

表 3 食品セキュリティ予防措置ガイドンス(食品製造業、加工業および輸送業編)

(2007.10)

※実線の下線部は評価項目として利用したもの、点線の下線部は評価項目として明示はしていないが、聴き取り調査時の際に念頭に置いた項目であることを示す。

マ ネ ジ メ ン ト	テロ行為等の可能性への備え	・セキュリティ責任者の選任 ・食品セキュリティの手続きや業務に係る予備的評価（機密扱い） ・テロ行為等の脅威と発生への備えや対応策に係るセキュリティマネジメント戦略の策定 ・緊急避難計画の策定 ・各フロアの平面図や導線計画を安全な離れた場所に保管 ・コミュニティの緊急時対応システムへの精通 ・管理職：自治体・州・連邦の警察・消防・公衆衛生・国家安全保障関係機関への緊急連絡先を把握 ・従業員：潜在的セキュリティ問題を報告すべき管理職と緊急連絡先を把握 ・食品セキュリティ意識を向上させ、テロ行為等や当該行為に脆弱なエリアに関する兆候に、全従業員が注意を払うよう促すとともに、あらゆる気づきを管理職に報告 ・従業員にセキュリティ関連事項を通知しアップデートさせる内部コミュニケーションシステムの構築 ・一般公衆とのコミュニケーション戦略の策定
	監督	・全従業員に対する監督 ・テロ行為等や当該行為に脆弱なエリアの兆候について敷地の日常的セキュリティチェック
	回収戦略	・責任者および代行責任者の明確化 ・回収された製品の適切な取扱いと廃棄の実施 ・顧客の連絡先、住所、電話番号の把握
	不審行動の調査	・テロ行為等に関する兆候についての脅威や情報を調査 ・テロ行為等の脅威や疑いについて警察や公衆衛生当局に通報
	評価プログラム	・過去のテロ行為等から得られた教訓を評価 ・セキュリティマネジメントプログラムの有効性をレビュー・検証し、見直す（機密扱い） ・全ての施設・設備における食品セキュリティ検査の実施（機密扱い） ・警備保障会社の業務を検証
	人的要素（従業員）	
人 的 要 素 （ 従 業 員 ）	スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）	・<u>全従業員について、職位に応じて身上調査を実施し、施設・設備の機密エリアへのアクセスや管理の度合い、その他関連する事項を検討</u>
	日常業務の割り当て	・各シフトについて敷地内に存在する者、存在すべき者、その所在を把握 ・情報の定常的アップデート
	識別	・従業員の特性に応じた明確な識別・認識システムの構築（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など） ・従業員の退職時等における制服や名札、ID バッジの回収
	アクセス制限	・施設の<u>全てのエリアに無制限にアクセスできる従業員を認識</u> ・全ての従業員のアクセスレベルに関する定期的な見直し ・適切な勤務時間に職能に応じて必要なエリアにのみ立ち入り可能なアクセス制限を設定 ・暗証番号の変更や鍵の取替え、従業員の退職時等におけるキーカードの回収、その他セキュリティ維持の必要に応じた追加的措置
	個人所有物	・<u>会社への持ち込みを許容する個人所有物の種別を制限</u> ・医薬品のみ会社への持ち込みを許容し、適切なラベルを貼って、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 ・食品の取扱いエリアや保管エリアに個人所有物の持ち込みを防止

		ロッカーやバッグ、荷物および敷地内の乗用車を定期的に検査
	食品セキュリティの手続きに関する訓練	- テロ行為等およびその脅威に対する食品セキュリティ意識を訓練プログラムに組み込む - セキュリティ手続きの重要性を定期的に喚起 - 従業員のサポートを促進
	異常行動	従業員の異常行動や不審行動を監視（明確な目的なく、シフト終了後も異常に遅くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、職域外の施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密事項の質問、勤務時にカメラを携帯するなど）
	従業員の健康	テロ行為に関する早期のインジケータとして、従業員が自発的に報告する異常な健康状態や欠勤に注意を払う。また、そうした状況を地域の公衆衛生当局に報告しておく
人的要素（公衆）	訪問者	- 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、出入りする車両、荷物、ブリーフケースを検査 - 会社への立ち入りを制限（入退出時のチェック、訪問者との同行など） - 施設への立ち入り前に正当な訪問理由を確認 - 見知らぬ訪問者の身分証明の確認 - 食品取扱エリアおよび保管エリアへのアクセスの制限 - ロッカールームへのアクセスの制限
施設	物理的セキュリティ	- 敷地へのアクセスをフェンスや他の抑止的措置で防止 - ドアや、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、ユーティリティルーム、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラーの車体、タンクローリー、鉄道車両、液体・固体・圧縮ガスの貯蔵タンクのセキュリティ確保 - 施設非稼働時に、金属製あるいは金属被覆の外部ドアを使用 - 立入禁止区域への入口の数を最小化 - 不使用時の荷揚げ設備のセキュリティ確保および使用前の設備の検査 - 全ての鍵を会社が管理 - 敷地のセキュリティのモニタリング（警備員の巡回やビデオ監視など） - 意図的な汚染物質を一時的に隠すことができる場所を最小化 - 非常灯を含む適切な屋内・屋外照明を設置 - 敷地への駐車許可車両の管理システムの導入（駐車許可証、キーカード、特定のエリアや時間の通行許可証の発行など） - 食品の保管および加工エリアや供給施設への入口から駐車場を隔離
	研究所の安全性確保	- 研究所へのアクセスを制限 - 研究材料を研究所内に制限 - 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 - ポジティブコントロールの管理責任者の選任 - 敷地内にあるべき試薬やポジティブコントロールを把握し、常に監視 - 試薬やポジティブコントロールの紛失、その他想定外の異常事態を迅速に調査し、適宜、警察や公衆衛生当局に未解決の問題を通報 - 不要な試薬やポジティブコントロールを、汚染物質として用いられるリスクを最小化する方法で廃棄
	有毒化学物質および毒性化学物質（以下、「有毒物質等」）の保管と使用	- 有毒物質等を施設のオペレーション、メンテナンスに必要なものや販売用の在庫に限定 - 有毒物質等を、食品の取扱エリアや保管エリアから離れた場所に保管 - 販売用でない有毒物質等の保管エリアへのアクセスを制限し、セキュリティを確保 - 有毒物質等に適切にラベルが貼付されていることを確認 - 連邦殺虫剤殺菌剤殺鼠剤法に従って殺虫剤を使用 - 敷地内にあるべき有毒物質等を把握し、常に監視 - 在庫の紛失やその他想定外の異常事態を調査し、適宜、警察や公衆衛生当局に

		未解決の問題を通報
オペレーション	納入資材およびオペレーション	- 全ての製品の調達について、既知の業者が適切な免許や許可を受けた製造業者や包装業者および調達源を活用 - サプライヤーや契約オペレーターおよび運送業者が、適切な食品セキュリティ措置を講じていることを合理的な手段で確認 - 受領前に、納入資材（特に新製品）のラベルや包装の形態および製品のコーディング/賞味期限日付システムの信頼性を確認 - 鍵つきの、あるいは封印可能な車両/コンテナ/鉄道車両を要請。封印可能な場合には、サプライヤーから封印シールナンバーを取得し、受領時に確認。政府当局の検査や多段階の配送の結果として封印シールが破損した場合に生産・流通・加工過程の管理認証を維持する協定を締結 - 運送業者に積荷の位置を常時確認できるよう要請 - 配送スケジュールを確立。説明なく予定外の配送についてはその受領を拒否。積荷の遅延や紛失を調査 - 休日の配送も含め、納入資材の積み下ろしを常に監視 - 受領前にサンプリング検査が実施される可能性を考慮しつつ、納入製品・数量と、発注製品・数量や、送り状や船積み書類に記載された製品・数量との整合性を確認 - 改竄のおそれのある船積み書類を調査 - 毒物混入や汚染、損傷の徴候あるいは偽造等の不正商品がないか、納入資材や研究開発用資材を検査 - 納入資材や研究開発用資材に対するテロ行為等を察知するための試験用の資機材を評価 - 疑わしい食品の拒絶 - テロ行為等や偽造等の不正商品の徴候・形跡を警察や公衆衛生当局に通報
	保管	- 汚れ、破損のあった製品や返品、再生品が危険にさらされる、あるいは他の製品を危険にさらす可能性を最小化するための、受領、保管、取扱いに関するシステムの導入 - 納入資材や使用中の資材を常に監視 - 在庫の紛失や増加その他想定外の異常事態を調査し、警察や公衆衛生当局に未解決の問題を報告 - 製品ラベルを安全な場所に保管し、賞味期限切れの製品や処分品のラベルを破棄 - コンテナや出荷包装、カートン等の再利用を最小化
	水道その他供給関係のセキュリティ	- 空調、水道、電気および冷蔵の管理システムへのアクセスを制限 - 非公共の井戸、給水栓、貯蔵および取扱い施設のセキュリティを確保 - 水道システムやトラックに逆流防止弁が備わっていることを確認 - 水道システムを塩素殺菌し、塩素設備を監視 - 非公共水源を定期および不定期に検査し、検査結果の変化に注意を払う - 公共水道の供給者問題に関するメディアの警告に注意しておく - 緊急時の飲用水の代替的供給源を把握
	最終製品	- 公共の貯蔵倉庫や船積みのオペレーション（車両や船舶）が適切なセキュリティ措置を講じていることを確認 - 保管施設、車両および船舶の無作為な検査の実施 - 最終製品に対するテロ行為等を察知するための試験用の資機材を評価 - 鍵つきの、あるいは封印可能な車両/コンテナ/鉄道車両を要請し、荷受人にシールナンバーを発行 - 運送業者に積荷の位置を常時確認できるよう要請 - 荷物の積み込みスケジュールを確立。説明なく予定外の積み込みを拒否。 - 最終製品の輸送を追跡監視 - 在庫の紛失や増加その他想定外の異常事態を調査し、適宜、警察や公衆衛生当局に未解決の問題を報告 - 販売担当従業員に偽造等の不正商品に目配りし、何か問題を察知した場合には

	管理職に通報するようアドバイス
郵便物/小包	郵便物や小包のセキュリティの確認手続きを実施（郵便仕分け室を食品加工・保管エリアから離れた場所に設置、郵便仕分け室のセキュリティ確保、目視あるいはX線による郵便物/小包の検査など）
コンピューターシステムへのアクセス	- コンピューター処理制御システムや重要なデータシステムへのアクセスを許可者に制限 - 従業員の退職時等におけるコンピューターアクセス権の削除 - コンピューターのデータ処理に係るトレサビリティシステムの確立 - ウイルス防止システムや重要なコンピューターベースのデータシステムのバックアップ手順の妥当性の見直し - コンピューターセキュリティシステムの有効性の確認

※同ガイダンスの付録として付属のチェックリストにおいては、「施設＞研究所の安全性確保」、「オペレーション＞水道その他供給関係のセキュリティ」、「オペレーション＞郵便物/小包」項目は含まれていない。（ガイダンス本編の「推奨事項」には上記の通り含まれている。）

表 4 評価項目の設定

項目	概要	CARVER+Shock における指標 (例)	確認事項
Criticality (危険性) ¹⁾	当該地点でのテロ物質等の食品への混入が重大な健康被害・経済的影響をもたらす →当該対象は危険性が高い	死者数、または経済的損失額	①投入可能性 (量的)
			②死者数
			③発症者数
			④経済的損失額
Accessibility ²⁾ (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に到達し、捕提されずに逃げられる →当該対象はアクセスが容易	容易／可能／やや可能／困難／不可	⑤-1 人の密度 (どのくらいの広さの中に、何人くらい)
			⑤-2 従業員、訪問者の不審行動の把握の状況 3)
			⑤-3 従業員の所在の確認状況
			⑤-4 従業員の識別・認識システムの構築の状況 4)
			⑤-5 職位に応じた身上調査の実施の有無
			⑥-1 外部からの接近容易性 (ドア、窓、屋根口／ハッチ、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モタリング状況 5)、照明の設置状況
			⑥-2 不使用時のセキュリティ確保 6) 及び使用前の設備の検査状況
			⑦-1 訪問者のアクセス可能性とそのレベル 7)
			⑦-2 機器メーカー等外部業者等の立寄の有無、またその監視の有無
			⑦-3 荷物の積み込み等スケジュールの確立状況
Recuperability (回復容易性)	生産性を回復するまでに要する時間	時間 (年、ヶ月)	⑧食中毒等が認識された場合の、工場側での対処 (ex. 洗浄、殺菌、リプレース) と、それにかかる時間
Vulnerability (脆弱性)	対象に到達後、テロの目的達成に十分な量のテロ物質等を混入することの容易性	可能性 (容易／概ね可能／…)	⑨作業内容 (作業時間中に実行される場合を想定)
			⑩作業の監視状況
			⑪搬入可能性
			⑫機器設備の投入可能性・施設状況
Effect (影響)	テロがシステムの生産性に与えるダメージ	影響を受ける割合 (%)	⑬システム生産量に占める対象ポイントに係る量の割合
Recognizability (認識容易性)	他の要素等との混乱なく対象を認識することの容易さ	認識の容易性、認識に必要な訓練の必要性	⑭現地において視認、どの程度の専門性 8) の人が機器や施設等の操作・取扱いにあっているか
SHOCK (衝撃度)	・健康面、心理面、二次的な経済への影響を統合したもの	対象の象徴性、重要性、死者数、感受性の高い層への影響度、国家経済への影響	⑮各ケースにおいて検討
	・死者が多い、対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性が大きい、感受性の高い層 (子供や老人など) への影響が大きい		
	・二次的な経済への影響：経済活動の沈滞、失業の増大等を含む		
	※経済的損失や心理的ダメージ		

項目	概要	CARVER+Shock における指標（例）	確認事項
	メージを与える目的には、大量殺傷は不要。 ・健康面、心理面、二次的な経済への影響を統合したもの		

- 1) 以下の算定フローより判定。
- 2) 確認事項は、FDA 食品セキュリティ予防措置ガイドラインを参考に設定。
- 3) 明確な目的なく、シフト終了後も異常に遅くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、職域外の施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密的事項の質問、勤務時にカメラを携帯など
- 4) 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など
- 5) 警備員の巡回、ビデオ監視、無作為な検査など
- 6) 金属製あるいは金属被覆の外部ドアを使用しているか否か等
- 7) 持ち込み品、入退出時のチェック、訪問者との同行、訪問理由、身分証明の有無等
- 8) パート、アルバイト、社員等

表 5 冷凍食品工場の脆弱性評価の試行

ポイント	混入の可能性
入出荷口	
原料保管庫	
小麦粉のサイロ	
調理（選別・下ごしらえ・具の調理）	非公表
調理（皮の調理）	
調理（整形）	
調理（蒸し）	
冷凍	
検査・包装	
箱詰め・倉庫	
全体	

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標（例）	確認事項	ポイント									
				入出費口	原料保管庫	小量粉のサイロ	調理				冷凍	検査・包装	箱詰め・倉庫
							選別・下ごしらえ・具の調理	皮の調理	整形	蒸し			
Criticality (危険性) ¹⁾	当該地点でのテロ物質等の食品への混入が重大な健康被害・経済的影響をもたらす →当該対象は危険性が高い	死者数、または経済的損失額	①投入可能性(量的)										
			②死者数										
			③発症者数										
			④経済的損失額										
Accessibility ²⁾ (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に到達し、検出されずに逃げられる →当該対象はアクセスが容易	容易／可能／やや可能／困難／不可	⑤従業員の行動	⑤-1人の密度(どのくらいの広さの中に、何人くらい)									
				⑤-2従業員の不審行動の把握の状況 ³⁾									
				⑤-3従業員の所在の確認状況									
				⑤-4従業員の識別・認識システムの構築の状況 ⁴⁾									
				⑤-5職位に応じた身上調査の実施の有無									
			⑥外部からの接近	⑥-1外部からの接近容易性(1)7、窓、監視口/ハッチ、通気口、換気口、監視室等の状況)、★鍵の管理状況、E-17状況 ⁵⁾ 、照明の設置状況									
				⑥-2不使用時のセキュリティ確保 ⁶⁾ 及び使用時の設備の検査状況									
			⑦関係する者の構立等	⑦-1訪問者のアクセス可能性とそのレベル ⁷⁾									
				⑦-2機器・ト等外部業者等の立寄の有無、またその監視の有無									
				⑦-3荷物の積み込み等X-rayの確立状況									
Recoverability (回復容易性)	生産性を回復するまでに要する時間	時間(年、ヶ月)	⑧食中毒等が認識された場合の、工場側での対応(ex.洗浄、設置、リブレース)と、それにかかる時間										
Vulnerability (脆弱性)	対象に到達後、テロの目的達成に十分な量のテロ物質等を混入することの容易性	可能性(容易／概ね可能／不可)	⑨作業内容(作業時間中に実行される場合を想定)										
			⑩作業の監視状況										
			⑪搬入可能性 ⑫機器設備の投入可能性・施設状況										
Effect (影響)	テロがシステムの生産性に与えるダメージ	影響を受ける割合(%)	⑬システム生産量に占める対象ポイントに係る量の割合										
Recognizability (認識容易性)	他の要素等との混入なく対象を認識することの容易さ	認識の容易性、認識に必要な訓練の必要性	⑭現場において確認、どの程度の専門性 ⁸⁾ の人が機器や施設等の操作・取扱いにあっているか										
SHOCK (衝撃度)	・健康面、心理面、二次的な経済への影響を統合したもの ・死者が多い、対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性が大きい、感受性の高い層(子供や老人など)への影響が大きい ・二次的な経済への影響：経済活動の沈滞、失業の増大等を含む ※経済的損失や心理的ダメージを与える目的には、大量殺害は不要	対象の象徴性、重要性、死者数、感受性の高い層への影響度、国家経済への影響	⑮各ケースにおいて検討										

非公表

1) 別添の算定フローより判定。
2) 確認事項は、FDA食品セキュリティ予防措置ガイドラインを参考に設定。
3) 明確な目的なく、シフト終了後も異常に遅くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、職場外の施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密的事項の質問、勤務時にカメラを操作など
4) 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など
5) 警備員の巡回、ビデオ監視、無作為な検査など
6) 金属製あるいは金属製の外部ドアを使用しているか否か等
7) 持ち込み品、入退社時のチェック、訪問者との同行、訪問理由、身分証明の有無等
8) パート、アルバイト、社員等

脆弱性は認められるが他のポイントと重なりが無いもの

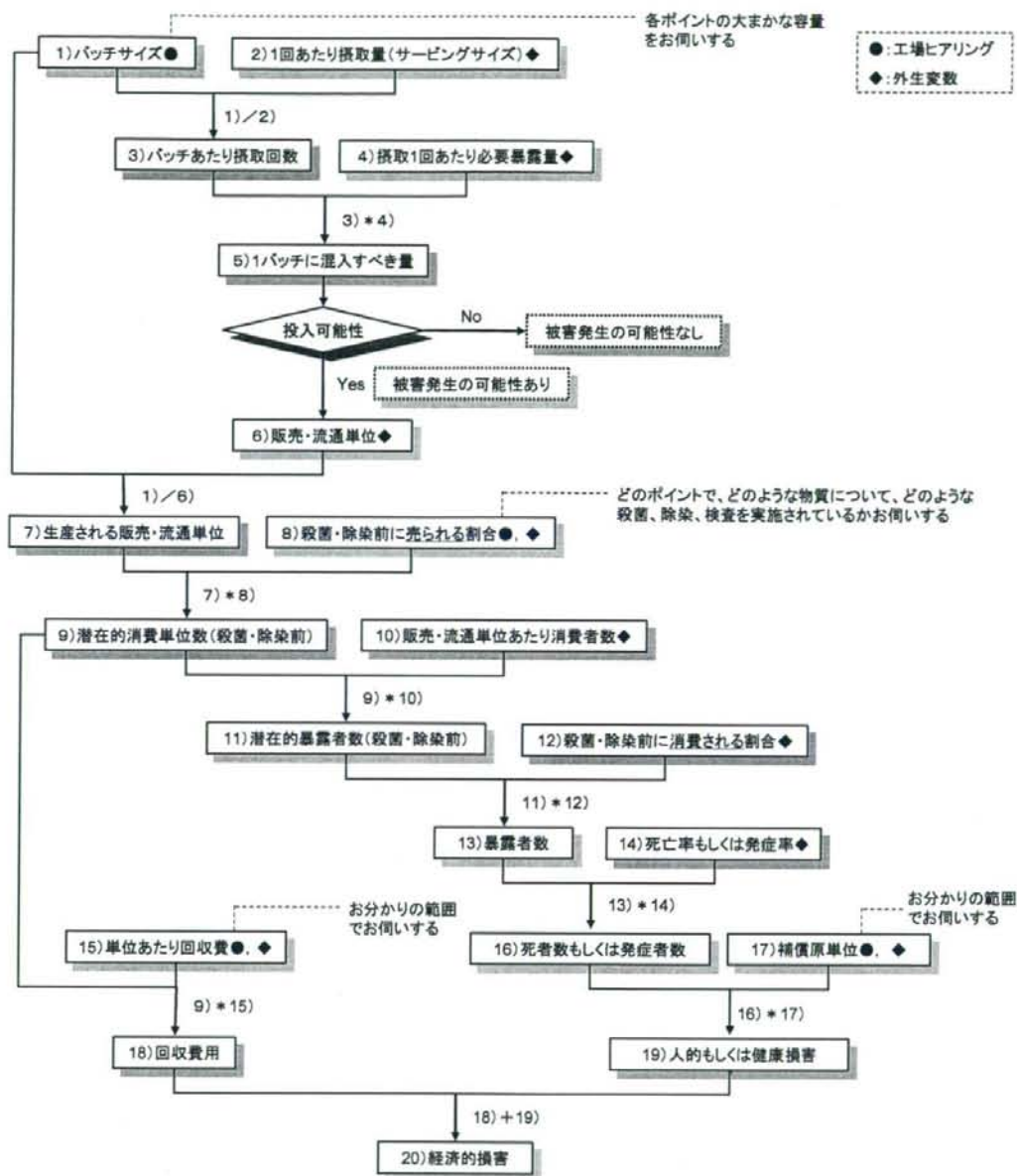


表 6 冷凍・冷蔵食品を取り扱う複合型物流倉庫施設の脆弱性評価の試行

ポイント	混入の可能性
敷地入り口	
入庫受付	
入庫車両経路（ランプウェイ；1F→2F）	
入荷荷捌き及び在庫格納業務（2F）	非公表
自動ラック倉庫・移動ラック倉庫（2F、3F）	
出荷オーダーからの出庫及び1階への搬出業務（2F）	
日配センター入荷検品業務（1F）	
冷凍庫出荷から店舗別出荷待機場までの集積業務（1F）	
全体	

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標（例）	確認事項	ポイント							
				①敷地入り口	②入庫受付	③入庫車両経路（ランプウェイ：1F→2F）	④入荷荷捌き及び在庫格納業務（2F）	⑤自動ラック倉庫・移動ラック倉庫（2F、3F）	⑥出荷オーダーからの出庫及び1階への搬出業務（2F）	⑦日配センター入荷検品業務（1F）	⑧⑨冷凍庫出荷から店舗別出荷持機場までの業務業務（1F）
Criticality (危険性) ¹⁾	当該地点でのテロ物質等の食品への混入が重大な健康被害・経済的影響をもたらす →当該対象は危険性が高い	死者数、または経済的損失額	①投入可能性(量的) ②死者数 ③発症者数 ④経済的損失額								
Accessibility ²⁾ (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に到達し、捕捉されずに逃げられる →当該対象はアクセスが容易	容易／可能／やや可能／困難／不可	⑤従業員の行動 ⑤-1人の密度(どのくらいの広さの中に、何人くらい) ⑤-2従業員の不審行動の把握の状況 ³⁾ ⑤-3従業員の所在の確認状況 ⑤-4従業員の識別・認識システムの構築の状況 ⁴⁾ ⑤-5職位に応じた身辺調査の実施の有無								
			⑥外部からの接近容易性(①、⑦、窓、屋根口、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、扉の管理状況、モニタリング状況 ⁵⁾ 、照明の設置状況 ⑥-2不使用時のセキュリティ確保 ⁶⁾ 及び使用時の設備の検査状況								
			⑦内部からの接近 ⑦-1訪問者のアクセス可能性とそのレベル ⁷⁾ ⑦-2機密/機密等外部業者等の立寄の有無、またその監視の有無 ⑦-3荷物の積み込み等スケジュールの確立状況								
Recoverability (回復容易性)	生産性を回復するまでに要する時間	時間（年、ヶ月）	⑧食中毒等が認識された場合の、工場側での対処（ex. 洗浄、殺菌、リブレース）と、それにかかる時間								
Vulnerability (脆弱性)	対象に到達後、テロの目的達成に十分な量のテロ物質等を混入することの容易性	可能性（容易／概ね可能／不可）	⑨作業内容（作業時間中に実行される場合を想定） ⑩作業の監視状況 ⑪搬入可能性 ⑫機器設備の投入可能性・施設状況								
Effect (影響)	テロがシステムの生産性に与えるダメージ	影響を受ける割合（％）	⑬システム生産量に占める対象ポイントに係る量の割合								
Recognizability (認識容易性)	他の要素等との混同なく対象を認識することの容易さ	認識の容易性、認識に必要な訓練の必要性	⑭現地において視認、どの程度の専門性 ⁸⁾ の人が機器や施設等の操作・取扱いにあっているか								
SHOCK (衝撃度)	・健康面、心理面、二次的な経済への影響を統合したもの ・死者が多い、対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性が大きい、感受性の高い層(子供や老人など)への影響が大きい ・二次的な経済への影響：経済活動の沈滞、失業の増大等を含む ※経済的損失や心理的ダメージを与える目的には、大量殺傷は不要。	対象の象徴性、重要性、死者数、感受性の高い層への影響度、国家経済への影響	⑮各ケースにおいて検討								

非公表

1) 別添の算定フローより判定。
2) 確認事項は、FDA食品セキュリティ予防措置ガイドラインを参考に設定。
3) 明確な目的なく、シフト終了後も異常に遅くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、機密の施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密事項の質問、勤務時にカメラを携帯など
4) 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など
5) 警備員の巡回、ビデオ監視、無作為な検査など
6) 金庫扉あるいは金庫扉の外部ドアを使用しているかどうか等
7) 持ち込み品、入退出時のチェック、訪問者との同行、訪問理由、身分証明の有無等
8) パート、アルバイト、社員等

脆弱性は認められるが他のポイントと差別が無いもの

表 7 ドライ品の取り扱いを主とする倉庫施設の脆弱性評価の試行

ポイント	混入の可能性
A 棟 1F DC (**商品の在庫保管センター) 入出庫	
A 棟 1～3F DC (**商品の在庫保管センター) 自動倉庫	
A 棟 2・3F SC (共同購入班別・個人別集品センター) 集品ライン	
A 棟 1F SC (共同購入班別・個人別集品センター) 出荷	
B 棟 2・3F DC (**商品の在庫保管センター)・NBC (事業連合向け NB の在庫保管センター)	
B 棟 1F TC (**、NB の店別仕分けを行う店舗通過センター) 小分けライン	
B 棟 1F TC (**、NB の店別仕分けを行う店舗通過センター) 出荷口	
全体	

非公表

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標 (例)	確認事項	ポイント						
				①A棟1F DC (**商品の在庫保管センター) 入庫	②A棟1~3F DC (**商品の在庫保管センター) 自動倉庫	③A棟2・3F SC (共同購入並列・個人別食品センター) 食品ライン	④A棟1F SC (共同購入並列・個人別食品センター) 出荷	⑤B棟2・3F DC (**商品の在庫保管センター)・NBC (事業運営向けNBの在庫保管センター)	⑥B棟1F TC (**、NBの店別仕分けを行う店舗通過センター) 小分けライン	⑦B棟1F TC (**、NBの店別仕分けを行う店舗通過センター) 出荷口
Criticality (危険性) ¹⁾	当該地点でのテロ物質等の食品への混入が重大な健康被害・経済的影響をもたらす →当該対象は危険性が高い	死者数、または経済的損失額	①投入可能性(量的) ②死者数 ③発症者数 ④経済的損失額							
Accessibility ²⁾ (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に到達し、検出されずに逃げられる →当該対象はアクセスが容易	容易／可能／やや可能／困難／不可	⑤従業員 の行動	⑤-1人の密度(どのくらいの広さの中に、何人くらい) ⑤-2従業員の不審行動の把握の状況 ³⁾ ⑤-3従業員の所在の確認状況 ⑤-4従業員の識別・認識システムの構築の状況 ⁴⁾ ⑤-5職位に応じた身上調査の実施の有無						
			⑥外部からの接近	⑥-1外部からの接近容易性 (ドア、窓、屋根口、ハッチ、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モニタリング状況 ⁵⁾ 、照明の設置状況 ⑥-2不使用時のセキュリティ確保 ⁶⁾ 及び使用前の設備の検査状況						
			⑦関係する者の立寄り	⑦-1訪問者のアクセス可能性とそのレベル ⁷⁾ ⑦-2機器・カメラ等外部業者等の立寄の有無、またその監視の有無 ⑦-3荷物の積み込み等スタッフの確立状況						
Recoverability (回復容易性)	生産性を回復するまでに要する時間	時間 (年、ヶ月)	⑧食中毒等が認識された場合の、工場側での対応 (ex. 洗浄、殺菌、リブレース) と、それにかかる時間							
Vulnerability (脆弱性)	対象に到達後、テロの目的達成に十分な量のテロ物質等を混入することの容易性	可能性 (容易／概ね可能／...)	⑨作業内容 (作業時間中に実行される場合を想定) ⑩作業の監視状況 ⑪搬入可能性 ⑫機器設備の投入可能性・施設状況							
Effect (影響)	テロがシステムの生産性に与えるダメージ	影響を受ける割合 (%)	⑬システム生産量に占める対象ポイントに係る量の割合							
Recognizability (認識容易性)	他の要素等との混入なく対象を認識することの容易さ	認識の容易性、認識に必要な訓練の必要性	⑭現地において確認、どの程度の専門性 ⁸⁾ の人が機器や施設等の操作・取扱いにあたるか							
SHOCK (衝撃度)	・健康面、心理面、二次的な経済への影響を統合したもの ・死者が多い、対象の歴史、文化、宗教その他象徴的な重要性が大きい、感受性の高い層(子供や老人など)への影響が大きい ・二次的な経済への影響：経済活動の停滞、失業の増大等を含む ※経済的損失や心理的ダメージを与える目的には、大量殺傷は不要。	対象の象徴性、重要性、死者数、感受性の高い層への影響度、国家経済への影響	⑮各ケースにおいて検討							

1) 別添の算定フローより判定。
2) 確認事項は、FDA食品セキュリティ予防措置ガイドラインを参考に設定。
3) 明確な目的なく、シフト終了後も異常に遅くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、職域外の施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密事項の質問、勤務時にカメラを携帯など
4) 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など
5) 警備員の巡回、ビデオ監視、無作為な検査など
6) 金庫製あるいは金庫格調の外観ドアを使用しているかどうか等
7) 持ち込み品、入退出時のチェック、訪問者との同行、訪問理由、身分証明の有無等
8) パート、アルバイト、社員等

脆弱性は認められるが他の水

表 8 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

「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]⁸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

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、

⁸ <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui14.html>

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かどうか、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	要 対 応 不	
●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」					

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通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。） 〔回答基準の例〕				
・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、その情報を通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通達している、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」				
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。） 〔回答基準の例〕				
・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」				
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。） 〔回答基準の例〕				
・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」				
● 監督				
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 〔回答基準の例〕				
・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」				
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 〔回答基準の例〕				
・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」				
● 回収戦略				
13) -①製品を回収する基準を定めているか 〔回答基準の例〕				
・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」				
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 〔回答基準の例〕				
・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」				
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 〔回答基準の例〕				
・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」 ・回収の事由別の区別はないが、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」				
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 〔回答基準の例〕				
・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」 ・日毎に、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	応一 部 対	いて対 い 応 なし	要対 応 不	
●スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）					
22) 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」 ・ 一部の従業員のみの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」					

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。)				
【回答基準の例】 ・ 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」				
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				
【回答基準の例】 ・ 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」				
● 日常業務の割り当て				
25) 敷地内に存在する者の所在を把握しているか				
【回答基準の例】 ・ 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るようにしている →「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(“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」				
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				
【回答基準の例】 ・ 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」				
● 識別				
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)				
【回答基準の例】 ・ 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」				
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				
【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」				
● アクセス制限				
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				
【回答基準の例】 ・ 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」				
30) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか				
【回答基準の例】 ・ 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」				
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				
【回答基準の例】 ・ 全ての箇所・施設について定期的に行なっている →「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(“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行なっている”、など) →「一部対応」 ・ 行っていない →「対応していない」				