

200734013A

厚生労働科学研究費補助金
(食品の安心・安全確保推進研究事業)

食品によるバイオテロの危険性に関する研究
平成19年度 総括・分担研究報告書

主任研究者 今村 知明
(奈良県立医科大学 健康政策医学講座)

平成20(2008)年3月

目 次

総括研究報告

食品によるバイオテロの危険性に関する研究 今村知明（主任研究者）

A. 研究目的	1
B. 研究方法	1
1. 全体概要	1
2. 分担研究について	2
C. 研究成果	3
1. 米国における食品テロ対策の体系的把握	3
2. わが国における脆弱性評価の実施	3
3. 化学剤・生物剤管理等セキュリティ強化対策の検討	21
4. 救急車搬送情報を用いた症候群サーベイランスの可能性の検討	22
5. わが国における食品テロの事後対策	22
D. 考察	22
E. 結論	23
F. 健康危険情報	25
G. 研究発表	25
1. 論文発表	25
2. 学会発表	25
H. 知的財産権の出願・登録状況	25
1. 特許取得	25
2. 実用新案登録	25
3. その他	25

分担研究報告

米国における食品テロ対策の体系的把握 今村知明

A. 研究目的	26
B. 研究方法	26
C. 研究成果	26
1. 平成 19 年度に講じられた FDA の食品テロ対策	26
2. 平成 19 年度に講じられた USDA の食品テロ対策	30
D. 考察	32
E. 結論	33
F. 研究発表	33
1. 論文発表	33
2. 学会発表	33
G. 知的財産権の出願・登録状況	33
1. 特許取得	33
2. 実用新案登録	33
3. その他	33

わが国における脆弱性評価の実施 高谷 幸

A. 研究目的	36
B. 研究方法	36
1. 米国における脆弱性評価の概要	36
2. わが国における脆弱性評価の試行	36
3. 食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリストの作成	36
C. 研究成果	37
1. 米国における脆弱性評価の概要	37
2. わが国における脆弱性評価の試行（平成 19 年度実施分）	41
3. 食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリストの作成	44
D. 考察	46
E. 結論	46
F. 研究発表	47
1. 論文発表	47
2. 学会発表	47
G. 知的財産権の出願・登録状況	47
1. 特許取得	47
2. 実用新案登録	47
3. その他	47

食品テロにおいて想定される生物剤の調査 山本茂貴

A. 研究目的	103
B. 研究方法	103
C. 研究成果	103
1. わが国および米国の生物テロで想定されている生物剤	103
2. 生物剤を食品テロに適用する上での要件	104
3. 生物剤を食品テロに適用する上での諸条件と生物剤の特性との関係	104
D. 考察	105
E. 結論	105
F. 研究発表	105
1. 論文発表	105
2. 学会発表	105
G. 知的財産権の出願・登録状況	105
1. 特許取得	105
2. 実用新案登録	105
3. その他	105

食品テロにおいて想定される化学物質 大野 勉

A. 研究目的	106
B. 研究方法	106
C. 研究成果	106

1.	わが国及び米国の化学物質テロで想定されている化学物質	106
2.	化学物質を食品テロに適用する上での要件	109
3.	化学物質を食品テロに適用する上での諸条件と化学物質の特性との関係	109
4.	中毒事件関連有毒物質及び事故・事件例	111
D.	考察	112
E.	結論	112
F.	研究発表	112
G.	知的財産権の出願・登録状況	112

救急車搬送情報を用いた症候群サーベイランスの可能性の検討：農薬混入餃子事例は探知されたか 岡部信彦 大日康史 菅原民枝

A.	研究目的	113
B.	研究方法	113
C.	研究成果	114
D.	考察	114
E.	結論	114
F.	研究発表	114
G.	知的財産権の出願・登録状況	114

わが国における食品テロの事後対策 今村知明

A.	研究目的	117
B.	研究方法	117
C.	結果	117
1.	被害の状況と経緯	117
2.	天洋食品工場における製造工程について	118
3.	製造後とメタミドホスの検出の経緯について	118
4.	薬物中毒事案の認知に至る経緯について	118
5.	メタミドホスについて	118
D.	考察	119
1.	テロと犯罪の区別	119
2.	情報の共有	119
E.	結論	120
F.	健康危険情報	120
G.	論文発表	120
H.	知的財産権の出願・登録状況	120

参考資料 1 (食品テロにおいて想定される生物剤の調査)

参考資料 2 (食品テロにおいて想定される化学物質)

厚生労働科学研究費補助金（食品の安心・安全確保推進研究事業）
総括研究報告書

食品によるバイオテロの危険性に関する研究

主任研究者 今村知明（奈良県立医科大学 健康政策医学講座・教授）

研究要旨

本研究は、過年度研究で調査した食品テロに対する脆弱性評価を実施し、対象食品別にフードチェーンに沿ってわが国の脆弱部分を把握した上で、そこでの微生物/毒性物質/化学物質管理のセキュリティ強化、食品テロを早期探知する症候群サーベイランスの構築等の事前対策、および各種事後対策について研究を行なうことを目的とした。主な研究項目は、（１）米国における食品テロ対策の体系的把握、（２）わが国における脆弱性評価の実施、（３）化学剤・生物剤管理等セキュリティ強化対策の検討、（４）救急車搬送情報を用いた症候群サーベイランスの可能性の検討、（５）わが国における食品テロの事後対策の検討の５点である。

本研究における主任、分担研究者は以下の通りである。

- ・ 今村知明（奈良県立医科大学 健康政策医学講座・教授）[主任]
- ・ 山本茂貴（国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部・部長）[分担]
- ・ 大野勉（愛知県衛生研究所・化学部長）[分担]
- ・ 高谷幸（社団法人日本食品衛生協会 事業部・理事・事業部長）[分担]
- ・ 岡部信彦（国立感染症研究所感染症情報センター・センター長）[分担]

A. 研究目的

本研究は、過年度研究で提案したわが国における食品テロに対する脆弱性評価手法を対象食品別にフードチェーンに沿って適用することで、わが国の脆弱部分を把握し、そこでの微生物/化学物質管理のセキュリティ強化対策を検討するとともに、食品テロを早期に探知する上での症候群サーベイランスの利用可能性を検討するといった食品テロに対する事前対策、および各種の食品テロに対する事後対策について研究を行うことを目的とする。

B. 研究方法

1. 全体概要

研究は、以下に示す主に５項目について、国内外の政府機関ウェブサイト、学術論文・書籍等既存の公表情報の収集整理と、検討会における生物・化学・食品衛生等の専門家・実務家らとの討議を通じて実施した。

1. 米国における食品テロ対策の体系的把握
2. わが国における脆弱性評価の実施
3. 食品テロにおいて想定される生物剤・化学剤の調査
4. 救急車搬送情報を用いた症候群サーベイランスの可能性の検討
5. わが国における食品テロの事後対策の検討
検討会の参加メンバーと開催状況は以下の通りである。

（検討会の参加メンバー）（敬称略）

- ・ 辻山 弥生（農林水産省消費・安全局消費・安全政策課・食品安全危機管理官）
- ・ 伊藤 和夫（農林水産省消費・安全局消費・安全政策課・危機管理班）
- ・ 今村 知明（奈良県立医科大学・健康政策医学講座・教授）
- ・ 岡部 信彦（国立感染症研究所・感染症情報センター長）
- ・ 大日 康史（国立感染症研究所・感染症情報

センター・主任研究官)

- ・ 大野 勉 (愛知県衛生研究所・化学部長)
- ・ 皆川 律子 (内閣府食品安全委員会事務局
情報・緊急時対応課・緊急時対応係)
- ・ 神奈川 芳行 (東京大学医学部附属病院・企
画情報運営部)
- ・ 熊谷 優子 (内閣府・食品安全委員会・事務
局・情報・緊急時対応課)
- ・ 菅原 民枝 (国立感染症研究所・感染症情報
センター・流動研究員)
- ・ 高谷 幸 (社団法人日本食品衛生協会・常務
理事・事業部長)
- ・ 谷口 清州 (国立感染症研究所・感染症情報
センター室長)
- ・ 猪熊 栄 (厚生労働省・医薬食品局・食品安
全部・企画情報課)
- ・ 佐々木 昌弘 (厚生労働省・食品安全部)
- ・ 藤川 茂昭 (社団法人日本食品衛生協会・事
業部)
- ・ 山本 茂貴 (国立医薬品食品衛生研究所・食
品衛生管理部・部長)
- ・ 山本 都 (国立医薬品食品衛生研究所・安全
情報部)
- ・ 吉川 展代 (厚生労働省・医薬食品局・食品
安全部・企画情報課・専門官)
- ・ 長谷川 専 (株式会社三菱総合研究所・社会
システム研究本部・政策マネジメント研究
グループ・主任研究員)
- ・ 山口 健太郎 (株式会社三菱総合研究所・社
会システム研究本部・国土経営研究グルー
プ・研究員)
- ・ 池田 佳代子 (株式会社三菱総合研究所・科
学・安全政策研究本部・先端科学研究グル
ープ・研究員)

(検討会の開催状況)

- ・ 2007年5月9日 (於：日比谷松本楼)
- ・ 2008年2月25日 (於：日比谷松本楼)

◆倫理面への配慮

本研究において、特定の研究対象者は存在せず、倫理面への配慮は不要である。

なお、本研究で得られた成果は全て厚生労働省に報告をしているが、一部テロ実行の企てに悪用される恐れのある情報・知識については、

本報告書には記載せず、非公開としている。

2. 分担研究について

2. 1 米国における食品テロ対策の体系的把握

米国の食品テロ対策に関する最新情報を収集し、概要を整理し、体系的に位置づけた。

2. 2 わが国における脆弱性評価の実施

食品テロに使用される可能性のある生物剤・化学剤やその特性を踏まえて、新規に2種類の食品を対象として、食品テロシナリオを設定した。これに基づいて、わが国の客観的な脆弱性評価手法をその製造工程に適用し脆弱箇所を把握した。その結果を踏まえ、食品テロへの危機感の醸成・共有のツールとしての食品テロ対策チェックリストの作成を行った。

2. 3 化学剤・生物剤管理等セキュリティ強化対策の検討

2. 3. 1 食品テロにおいて想定される生物剤

国内外でテロに使用される可能性がある、または厳重な管理が必要であるとされている生物剤¹について、国内外の政府機関ウェブサイト、専門誌、文献等により調査を実施した。これを踏まえ、食品テロに使用される可能性がある生物剤等の絞込みを行った。

2. 3. 2 食品テロにおいて想定される化学物質

国内外でテロに使用される可能性がある、または厳重な管理が必要であるとされている化学物質について、国内外の政府機関ウェブサイト、専門誌、文献等により調査を実施した。これを踏まえ、食品テロに使用される可能性がある化学物質の絞込みを行った。

2. 4 救急車搬送情報を用いた症候群サーベイランスの可能性の検討

食品テロを早期探知するためのシステムとして救急車搬送における嘔吐を主訴とする搬送情

1 生物剤：テロに利用される病原微生物や毒素等

報を用いた症候群サーベイランスの可能性を検討した。

2. 5 わが国における食品テロの事後対策の検討

本年1月に発覚した冷凍ギョーザ事案の概要を整理した上で、食品テロの事後対策について、その問題点・課題を抽出した。

C. 研究成果

本年度研究によって以下の成果を得た。詳細については、それぞれ分担研究報告書を参照されたい。

1. 米国における食品テロ対策の体系的把握

1. 1 平成19年度に講じられたFDAの食品テロ対策

FDAにおいて平成19年度に講じられた主な食品テロ対策である、CARVER+Shockのソフトウェアツールの開発・公表、SPPA2年度目状況報告書、食品防御サーベイランス割当(FDSA)要約報告書の公表、国家社会基盤防御計画(農業・食品セクター編)の策定、食品安全防御ガイドランスの改定について、これらの概要を整理した。

1. 2 平成19年度に講じられたUSDAの食品テロ対策

USDAにおいて平成19年度に講じられた主な食品テロ対策である、倉庫および流通センターの食品防御計画策定ガイドの公表について、その概要を整理した。

2. わが国における脆弱性評価の実施

2. 1 米国における脆弱性評価の概要

米国で開発された、フードサプライチェーンの食品テロに対する脆弱性評価手法であるCARVER+Shock法について、その概要、プロセスを整理した。

本年度においては、米国におけるStrategic Partnership Program Agroterrorism (SPPA) Initiativeによる、CARVER+ Shock法を用いたフードサプライチェーンの脆弱性評価の実施状況の、昨年度からの進捗分を整理した。

このInitiativeでは、昨年度報告した12箇所

から、さらに22箇所での実施調査が追加された。その結果、農業安全計画や食品防御計画の構築方法に関する課題、特に、これらを新たに構築するのか、既存のシステムに組み込むのか、という点についての問題意識が挙げられている。

FDAとUSDAは、これら事業者の計画を支援する意味で、食品防御計画・食品防御ガイドランスのモデルを作成している(“FDA/CFSAN Food Defense and Terrorism”, “USDA/FSIS Food Defense and Emergency Response Guidance Materials”)。また、USDSは農業安全ガイドランスを作成し、無償で利用できるようになっている。

また、食品業と農業の相互依存性と供給網の複雑さによって、単一対象への攻撃の影響を決定するのが難しくなっている点が明らかになっている。実地調査参加企業においては、攻撃後の消費者の信頼回復のための期間や手段に関するニーズが高い。

2. 2 わが国における脆弱性評価の試行

過年度に整理した米国における食品テロの脆弱性評価手法を参考として、平成18年度とは異なる2種の食品の工場(給食、清涼飲料水)を対象に、脆弱性評価を試行し、脆弱箇所の把握を試みた。この試行を通じ、日本版CARVER+Shock法の手順作成に係る概ね十分な情報を得ることができた。

過年度と同様、上記2種の食品工場それぞれについて、製造過程に沿った脆弱性評価を行い、同評価に基づいた混入可能ポイント、使用が想定される生物剤・化学剤を検討した。なお、試行による結果は得ているが、テロ等犯罪に悪用される可能性が排除できないため、分担報告書においてその詳細な内容は非公表とした。

2. 3 食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリストの作成

上記のような脆弱性評価を実施するためには、被評価企業からの多くの情報提供、評価に要する十分な時間、多様な専門分野に関する専門家の協力が必要となるため、同評価には多くの人材と労力の集中が必要である。したがって、現段階においてCARVER+ Shock法に倣った脆弱性評価手法を確立することは難しく、さら

に若干の時間を要すると考えられる。

このような問題認識より、早急の対策として、食品工場の現場において簡単に利用することのできる“チェックリスト”を並行して作成した。過年度研究において一次案を作成したが、今年度はこれを4工場において実際に適用し、“チェ

ックリスト”への回答が可能かどうかを検証した。また並行して、主要と考えられるチェック項目について、日本全国の食品製造従事者約700名へのインターネットアンケートも実施した。この結果、チェック項目については回答不能なものは含まれていないことが分かった。

「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」 について

はじめに

2001年9月11日のアメリカで発生した同時多発テロ事件を契機に、世界各国でテロの発生に関する危険性が高まっており、テロ対策は、国家防衛上の最優先課題となっている。

わが国の食品に関係した事件では、1984年のグリコ・森永事件、1998年の和歌山カレー事件が記憶に新しいが、これらは、食品に直接毒物を混入することにより健康被害をもたらしたものであり、実際の被害は限局的なものであった。しかし、フードチェーンの途中で毒物が混入されることがあれば、その被害が拡大することは容易に予測される。

こうしたことから、厚生労働科学研究補助金「食品によるバイオテロの危険性に関する研究班」では、人為的に食品が汚染されることを防止するために、米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）による『食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業、加工業および輸送業編”』（Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10）²を参考に、日本における食品関係事業者がとるべき対応をまとめたチェックリストを作成した。

1. 日本における食品衛生対策と食品テロ対策の現状

近年、わが国では、HACCPシステム等の導入推進により、フードサプライチェーン全体に渡る食品衛生水準の確保・向上が図られているところである。しかしながら、HACCPによる食品衛生管理は、「はじめに」に示したような、悪意を持った者によるフードサプライチェーンへの意図的な毒物等の混入は想定していない。悪意を持った者による意図的な食品汚染行動を排除するためには、HACCPシステム等による管理点における衛生水準のモニタリングに加え、製造工程を含む工場内で働く従業員のマネジメントだけでなく、外部からの侵入者の監視や侵入の阻止などにも注意を払う必要がある。

米国では、災害やテロ等に対する国家全体の応急対応計画である「National Response Plan」において「食品テロの危険性」が明記されるなど、国家全体の安全保障における「食品テロ」の位置づけも明確にされている。わが国でも、従来の食品衛生対策に加え、人為的な食品汚染行為の発生に備えた「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営管理」等を実施することにより、より積極的な安全対策を講じる必要性が高まっている。

2. 「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」の概要について

² <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui14.html>

米国 FDA による『食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業、加工業および輸送業編”』は、食品への毒物混入など、フードチェーンが悪意ある行為や犯罪、テロ行為の対象となるリスクを最小化するため、食品関係事業者が実施可能な予防措置を例示し、現行の手続きや管理方法の見直しを促すために作成されたものであり、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、食料品包装出荷施設、倉庫を含む食品システムに係る全ての部門（小売業や飲食店を除く）が対象となっている。

今回、当研究班では、米国のガイドラインを参考に、我が国の食品工場において、食品衛生/安全管理担当者（例えば工場長や食品安全担当者等）が、テロや犯罪行為等による人為的な食品の汚染行動を防止するため、工場内や工場への不正なアクセス等による安全性を脅かす箇所をチェックするためのチェックリストを作成した。

このチェックリストは、「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営の管理」の5つの分野から構成されている。各チェック項目の作成にあたっては、

①技術的なチェック可能性

②製造等の現場における受容性（現状の食品衛生対策との連続性、現状において急進的過ぎないか、現場の従業員にそこまでの対策を望むことができるどうか、など）

③人為的な食品汚染防止／被害最小化に対する効果の大きさ

の3つの視点から、食品工場等の実地調査を行い、工場の食品衛生/安全管理担当者と意見交換を行っている。それらの調査や意見交換を踏まえて、現在のわが国の食品工場において特に注意が必要と思われる項目を盛り込んだ。

3. 「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」の使用について

当チェックリストは、本来であれば、米国のように、人為的な食品汚染の危険性が関係者全般に認知され、それに関する防御対策が広く実施された上で、その進捗や抜け落ちを確認するために作成され、公表されることが望ましい。

しかし、わが国では未だ米国のような状況にないため、下記に示すチェックリスト項目は、現状の食品工場の規模や人的リソースを勘案の上、人為的な食品汚染に対する「現実的な範囲で、実施可能な対策の確認」や、「対策の必要性に関する気づきを得る」ための活用を念頭に作成したものであり、その趣旨をご理解の上、ご活用頂くことを期待するものである。

【食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト】

◎本チェックリストの目的

本チェックリストは、上記の経緯に基づき、食品工場において人為的な食品の汚染を防止するために、「食品工場において、現実的な範囲での実施可能な対策の確認や、その必要性に関する気づきを得るため」に作成を進めているものです。

◎ご記入にあたって

①「チェック項目」1)～94)をお読みいただき、チェック項目に併記している〔回答基準の例〕を参考に、貴施設において、

- ・すでに対応している項目にはチェック欄の「全面的に対応」または「一部対応」に○印を
- ・対応していない項目には「対応していない」に○印を
- ・対応が不要な項目については、「対応不要」に○印を

(例：項目4)“各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか”について、そもそも貴施設において平面図や導線計画がない場合、など)

それぞれ記入して下さい。

また、自由記述欄(対策の現状等)には、現時点で取られている具体的な対策等について、可能な範囲でご記入下さい。

②チェックリスト中、「人為的な食品汚染」とあるのは、全て「テロ・犯罪等の、悪意を持った者による意図的な食品の汚染」としてお答え下さい。(従業員のミスや過失などによる、悪意の無い食品の汚染は除きます。)

③※印の付いているものは、今後、世界的な治安情勢を鑑み、必要と判断された時点でチェックすべき項目として挙げているものです。現状ではご回答は不要です。

④所要時間は、60分程度です。

I. 組織マネジメントについて

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的 に 対 応	一 部 対 応	対 応 し て い な い	対 応 し な い	
●テロ行為等の可能性への備え					
1) 人為的な食品汚染に関する管理部門や責任者を設置しているか 〔回答基準の例〕 ・各工程に人為的な食品汚染に関する責任者を、もしくは工程全体を統括する人為的な食品汚染に関する管理部門を設置している → 「全面的に対応」 ・一部工程のみ人為的な食品汚染に関する責任者を設置している → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を念頭に置いた管理をしていない → 「対応していない」					
2) 食品汚染対策の手続きや、それに必要となる安全性評価の中に、「人為的な食品汚染」に関する観点が含まれているか 〔回答基準の例〕 ・全工程について人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している場合 → 「全面的に対応」 ・一部工程のみについて人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している場合 → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を念頭に置いた安全性評価を実施していない場合 → 「対応していない」					
3) 人為的な食品汚染の脅威や、実際の発生時の対応策に係る計画があるか 〔回答基準の例〕 ・通常の食品衛生、不良品の発生等への対応以外に、「人為的な食品汚染」に特化した対応計画がある場合 → 「全面的に対応」 ・「人為的な食品汚染」を想定してはいるが、通常の食品衛生、不良品の発生時等と同じ計画で対応可能と考えている場合 → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない場合 → 「対応していない」					
4) 各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか 〔回答基準の例〕 ・鍵付きの場所に保管するなど、セキュリティ対策を講じている → 「全面的に対応」 ・セキュリティ対策までは講じていないが、関係者以外は分からない場所に保管している → 「一部対応」 ・誰でも閲覧することが可能 → 「対応していない」 ・平面図や導線計画がない → 「対応不要」					
5) 人為的な食品汚染について、顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族等を含めた緊急時対応計画を策定し、関係者に周知徹底しているか(例：事故等発生時のマスコミ/広報対応マニュアル等) 〔回答基準の例〕 ・顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族の全てと周知徹底している → 「全面的に対応」 ・一部の顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族とは周知徹底している → 「一部対応」 ・全く周知徹底していない → 「対応していない」					
6) 管理職は自治体・国・警察・消防・保健所等への緊急連絡先を把握しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての管理職に、緊急連絡の(社内)手順と、自治体・国・警察・消防・保健所の連絡先を周知徹底している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“全ての管理職に緊急連絡の手順を徹底しているが、国・警察の連絡先までは徹底していない” など) → 「一部対応」 ・緊急連絡の(社内)手順、連絡先があいまいである → 「対応していない」					
7) 事故に至らない、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されているか 〔回答基準の例〕 ・正規・非正規問わず、全ての従業員について、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている → 「全面的に対応」 ・一部の従業員のみについて、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている → 「一部対応」 ・ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されていない → 「対応していない」					

<p>8) 人為的な食品汚染に関する情報収集、またその情報を従業員に到達する仕組みがあるか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人為的な食品汚染に関して情報収集し、正規・非正規問わず、全ての従業員について、その情報を到達する仕組みがある →「全面的に対応」 ・仕組みにはなっていないが慣例として行っている、一部の従業員については情報を到達している、など →「一部対応」 ・そのような仕組みも慣例もない →「対応していない」 					
<p>9) 人為的な食品汚染について顧客(取引先)とコミュニケーションを実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を全ての顧客(取引先)に開示している →「全面的に対応」 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客(取引先)に開示している →「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」 					
<p>10) 人為的な食品汚染について顧客(一般消費者)とコミュニケーションを実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を顧客(一般消費者)に開示している →「全面的に対応」 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客(一般消費者)に開示している →「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」 					
<p>●監督</p>					
<p>11) 人為的な食品汚染を行なわないよう、従業員に対する監督を実施しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての工程について実施している →「全面的に対応」 ・一部の工程について実施している →「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」 					
<p>12) 人為的な食品汚染行為に脆弱な箇所について、その安全性を日常的にチェックしているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎日チェックしている →「全面的に対応」 ・毎日ではないが、チェックしている →「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」 					
<p>●回収戦略</p>					
<p>13)-①製品を回収する基準を定めているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての商品について回収する基準を定めている →「全面的に対応」 ・一部の商品について回収する基準を定めている →「一部対応」 ・基準を定めていない →「対応していない」 					
<p>13)-②回収された製品に対する責任者および代理を設置しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・責任者および代理を設置し、複数以上の体制を敷いている →「全面的に対応」 ・一人の責任者を置いている →「一部対応」 ・責任者を設置していない →「対応していない」 					
<p>14) 回収された製品の適切な取扱いと廃棄を実施しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・回収の事由別に、事前に取り決めた手順に従って、回収製品の取扱いと廃棄を実施している →「全面的に対応」 ・回収の事由の区別はないが、事前に取り決めた手順に従って、回収製品の取扱いと廃棄を実施している →「一部対応」 ・回収製品の取扱いと廃棄について、事前に取り決めた手順はない →「対応していない」 					
<p>15) 顧客(直接の取引先)の連絡先、住所、電話番号リストを整備しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すべて整備している →「全面的に対応」 ・一部については整備している →「一部対応」 ・整備していない →「対応していない」 					

●不審行動の調査				
16) 国内外のテロ行為等に関する兆候・情報の収集を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・国内外の情報を網羅的に収集している → 「全面的に対応」 ・国内と関係する諸外国についてのみ収集している → 「一部対応」 ・収集していない → 「対応していない」				
17) 工場内におけるテロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局へ通報しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・微細な情報についても通報している、もしくはする準備がある → 「全面的に対応」 ・情報の確度がかかなり高まった段階で通報している、もしくはする準備がある → 「一部対応」 ・実害が発生するまで通報しない → 「対応していない」				
18) テロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局から定期的に入手しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・微細な情報についても入手している、もしくは入手する準備がある → 「全面的に対応」 ・情報の確度がかかなり高まったものについては入手している、もしくは入手する準備がある → 「一部対応」 ・実害が発生するまで入手しない → 「対応していない」				
●評価プログラム				
19) 過去における食品安全を脅かす事故、テロ・犯罪行為等から得られた教訓を、現場での安全対策に反映しているか 〔回答基準の例〕 ・即座に反映する、もしくはその準備がある → 「全面的に対応」 ・月に一回、年に一回など、定期的に反映する、もしくはその準備がある → 「一部対応」 ・反映していない → 「対応していない」				
20) 全ての施設・設備において人為的な食品汚染に対する危険性検査を実施しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・全ての施設・設備において実施している → 「全面的に対応」 ・一部の施設・設備において実施している → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」				
21) 警備保障会社職員（もしくは社内の警備担当者）の業務内容の確認／報告を受けているか 〔回答基準の例〕 ・時間毎に、詳細な確認／報告を受けている → 「全面的に対応」 ・毎日に、簡易な確認／報告を受けている → 「一部対応」 ・確認／報告等はしていない → 「対応していない」 ・警備保障会社への委託をしていない、もしくは社内に警備担当者はいない → 「対応不要」				

II. 人的要素（従業員）について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	に全 対 応	一 部 対	い て い な し	要 対 応 不	
●スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）					
22) 貴工場において、従業員に対する身元確認を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・正規・非正規問わず確認を実施している → 「全面的に対応」 ・一部の従業員のみ確認を実施している → 「一部対応」 ・身元確認はしていない → 「対応していない」					

<p>23) 職位に応じた施設・設備のアクセスレベルを設定しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設定した上、鍵を設置するなどして物理レベルでもアクセスを制限している → 「全面的に対応」 ・設定してはいるが、鍵などは設置せず、誰でもどこでもアクセスすることは不可能ではない → 「一部対応」 ・設定していない、そもそも職位がない、など → 「対応していない」 					
<p>24) 警備保障会社職員等、外部委託業者の従業員に対する身元確認を実施しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・委託内容を問わず確認を実施している → 「全面的に対応」 ・一部の業者のみ確認を実施している → 「一部対応」 ・身元確認はしていない → 「対応していない」 					
<p>● 日常業務の割り当て</p>					
<p>25) 敷地内に存在する者の所在を把握しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全従業員について、いつ、どこにいるかを、リアルタイムで確認できている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（一部の従業員についてリアルタイムに把握可能”、“全従業員について事後に把握可能”、など） → 「一部対応」 ・現状では、まったく把握できない → 「対応していない」 					
<p>26) 敷地内に存在する従業員の作業内容を把握しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全従業員について、いつ、どこで、何をしているかを、リアルタイムで確認できるようになっている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（一部の従業員についてリアルタイムで作業内容を把握可能”、“全従業員について事後的に作業内容を把握可能”、など） → 「一部対応」 ・現状では、まったく把握できない → 「対応していない」 					
<p>● 識別</p>					
<p>27) 従業員の職位や特性に応じた明確な識別・認識システムを構築しているか (制服や名札、ID バッジ、エリアへのアクセス権限によるカラーコード等)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全従業員について構築している → 「全面的に対応」 ・一部の従業員について構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」 					
<p>28) 従業員の退職時等に制服や名札、ID バッジを回収しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必ず回収している → 「全面的に対応」 ・回収することもあるが、しないこともある → 「一部対応」 ・回収していない → 「対応していない」 ・制服や名札、ID バッジは持ち出し禁止である、日ごとの使い捨ての制服である、など → 「対応不要」 					
<p>● アクセス制限</p>					
<p>29) 施設の全てのエリアに無制限にアクセスできる従業員を認識・特定しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全て認識・特定している → 「全面的に対応」 ・一部認識・特定している → 「一部対応」 ・認識・特定していない → 「対応していない」 					
<p>30) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職能・時間の双方について設定している → 「全面的に対応」 ・職能・時間のいずれかについて設定している → 「一部対応」 ・職能・時間のいずれについても設定していない、職能の区別がない、など → 「対応していない」 					
<p>31) 暗証番号の変更や鍵の取替えを定期的に行なっているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての箇所・施設について定期的実施している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“全箇所・施設について不定期に”、“一部の箇所・施設について定期的に”、など） → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 					

<p>32) 従業員の退職時等に鍵（キーカード）を回収しているか [回答基準の例] ・必ず回収している → 「全面的に対応」 ・回収することもあるし、しないこともある → 「一部対応」 ・回収していない → 「対応していない」</p>					
<p>● 個人所有物</p>					
<p>33) 工場内へ持ち込む私物を制限しているか [回答基準の例] ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」</p>					
<p>34) 工場内への医薬品の持ち込みを制限しているか [回答基準の例] ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」</p>					
<p>35) 私物の持ち込みエリアを制限しているか [回答基準の例] ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」</p>					
<p>36) ロッカー、バッグ、荷物、乗用車の検査を実施しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） [回答基準の例] ・ロッカー、バッグ、荷物、乗用車のすべてについて、毎日チェックする → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“ロッカーのみについて毎日実施”、“ロッカー、バッグ、荷物、乗用車すべてについて不定期に実施”、など） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」</p>					
<p>● 食品セキュリティの手続きに関する訓練</p>					
<p>37) 職員訓練プログラムに、人為的な食品汚染行為等やその脅威に対する内容が含まれているか [回答基準の例] ・明示的に含まれている → 「全面的に対応」 ・明示的に含まれていないが、口頭等で補足している → 「一部対応」 ・含まれていない、職員訓練プログラムがない、など → 「対応していない」</p>					
<p>38) 人為的な食品汚染に対する予防措置の重要性に関する定期的な意識喚起が行なわれているか [回答基準の例] ・定期的に行っている → 「全面的に対応」 ・不定期に行っている → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」</p>					
<p>● 異常行動</p>					
<p>39) 従業員の異常行動*や不審行動を監視しているか（*明確な目的がないのに、シフト終了後も遅くまで残業している、異常に早く出社している、ファイルや情報・職域外の施設エリアへアクセスしている、施設から資料を持ち出している、機密的事項について質問をする、勤務時にカメラ（カメラ機能付携帯電話）を携帯している等） [回答基準の例] ・常に、全従業員について実施している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“常に正規職員のみについて実施している”、“不定期に全従業員について実施している”、など） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」</p>					

40) 従業員の異常な健康状態や欠勤について、調査・対応しているか 〔回答基準の例〕 ・常に、全従業員に対して実施している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“常に正規職員のみに対して実施”、“不定期に全従業員に対して実施”、など） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」					
--	--	--	--	--	--

Ⅲ. 人的要素（部外者）について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	に全面的 対応	一部 対	いて対 い応 なし	要対 応 不	
●訪問者（業者も含む）					
41)-①疑わしい、不適切なあるいは通常でない物品や行動がないか、車両、荷物の検査を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・常に、全ての訪問者に対して、車両・荷物のチェックをしている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“常に荷物のみチェック”、“不定期に荷物・車両双方をチェック”、など） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
41)-②具体的には、どのような検査を実施しているか 〔自由回答〕					
42) 社員の同行が義務付けられているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して、常時社員が同行している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“常時同行しない場合がある” など） → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
43) 訪問理由を確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
44)-①訪問者の身元を確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
44)-②訪問者の身元は、身分証明で確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
44)-③身分証明の確認は、どのように行っているか 〔自由回答〕					

<p>45) 訪問者の食品取扱い/保管エリア/ロッカールームへのアクセスを制限しているか [回答基準の例] ・常に、事前に定めた通りに、訪問者ごとの食品取扱い/保管エリア/ロッカールームへのアクセス制限を実施している →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“アクセス制限を行なっているが、時に、現場の判断で、事前に定めていないエリアへのアクセスを許可することがある”など） →「一部対応」 ・実施していない →「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない →「対応不要」</p>					
---	--	--	--	--	--

IV. 施設管理について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的 に対応	一部 対応	いて対 い応 なし	要対 応 不	
●物理的セキュリティ					
<p>46)-①フェンス等による敷地へのアクセス制御を行なっているか [回答基準の例] ・外部から人が侵入できないような完全な措置をとっている →「全面的に対応」 ・敷地へのアクセス制御を行っているが、夜間など人目を盗むなどすれば、外部からの侵入は不可能ではない →「一部対応」 ・全く行っていない →「対応していない」</p>					
<p>46)-②通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか [回答基準の例] ・アクセス通路は、決められた通路に限定している →「全面的に対応」 ・アクセス通路は複数あり、決められた通路以外の使用も許可している →「一部対応」 ・全く限定していない →「対応していない」</p>					
<p>47)-①ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、ユーティリティールーム、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、工場内部と外部との結節点について、安全を確認しているか [回答基準の例] ・工場内部と外部をつなぐ全ての箇所について安全を確認している →「全面的に対応」 ・工場内部と外部をつなぐ一部の箇所について安全を確認している →「一部対応」 ・全く確認していない →「対応していない」</p>					
<p>47)-②ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、ユーティリティールーム、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、工場内部と外部との結節点について、施錠しているか [回答基準の例] ・工場内部と外部をつなぐ全ての箇所について施錠している →「全面的に対応」 ・工場内部と外部をつなぐ一部の箇所について施錠している →「一部対応」 ・全く施錠していない →「対応していない」</p>					
<p>48) 施設の非稼働時の安全確保について、確認を行なっているか [回答基準の例] ・全ての施設について安全を確認している →「全面的に対応」 ・一部の施設について安全を確認している →「一部対応」 ・全く確認していない →「対応していない」 ・施設稼働を止めることがない →「対応不要」</p>					
<p>49) 立入禁止区域への入口の安全確認を行なっているか [回答基準の例] ・全ての立入禁止区域について、常に行っている →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“全ての立入禁止区域について不定期に行っている”、“一部の立入禁止区域について常に行っている”など） →「一部対応」 ・全く行っていない →「対応していない」 ・立入禁止区域がない →「対応不要」</p>					

<p>50) 全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理しているか [回答基準の例] ・全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理している →「全面的に対応」 ・一部の鍵のみ会社（もしくは管理職）が管理している →「一部対応」 ・全く管理していない →「対応していない」</p>					
<p>51) 敷地内における警備員の巡回やビデオ監視を行なっているか [回答基準の例] ・全区域において警備員の巡回やビデオ監視を行なっている →「全面的に対応」 ・一部危険性が高いと思われる箇所のみ警備員の巡回やビデオ監視を行なっている →「一部対応」 ・全く行なっていない →「対応していない」 ・簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である →「対応不要」</p>					
<p>52) 汚染物質を一時的に隠すことができる場所、死角・暗がりになる場所等の洗い出し・安全確認を行なっているか [回答基準の例] ・確認、改善をしている →「全面的に対応」 ・確認しているのみ →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・汚染物質を一時的に隠すことができる場所、死角・暗がりになる場所はない →「対応不要」</p>					
<p>53) 敷地内を走行する車両について、駐車許可証、アクセスキー、通行許可証の発行のいずれかを行なっているか [回答基準の例] ・全ての車両について行っている →「全面的に対応」 ・一部の車両について行っている →「一部対応」 ・行っていない →「対応していない」 ・敷地内を車両が走ることはない →「対応不要」</p>					
<p>54) 食品の製造・加工・保管エリア・供給施設と駐車場を隔離しているか [回答基準の例] ・大きく隔離している（徒歩3分以上程度） →「全面的に対応」 ・ある程度隔離している（徒歩1-3分程度） →「一部対応」 ・近接している（徒歩1分以内） →「対応していない」 ・敷地を車両が走ることはない →「対応不要」</p>					
<p>●危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保</p>					
<p>55) 研究施設（検査・試験室）へのアクセスを制限しているか [回答基準の例] ・出入り可能な従業員を決め、かつ鍵等により物理的に制限している →「全面的に対応」 ・出入り可能な従業員を決めているのみ、もしくは鍵等により物理的に制限しているのみ →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究所（検査・試験室）がない →「対応不要」</p>					
<p>56) 研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究所（検査・試験室）内に制限しているか [回答基準の例] ・全ての研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している →「全面的に対応」 ・一部の研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」</p>					
<p>57) ①試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロール等、危険な材料へのアクセスを制限しているか [回答基準の例] ・全ての試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している →「全面的に対応」 ・一部の試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」</p>					

<p>57)-②試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロール等の保管に際し、国等へ届出が必要なものについては、定められた届出を実施しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に届出状態を確認している →「全面的に対応」 ・時折、届出状態を確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・届出が必要な試薬や微生物、薬物等がない →「対応不要」 									
<p>58) 試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロールの管理責任者を設置しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・管理責任者とその代理など、複数設置している →「全面的に対応」 ・一人だけ設置している →「一部対応」 ・設置していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」 									
<p>59) 試薬の紛失等に関する事態の調査・通報の体制を構築しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査・通報の体制を構築している →「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している →「一部対応」 ・構築していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」 									
<p>60) 不要な試薬を安全な方策で廃棄しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・廃棄の手順を定め、その通りに廃棄している →「全面的に対応」 ・廃棄の手順は定めていないが、安全に廃棄している →「一部対応」 ・安全な方法で廃棄していない →「対応していない」 ・ポジティブコントロールがない →「対応不要」 									
<p>61)-①有毒物質等の在庫量を、メンテナンス等に用いる分のみに限定しているか（余った不要な有毒物質等を廃棄しているか）</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・限定しており、利用後に余った場合は適切に廃棄している →「全面的に対応」 ・限定しているが、利用後に余った場合は後で使うため保存しておく →「一部対応」 ・限定していない →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 									
<p>61)-②有毒物質等を保管している場合、その在庫量を定期的に確認しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に確認している →「全面的に対応」 ・時折確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 									
<p>62) 有毒物質等を、食品の取扱いエリアや保管エリアから離れた場所に保管しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・離れた場所に保管しており、かつ栓をシーリングするなど、妥当な理由もなく有毒物質を使用することのないよう十分配慮している →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“離れた場所に保管しているが、栓をシーリングするなどの十分な配慮はしていない” など） →「一部対応」 ・近接した場所に保管している →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 									
<p>63) 有毒物質等の保管エリアへのアクセスを制限しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・出入り可能な従業員を決め、かつ鍵等により物理的に制限している →「全面的に対応」 ・出入り可能な従業員を決めているのみ、もしくは鍵等により物理的に制限しているのみ →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 									
<p>64) 有毒物質等に適切なラベルが貼付されていることを確認しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に確認している →「全面的に対応」 ・不定期に確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 									

<p>65)敷地内にある有毒物質等の所在や保管量を把握、監視しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての有毒物質等について、その所在や保管量を常に把握、監視している →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“一部の有毒物質等については常に所在や保管量を把握”など） →「一部対応」 ・把握、監視していない →「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない →「対応不要」 					
<p>66)-①殺虫剤を安全に管理しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鍵付きの保管庫等安全な場所に管理し、使用場所や方法、その量等に関する履歴を残すようにしている →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“鍵付きの保管庫等安全な場所に管理しているが、使用やその量等に関する履歴は残していない”など） →「一部対応」 ・安全に管理していない →「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない →「対応不要」 					
<p>66)-②殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての殺虫剤について、選定基準を設けている →「全面的に対応」 ・一部の殺虫剤について、選定基準を設けている →「一部対応」 ・選定基準を作成していない →「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない →「対応不要」 					
<p>67)研究材料や有毒物質等の在庫の紛失やその他の事態の発生状況の調査や、発生時の通報体制を構築しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・調査・通報の体制を構築している →「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している →「一部対応」 ・構築していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）や有毒物質等がない →「対応不要」 					

V. 経営運営について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	に全面的 対応	一部 対応	いて対 い応 なし	要対 応 不	
●納入資材およびオペレーション					
<p>68)-①全ての資材や原材料等の調達先の信頼性を確保しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての調達先の信頼性を確保している →「全面的に対応」 ・一部の調達先についてのみ信頼性を確保している →「一部対応」 ・確保していない →「対応していない」 					
<p>68)-②全ての資材や原材料等の調達先の信頼性は、どのように確保しているか (例：長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた製造業者・包装業者である、等) 〔自由回答〕</p>					
<p>69)資材や原材料等の運送業者等が、適切な食品に対する安全措置を講じていることを確認しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての業者について確認している →「全面的に対応」 ・一部の業者についてのみ確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 					
<p>70)-①資材や原材料等の受領前に、納入資材等のラベルや包装の形態を確認しているか否か 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全てのものについて確認している →「全面的に対応」 ・一部のもののみについて確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 					