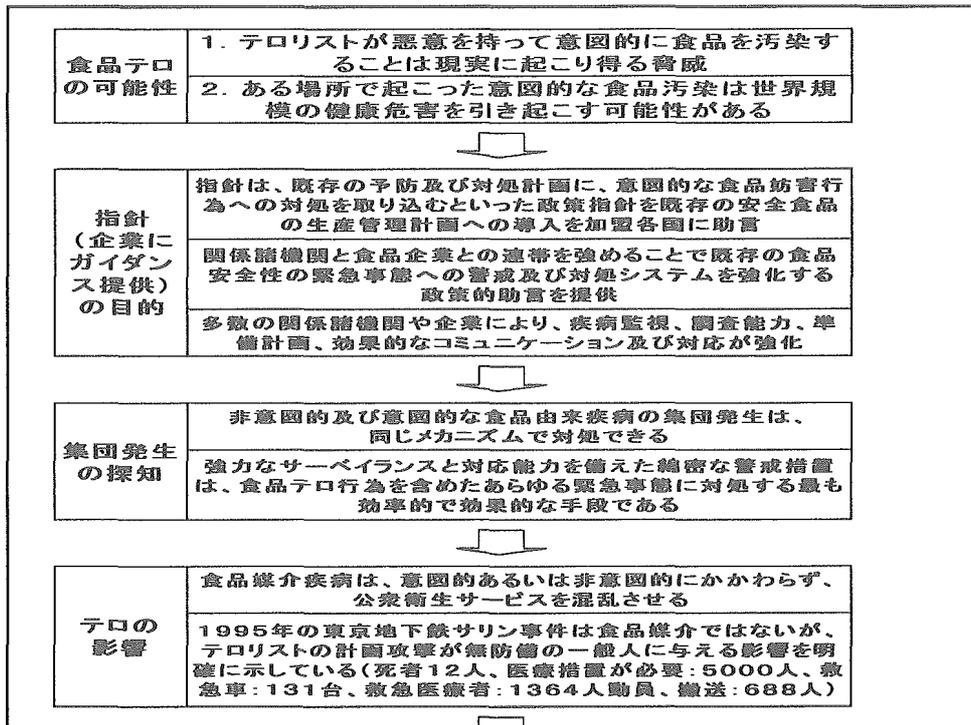
付 録

「食品企業向け特別対策」

1. リスク認識
2. 一般的防御手段
3. 緊急処置
4. 危害(原因)物質
5. 従業員
6. 出入り(アクセス)
7. 仕入先(元)
8. 原材料と包装材
9. 保管場所と倉庫
10. 加工区域
11. 原材料並びに加工製品の輸送

WHO(世界保健機構)								
食品安全性の問題								
食品に対するテロリスト脅威								
(予防と対応システムの構築と強化のためのガイダンス)								
第1章	予防と対応システムの構築と強化に関する指針							
	<table border="0"> <tr> <td>①目的</td> <td>⑤危害物質</td> </tr> <tr> <td>②定義と願望</td> <td>⑥対応システム</td> </tr> <tr> <td>③テロ行為の媒介食品</td> <td>⑦優先順位の設定</td> </tr> <tr> <td>④食品テロの潜在効果</td> <td></td> </tr> </table>	①目的	⑤危害物質	②定義と願望	⑥対応システム	③テロ行為の媒介食品	⑦優先順位の設定	④食品テロの潜在効果
①目的	⑤危害物質							
②定義と願望	⑥対応システム							
③テロ行為の媒介食品	⑦優先順位の設定							
④食品テロの潜在効果								
第2章	予防的措置							
	<p>食品妨害行為の脅威に対抗し、政府が食品企業と連携し、生産、加工、調理工程の食品安全性と警備の強化を支援するために食品安全計画への導入が可能な防御措置の要点を示している</p> <p>①食品安全管理計画の強化等 ②食品企業の役割、加工と製造、小売り流通、追跡システムと市場回収、モニタリング等 ③化学、生物学的な危害原因物質等へのアクセス制限 ④輸入時の予防</p>							

第3章	サーベイランス、準備及び対応											
	<p>食品の安全性に焦点を当てたサーベイランス、準備及び対応が既存の国家緊急対応計画に導入されやすいように、また食品安全への脅威と他の脅威に対してバランスよく対応できるように提言</p> <p>①サーベイランスの強化、緊急事態の調査(試験検査室、疫学的調査) ②準備(弱点の評価等) ③対応(既存緊急対応システム強化、コミュニケーション、対応の実行)</p>											
第4章	世界保健機構(WHO)の役割											
	<p>食品テロリズムに対するWHOの活動と食品テロリズムに対するより効果的な警戒と対応システムを確保するための協力体制に関する提言</p>											
付録	食品企業向け特別対策											
	<table border="0"> <tr> <td>1. リスク認識</td> <td>7. 仕入れ先</td> </tr> <tr> <td>2. 一般的防御手段</td> <td>8. 原材料と包装材</td> </tr> <tr> <td>3. 緊急措置</td> <td>9. 保管場所と倉庫</td> </tr> <tr> <td>4. 危害原因物質</td> <td>10. 加工区域</td> </tr> <tr> <td>5. 従業員</td> <td>11. 原材料並びに加工製品の輸送</td> </tr> <tr> <td>6. アクセス</td> <td></td> </tr> </table>	1. リスク認識	7. 仕入れ先	2. 一般的防御手段	8. 原材料と包装材	3. 緊急措置	9. 保管場所と倉庫	4. 危害原因物質	10. 加工区域	5. 従業員	11. 原材料並びに加工製品の輸送	6. アクセス
1. リスク認識	7. 仕入れ先											
2. 一般的防御手段	8. 原材料と包装材											
3. 緊急措置	9. 保管場所と倉庫											
4. 危害原因物質	10. 加工区域											
5. 従業員	11. 原材料並びに加工製品の輸送											
6. アクセス												



WHO「食品に対するテロリスト脅威」の付録「食品企業向け特別対策」から（抜粋）

7. 仕入れ先

- ①仕入れ先のことを熟知し、できるだけ契約している仕入れ先だけから購入する
- ②全ての仕入れ先に食品安全保障問題に関して認識を持たせ、適切な管理を行うよう強く要求する
- ③リコールの場合やその他食品安全の措置のため仕入れ先は商品番号と消費期限を記載するという要件を購買契約の中に入れる
- ④タンカーや鉄道、コンテナ船で輸送された過去の記録を請求し調査する。購買契約及び輸送契約にこの要件を盛り込む

8. 原材料と包装材

①原材料と供給品について全てのロットの一つ、一つに何処の仕入れ先、何処の製造施設又は加工施設で作られたものかを特定でき、追跡できるようにする

②輸送書類(船荷証券や発送伝票)を自社の注文票と照合する

③食品原材料、化学的合成品の添加物の包装に封印や、その他再現性が無い証拠システムの安全な包装方法を強く要求する

④運び込まれるすべての物質(原材料、梱包材、ラベル類、供給品)とその容器について、改竄の形跡、偽造、汚染、異常が無いかを検査する

⑤改竄の形跡が見られる(破損、漏れ、再包装の包み)場合や、偽造(許可されていない表示追加や再包装)された包みや容器が合った場合は受け入れを拒否する。

⑥表示を送り状と照合したり、又は簡単なテストをすることにより、すべての原材料ならびに化学薬品の身元と信頼性を確認する。

⑦持ち込まれるすべての物質は、十分な検査と検証結果に基づいて正式に許可が下りるまでは、拘留(検査状態で)しておく。

全米食品工業会(NFPA)

(National Food Processors Association)

食品安全保障に係る三つのP

(The 3 p's of Protection)

人

Personnel

人の資質要件の選別と監督

製品

Product

各行程のテロ犯接近防止の管理強化

施設

Property

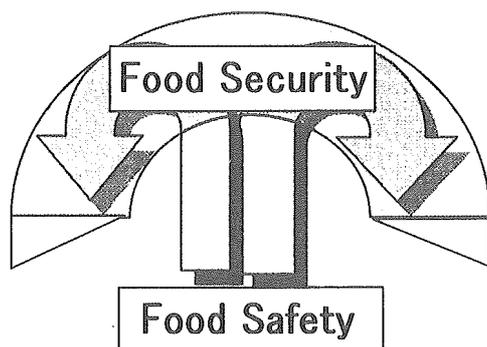
あり得る侵入者への強固な防御壁

NFPAの安全保障哲学

食品安全保証
(Food Security)

≠

食品安全
(Food Safety)



食品安全保障と食品安全の違いの基本

(Food Security vs Food Safety)

The Basics . . .

Food Security

Food Safety

意図的

(the intentional)

偶発的・自然的

(the accidental)

残忍な意志・
意図

(the diabolical intent)

VS

思いがけない偶然の
事故・事件

(the chance occurrence)

計画的

(the deliberate)

無計画

(the unplanned)

食品工場における安全保障の三つのL

3L's of Food Plant Security

明かりをつけろのL

:

Light It

カギをかけろのL

:

Lock It

立ち入り制限のL

:

Light Access

NFPAによる食品安全保障チェックリスト

敷地外

立ち入りを制限または管理すべき場所について、施設の境界が明白に示されているか。施設内に許可なく立ち入ることを防ぐための方策が適所に講じられているか(たとえばフェンスやその他障壁など)。

敷地内(一般)

工場内で確認された食品の安全保障の状況を検査するための特定の手順があるか。工場内の制限地域(区域)を分離する方法と出入りを管理するためのプログラムが整って

入荷品および供給品

供給業者を知っているか。契約先の供給業者のみから購入しているか。開封前に包装を点検しているか

運送に関する安全保障対策

積下ろし作業、食卓、燃料補給などのため停車する際に、運転手が行う安全確保手順が用意され、実施されているか。不審な事態に直面した場合に運転手が行う手順が決められているか など

生産物の量り分けおよびその作業場所

監視がなく、あるいは他の作業員が不在の状態、従業員が自分で生産物や原材料を混ぜたり分けたりする場所があるか

倉庫およびラベル

ラベルは、盗難や誤用を防ぐよう安全に保管されているか。生産物のラベル誤貼付を防ぐためのプログラムが用意されているか

人事

施設で働く雇用者を調べる特定の手順があるか。雇用者が応募用紙に記入した職歴、住所、電話番号は管理者によって確認されているか。その他麻薬や犯罪歴などの確認に関する手順も用意されているか

3. 米国流通業者 (レストラン用半製品物流施設) (ペンシルバニア州 (Aston, Pennsylvania))

- **要点1:** 倉庫の状況

調査した倉庫はチェーン店で取り扱うレストラン用食材の流通拠点である。

ここで取り扱う食材は数百店舗に配送できる機能がある。

食材は、電話又はコンピュータで注文されてくる。

注文店舗は、1日、百近い店舗程度である。

今日、注文が入ると2日後に配達することになる。

取り扱う食材は、冷凍のハンバーガー半製品、チキン製品、ポテトフライ、ケチャップなどである。パン、食用油、コーラ等の飲み物類は扱っていない。

カップ、ナプキン、包み紙等の食品機材も取り扱っている。

品目数は7~8百であり、在庫量は4日分である。

冷凍品は2日間、乾燥物は5日間、冷蔵品は1日間が保管期限である。

ハンバーグの挽肉は、トレーラからトレーラーへの積み替えみたいに直ぐ配送される。

ここで働く職員は百数十人であるが、倉庫内で貨物の取扱いを行う従業員は10人弱である。

- **要点2:** この倉庫は、24時間営業で、年2回しか休まない。

- **要点3:**

米国の食品業界は、食品安全と並んで食品テロの問題にも真剣に取り組んでいる。

HACCPシステムに食品テロの安全保障にかかるシステムを加えて対応している。

管理職と従業員は、HACCPとフードセキュリティにかかるよう業務が無くなると仕事を失うことをよく知っている。管理職(マネージャー)がHACCP責任者になっている。

3-2. 米国流通業社

要点4:

ここで採用する者は、HACCP研修を終えていないと使用されない。

ここでは、HACCPシステムが日常業務の手引きになっている。

スーパーバイザーを置いている。

従業員に対しては、一人一人の行動が食中毒を防ぐことになるよう教育をしている。家と同じような衛生確保に努めてもらうようにしてもらっている。

要点5:

ここで扱う書類は常に更新している。HACCPは、文章化して実施するものであり、記録が確実に行わなければならない。記録の仕方など問題があれば直ちに調査が行われる。記録がないと、その理由を直ちに聞いて改善を図っている。