

参考 A : Casualty(危険度)の算出ワークシート

Product:								
Entry Point	Agent	A Batch Size	B Serving Size	C Servings per Batch	D Dose Required per Serving	E Total Amount Required per Batch	F Distribution Unit	G Units Produced
				A/B		C x D		A/F
H % of Units Sold Before Warning	I Units for Potential Consumption H/100 x G	J Consumers per Distribution Unit	K Number of Potential Exposures I x J	L % of Units Consumed Before Warning	M Number of Exposures K x L/100	N Morbidity/Mortality Rate	O Number of Illnesses/Deaths M x N	

参考 B : 総括シート

FOOD: _____

TARGET (Nodes)	CRITICALITY	ACCESSIBILITY	RECUPERABILITY	VULNERABILITY	EFFECT	RECOGNIZABILITY	SHOCK	OVERALL SCORE

表 3 FDA 食品セキュリティ予防措置ガイドラインの構成項目

項目		食品製造業、 加工業および 輸送業	食品小売店 および飲食 店	輸入業および ファイラー	酪農場、ミルク 輸送業、貯蔵 業、加工業 ^{*1}	
マネジメント	テロ行為等の可能性への備え	○	○	○	○	
	監督	○	○	○	○	
	回収戦略	○	○	○	○	
	不審行動の調査	○	○	○	○	
	評価プログラム	○	○	○	○	
人的要素	従業員	スクリーニング	○	○	○	○
		日常業務の割り当て	○	○	○	×
		識別	○	○	○	×
		アクセス制限	○	○	○	○
		個人所有物	○	○	○	○
		食品セキュリティの手續きに関する訓練	○	○	○	○ ^{*2}
		異常行動	○	○	○	○ ^{*2}
		従業員の健康	○	○	○	○
	公衆	顧客	×	○	×	×
		訪問者	○	○	○	×
施設	物理的セキュリティ	○	○	○	○	
	研究所の安全確保	○	×	×	×	
	有害物質等の保管と使用	○	○	○	×	
オペレーション	納入資材およびオペレーション ^{*3}	○	○	○	○	
	保管	○	○	○	○	
	飲食店および小売店の陳列	×	○	×	×	
	最終製品 ^{*4}	○	×	○	○	
	水道その他供給関係のセキュリティ	○	○	○	×	
	換気システムのセキュリティ	×	×	○	×	
	郵便/小包	○	○	○	×	
コンピューターシステムへのアクセス	○	○	○	×		

*1: 構成は他と大きく異なるが、内容面から構成項目を判断

*2: マネジメントの中で記載

*3: ガイダンスによって、項目名が納入製品/ビタミン剤および研究所への供給と記載

*4: ガイダンスによって、項目名が出荷製品と記載

表 4 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、聴き取り調査の際に念頭に置いた項目であることを示す。

<p>マネジメント</p>	<p>テロ行為等の可能性への備え</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>監督</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>回収戦略</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>不審行動の調査</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>評価プログラム</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
<p>人的要素（従業員）</p>	<p>スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>日常業務の割り当て</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・情報の定期的アップデート
	<p>識別</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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
	<p>アクセス制限</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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
	<p>個人所有物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・会社への持ち込みを許容する個人所有物の種別を制限 ・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
	<p>食品セキュリティの手続きに関する訓練</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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

		<ul style="list-style-type: none"> ・従業員のサポートを促進
	異常行動	<ul style="list-style-type: none"> ・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、異常に早い出勤、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行など）
	従業員の健康	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・食品取扱い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
	物理的セキュリティ	<ul style="list-style-type: none"> ・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
施設	研究所の安全性確保	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、食品の取扱い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	<ul style="list-style-type: none"> ・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

	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 運送業者に積荷の位置を常時確認できるよう要請 ・ <u>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</u> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚れ、破損のあった製品や返品、再製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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ <u>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。</u> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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

※同ガイドラ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。（ガイドランス本編の「推奨事項」には上記の通り含まれている。）

表 5 CARVER+Shock 評価の試行に向けた評価項目

※網掛け部は FDA ガイドラインを参考として設定した項目であることを示す。

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、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、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モタリツク ³⁾ 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外部者の 立ち寄り に関する 事項 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ち寄りの有無、またその監視の有無 ⑦-3 荷物の積み込み等セキュリティの確立状況
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・施錠状況
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 ・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

項目	概要	CARVER+Shock における指標 (例)	確認事項
	・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

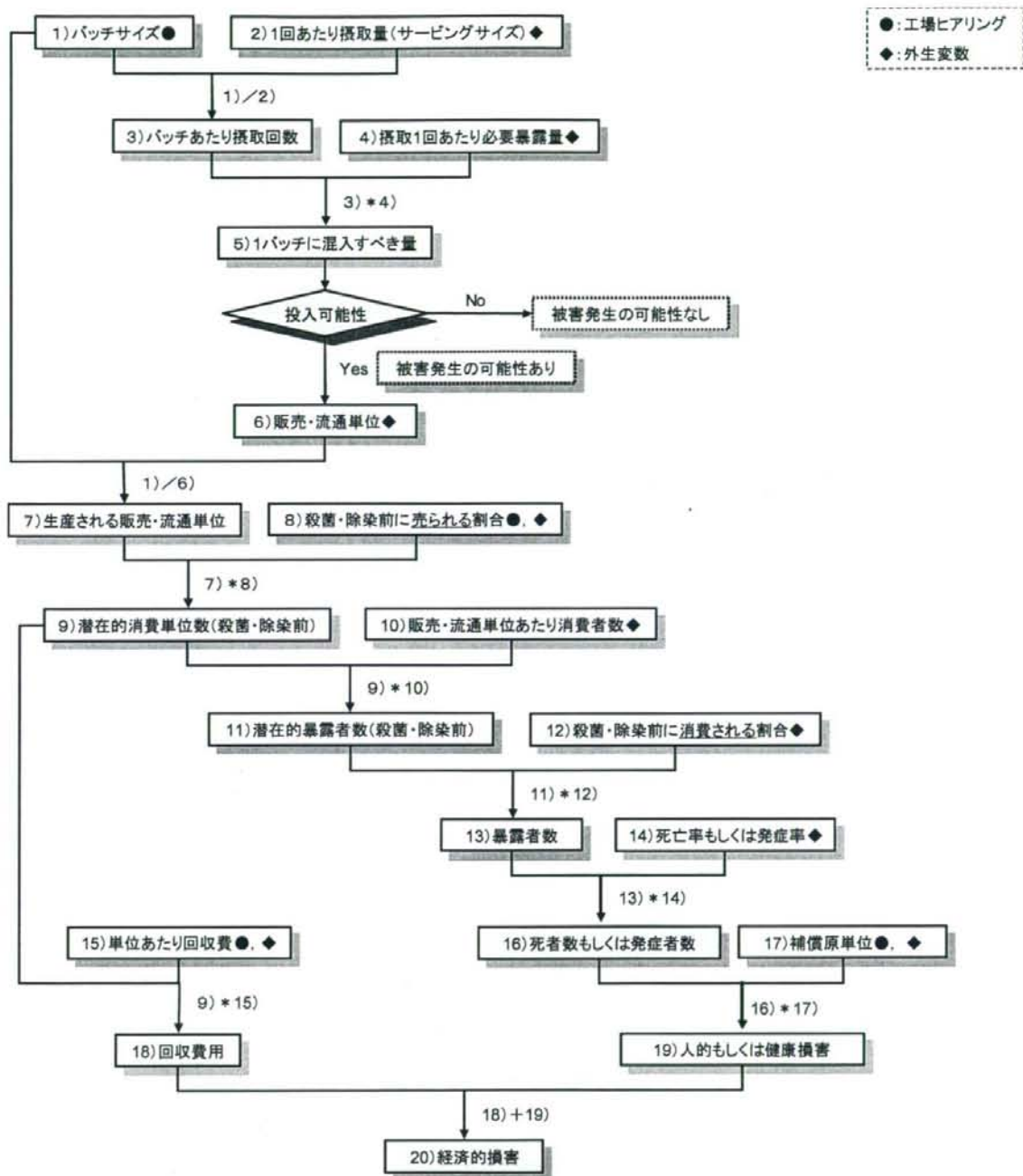


図 1 Criticality (危険性) の判定フロー

表 6 牛乳工場における脆弱性評価の試行結果 <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								
				受乳・検査	(調査対象工場では、「殺菌」の1工程)				検査	充填	冷蔵保管	出荷
					清浄化	均質化	殺菌	冷却・貯乳(屋上)				
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、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モタリノグ ⁵⁾ 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 部外者の立寄に関する事項	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、リブレース)と、それに要する時間									
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									

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								
				受乳・検査	(調査対象工場では、「殺菌」の1工程)				検査	充填	冷蔵保管	出荷
					清浄化	均質化	殺菌	冷却・貯乳(屋上)				
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 ^⑮ 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)	<ul style="list-style-type: none"> 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	<div style="border: 1px solid black; padding: 20px; width: 100%; height: 100%;"> <h1 style="margin: 0;">非公表</h1> </div>								

- 1) 別添の算定フローを参考に判定。
- 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行など
- 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

■ : 他のポイントと比べて脆弱なもの

■ : 脆弱性は認められるが他のポイントと差別がないもの

表 7 牛乳工場における脆弱性評価の試行（まとめ） <非公表>

ポイント	混入の可能性	相対評価
受乳・検査		
殺菌	清浄化	非公表
	均質化	
	殺菌	
	冷却・貯乳(屋上)	
検査		
充填		
冷蔵保管		
出荷		
全般		

表 8 納豆工場における脆弱性評価の試行結果 <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							
				選別～保管 (別室)	洗浄 (工場 1F)	浸漬 (工場 2F)	蒸煮～納豆菌接種 (1F)	充填 (工場 1F)	発酵 (工場 1F)	包装 (別棟)	
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／不可能	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 従業員の鑑別・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、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モタリング ⁵⁾ 状況、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 部外者の立寄に関する事項 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	テロがシステムの	影響を受ける割合	⑬システム生産量に占める対象								

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						
				選別～保管 (別室)	洗浄 (工場 1F)	浸漬 (工場 2F)	蒸煮～納豆菌接種 (1F)	充填 (工場 1F)	発酵 (工場 1F)	包装 (別棟)
(影響)	生産性に与えるダメージ	(%)	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 ^⑮ 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	<h1>非公表</h1>						

1) 別添の算定フローを参考に判定。

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行など

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

■ : 他のポイントと比べて脆弱なもの

■ : 脆弱性は認められるが他のポイントと差別がないもの

表 9 納豆工場における脆弱性評価の試行（まとめ） <非公表>

ポイント	混入の可能性	相対評価
選別～保管（別室）		
洗浄（工場 1F）		
浸漬（工場 2F）		
蒸煮～納豆菌 接種（工場 1F）		
充填（工場 1F）		
発酵（工場 1F）		
包装（別棟）		
全般		

非公表

表 10 弁当工場における脆弱性評価の試行結果 <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									
				入荷前室～保管庫 (1F)	包材庫 (1F)	原料庫～処理室 (1F)	調理室 (1F)	加工室 (1F)	加工室 (2F)	炊飯室 (2F)	仕分け室 (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 ⁴⁾ 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、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モニタリング ⁵⁾ 状況、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部外者の立ち寄りに関する事項 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、リブレース) と、それに要する時間										
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										

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								
				入荷前室～保管庫 (1F)	包材庫 (1F)	原料庫～処理室 (1F)	調理室 (1F)	加工室 (1F)	加工室 (2F)	炊飯室 (2F)	仕分け室 (1F)	
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 ・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) 別添の算定フローを参考に判定。
- 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行など
- 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

: 他のポイントと比べて脆弱なもの
 : 脆弱性は認められるが他のポイントと差別がないもの

表 1 1 弁当工場における脆弱性評価の試行（まとめ） <非公表>

ポイント	混入の可能性	相対評価
入荷前室～保管庫（1F）	非公表	
包材庫（1F）		
原料庫～処理室（1F）		
調理室（1F）		
加工室（1F）		
加工室（2F）		
炊飯室（2F）		
仕分け室（1F）		
全般		

表 1 2 給食施設（セントラルキッチン方式）の脆弱性評価の試行

評価項目	概要	CARVER+Shock における指標 (例)	確認事項	ポイント										
				搬入・搬出口	一時保管庫	食材冷蔵・冷凍庫	ドライ倉庫（調味料系）	ホット室（炒め物、凍込み物など）	炊飯	プレパレーション（肉・魚・野菜の下ごしらえ）	冷ソース室	デザート		
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	⑤-1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/Hatch、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、ミタリク ⁵⁾ 状況、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24時間の確立状況											
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 ・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、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

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 13 給食施設（セントラルキッチン方式）の脆弱性評価の試行（まとめ）

ポイント	混入の可能性
搬入・搬出口	
一時保管庫	
食材冷蔵・冷凍庫	
ドライ倉庫（調味料系）	<div data-bbox="449 408 1061 549" style="border: 1px solid black; padding: 20px; display: inline-block;"> <h1 style="margin: 0;">非公表</h1> </div>
ホット室（炒め物、煮込み物など）	
炊飯	
プレパレーション（肉・魚・野菜の下ごしらえ）	
冷ソース室	
デザート	
全体	

表 14 清涼飲料水工場の脆弱性評価の試行

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標(例)	確認事項	ポイント														
				原水(井戸)	原料水	ろ過	原料	調合	ペットボトル置き場	充填	出荷							
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	⑤-1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 ⑥-1外部からの接近容易性(1'7、窓、屋根口/0'7、換気口、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 ⑦-1訪問者のアクセス可能性とそのレベル ⁷⁾ ⑦-2機器/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・取扱いにあたっているか															
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、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するなど
 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

脆弱性は認められるが他のポイントと差別が無いもの