

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
3. 人的要素 (部外者)について	訪問者(業者も含む)	45)-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	[全面的に対応] 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		
			[一部対応] 例) 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)		
			[対応していない] 例) 実施していない		
			[対応不要] 例) 訪問者、外部業者の出入りはない		
		45)-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]		
		46)社員の同行が義務付けられているか	[全面的に対応] 例) 全ての訪問者に対して、常時社員が同行している		
			[一部対応] 例) 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)		
			[対応していない] 例) 行っていない		
			[対応不要] 例) 訪問者、外部業者の出入りはない		
		47)訪問理由を確認しているか	[全面的に対応] 例) 全ての訪問者に対して確認している		
			[一部対応] 例) 訪問者のうち一部のみ確認している		
			[対応していない] 例) 確認していない		
			[対応不要] 例) 訪問者、外部業者の出入りはない		
		48)-①訪問者の身元を確認しているか	[全面的に対応] 例) 全ての訪問者に対して確認している		
			[一部対応] 例) 訪問者のうち一部のみ確認している		
			[対応していない] 例) 確認していない		
			[対応不要] 例) 訪問者、外部業者の出入りはない		
		48)-②訪問者の身元は、身分証明で確認しているか	[全面的に対応] 例) 全ての訪問者に対して確認している		
[一部対応] 例) 訪問者のうち一部のみ確認している					
[対応していない] 例) 確認していない					
[対応不要] 例) 訪問者、外部業者の出入りはない					

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
		48)-③身分証明の確認は、どのように行っているか	[自由回答]		
		49)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	[全面的に対応] 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		
			[一部対応] 例)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)		
			[対応していない] 例)実施していない		
			[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない		
		50)出口/入口なども含めた荷積及び荷受作業場において、車両及び個人の動きを監視している	[全面的に対応] 例)監視カメラによってすべての車両及び個人を監視している		
			[一部対応] 例)監視カメラは用いていないが、他の方法ですべての車両及び個人を監視している		
			[対応していない] 例)すべての車両及び個人を監視しているわけではない		
		51)屋根のあるもしくは屋内の荷積及び荷受区域を適切に照明で照らしているか	[全面的に対応] 例)十分な明るさによってすべての車両および個人を識別できる		
			[一部対応] 例)ある程度の明るさによってほとんどの車両および個人を識別できる		
			[対応していない] 例)車両及び個人を識別できないことがある		
		4. 施設管理について	物理的セキュリティ	52)-①フェンス等による敷地へのアクセス制御を行っているか	[全面的に対応] 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
[一部対応] 例)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					
[対応していない] 例)全く行っていない					
52)-②通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか	[全面的に対応] 例)アクセス通路は、決められた通路に限定している				
	[一部対応] 例)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				
	[対応していない] 例)全く限定していない				
53)-①ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、倉庫内部と外部との結節点について、安全を確認しているか	[全面的に対応] 例)倉庫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				
	[一部対応] 例)倉庫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				
	[対応していない] 例)全く確認していない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	53) ②ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、倉庫内部と外部との結節点について、施錠しているか	[全面的に対応] 例) 倉庫内部と外部をつなぐ全ての箇所について施錠している		
		[一部対応] 例) 倉庫内部と外部をつなぐ一部の箇所について施錠している		
		[対応していない] 例) 全く施錠していない		
	54) 施設の非稼働時の安全確保について、確認を行っているか	[全面的に対応] 例) 全ての施設について安全を確認している		
		[一部対応] 例) 一部の施設について安全を確認している		
		[対応していない] 例) 全く確認していない		
		[対応不要] 例) 施設稼働を止めることがない		
	55) 立入禁止区域への入口の安全確認を行っているか	[全面的に対応] 例) 全ての立入禁止区域について、常に行っている		
		[一部対応] 例) 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)		
		[対応していない] 例) 全く行っていない		
		[対応不要] 例) 立入禁止区域がない		
	56) 全ての鍵を会社(もしくは管理職)が管理しているか	[全面的に対応] 例) 全ての鍵を会社(もしくは管理職)が管理している		
[一部対応] 例) 一部の鍵のみ会社(もしくは管理職)が管理している				
[対応していない] 例) 全く管理していない				
57) 敷地内における警備員の巡回やビデオ監視を行っているか	[全面的に対応] 例) 全区域において警備員の巡回やビデオ監視を行っている			
	[一部対応] 例) 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っている			
	[対応していない] 例) 全く行っていない			
	[対応不要] 例) 簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	58) 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・安全確認を行っているか	[全面的に対応] 例) 確認、改善をしている		
		[一部対応] 例) 確認しているのみ		
		[対応していない] 例) 確認していない		
		[対応不要] 例) 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		
	59) 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っているか	[全面的に対応] 例) 全ての車両について行っている		
		[一部対応] 例) 一部の車両について行っている		
		[対応していない] 例) 行っていない		
		[対応不要] 例) 敷地内を車両が走ることはない		
	60) 食品の保管エリア・供給施設と駐車場を隔離しているか	[全面的に対応] 例) 大きく隔離している(徒歩3分以上程度)		
		[一部対応] 例) ある程度隔離している(徒歩1-3分程度)		
		[対応していない] 例) 近接している(徒歩1分以内)		
		[対応不要] 例) 敷地内を車両が走ることはない		
61) 外部ドック区域を監視している (※現状では必ずしもご回答いただかなくて結構です。)	[全面的に対応] 例) 監視カメラによってすべての車両及び個人を監視している			
	[一部対応] 例) 監視カメラは用いていないが、他の方法ですべての車両及び個人を監視している			
	[対応していない] 例) すべての車両及び個人を監視しているわけではない			
62) ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、貯蔵室、屋根裏等、施設内部と外部との結節点について監視しているか (※現状では必ずしもご回答いただかなくて結構です。)	[全面的に対応] 例) 監視カメラによって常時すべての結節点を監視している			
	[一部対応] 例) 監視カメラは用いていないが、常時すべての結節点を監視している			
	[対応していない] 例) すべての結節点を監視しているわけではない			
63) 夜間、施設と外部との結節点を照明で照らしているか	[全面的に対応] 例) すべての結節点に十分な照明がなされている			
	[一部対応] 例) 大部分の結節点が照明によって照らされているが、中には照明のない結節点もある			
	[対応していない] 例) 大部分の結節点は照明によって照らされていない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
	64)敷地内部と外部との結節点にはすべて侵入を防ぐための警報装置が取り付けられている	[全面的に対応] 例)すべての結節点に警報装置が取り付けられている			
		[一部対応] 例)大部分の結節点に警報装置が取り付けられているが、中には取り付けられていない結節点もある			
		[対応していない] 例)大部分の結節点は警報装置が取り付けられていない			
		65)倉庫からの出入り口ドアは強化されているか	[全面的に対応] 例)倉庫からの出入り口ドアは容易には突破できない素材でできており、蝶番は内側に付いている		
			[一部対応] 例)上記を全面対応とした場合、そのうちの一部に対応している。(倉庫からの出入り口ドアは容易には突破できない素材でできているが蝶番は外側に付いている、蝶番は内側に付いているが倉庫からの出入り口ドアは容易に突破できる素材でできている、など)		
			[対応していない] 例)上記対応はいずれも取っていない		
		66)倉庫の壁は強化されているか	[全面的に対応] 例)倉庫の壁は、すべて突破・侵入を防ぐように建設されている		
			[一部対応] 例)倉庫の壁は、重要な部分のみ突破・侵入を防ぐように建設されている		
			[対応していない] 例)倉庫の壁は容易に突破・侵入される可能性がある		
	67)通常の運送業務のために開放を要求されない限り、ドック及び倉庫のすべての外部の戸口を閉鎖し施錠しているか	[全面的に対応] 例)使用されていない場合は必ず、外部の戸口を閉鎖し施錠している			
		[一部対応] 例)使用されていない場合はほとんど、外部の戸口を閉鎖し施錠している			
		[対応していない] 例)使用されていない場合も、外部の戸口を開けたままの状態であることが多い			
	68)警報装置等のセキュリティシステムを定期的にメンテナンスしている	[全面的に対応] 例)セキュリティシステムを定期的にメンテナンスしている			
		[一部対応] 例)セキュリティシステムをメンテナンスしているが、定期的を実施しているわけではない			
		[対応していない] 例)セキュリティシステムをメンテナンスしていない			
	危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保	69)-①殺虫剤を安全に管理しているか	[全面的に対応] 例)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		
			[一部対応] 例)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)		
			[対応していない] 例)安全に管理していない		
			[対応不要] 例)殺虫剤を扱っていない		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
	69)-②殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか	[全面的に対応] 例) 全ての殺虫剤について、選定基準を設けている			
		[一部対応] 例) 一部の殺虫剤について、選定基準を設けている			
		[対応していない] 例) 選定基準を作成していない			
		[対応不要] 例) 殺虫剤を扱っていない			
	70) 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	[全面的に対応] 例) 調査・通報の体制を構築している			
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している			
		[対応していない] 例) 構築していない			
		[対応不要] 例) 研究材料(検査薬・試験薬)や有毒物質等がない			
5. 経営運営について	納入資材およびオペレーション	71)-①納入元の信頼性を確保しているか	[全面的に対応] 例) 全ての納入元の信頼性を確保している		
		[一部対応] 例) 一部の納入元についてのみ信頼性を確保している			
		[対応していない] 例) 確保していない			
	71)-②納入元の信頼性は、どのように確保しているか	[自由回答] 例) 長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた納入元である、等			
	72) 納入の際の運送業者等が、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	[全面的に対応] 例) 全ての業者について確認している			
		[一部対応] 例) 一部の業者についてのみ確認している			
		[対応していない] 例) 確保していない			
	73)-①納入物の受領前に、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	[全面的に対応] 例) 全てのものについて確認している			
		[一部対応] 例) 一部のもののみについて確認している			
		[対応していない] 例) 確認していない			
	73)-②納入物が海外製品である場合、その生産地の衛生情報にも注意を払っているか	[全面的に対応] 例) 定期的に注意を払っている			
		[一部対応] 例) 不定期に注意を払っている			
[対応していない] 例) 注意を払っていない					
[対応不要] 例) 海外製品を利用していない					

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	74)鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例)全ての資材について鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている		
		[一部対応] 例)一部の資材についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている		
		[対応していない] 例)鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている資材はない		
	75)運送業者等は、積荷の位置が常時確認できるようになっているか	[全面的に対応] 例)全てについて常に確認できる		
		[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“一部の積荷については常に確認可能”、“全ての積荷について事後に確認可能”など)		
		[対応していない] 例)確認できるようにはなっていない		
	76)運送業者等の配送スケジュールが確立されているか	[全面的に対応] 例)スケジュールは確立されており、遵守されている		
		[一部対応] 例)スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある		
		[対応していない] 例)スケジュールは確立されていない		
	77)-①納入資材の積み下ろし作業を監視しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例)全ての積み下ろし作業を監視している		
		[一部対応] 例)一部の積み下ろし作業を監視している		
		[対応していない] 例)監視することはない		
77)-②納入資材の積み下ろし作業は、どのような監視をしているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[自由回答] 例)監視カメラで録画している/常に従業員が立ち会う、等			
78)納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性の確認を実施しているか	[全面的に対応] 例)複数人で、複数回確認している			
	[一部対応] 例)一回だけ確認している			
	[対応していない] 例)確認しないこともある			
79)納入資材について、テロ行為等の徴候・形跡の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例)調査と通報の双方について体制を構築している			
	[一部対応] 例)調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している			
	[対応していない] 例)構築していない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	80) 納入に際し、事前連絡を受けることとしているか	[全面的に対応] 例) すべての納入について受けている		
		[一部対応] 例) 受ける場合もある		
		[対応していない] 例) 全く受けていない		
	81) 運送業者のドライバーに対して、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われているか	[全面的に対応] 例) 定期的に行っている		
		[一部対応] 例) 不定期に行っている		
		[対応していない] 例) 行っていない		
資材等の保管	82)-①保管用の建物は、頑強な建材を使用しているか	[全面的に対応] 例) 全て専用の倉庫を使用している		
		[一部対応] 例) 一部プレハブを使用している		
		[対応していない] 例) 保管場所を指定していない		
	82)-②保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか	[全面的に対応] 例) 全ての資材を監視している		
		[一部対応] 例) 一部監視している		
		[対応していない] 例) 監視していない		
	82)-③納入資材や使用中資材をどのように監視しているか	[自由回答] 例) 監視カメラで録画している／定期的に従業員が巡回する、等		
	83) 在庫の紛失や増加、その他の事態の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例) 構築していない		
	84) 製品ラベルを安全な場所に保管しているか	[全面的に対応] 例) 鍵つきの場所に保管している		
		[一部対応] 例) 鍵つきではないが、安全な場所に保管している		
[対応していない] 例) 安全な場所に保管していない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
最終製品	85)バイヤー(購入者、荷主)の指定した資産は、施設にある間は隅々まで監視されているか。(フロア全体を監視するのではなく、バイヤー資産をいつ、いかなる時でも監視する。すなわち、ドックから運送用パレットへの区分区域、保管庫までの間、絶えず監視カメラで監視する。)	[全面的に対応] 例)バイヤーの指定した資産は常時監視カメラで監視している		
		[一部対応] 例)監視カメラは用いていないが、別の適切な方法によって、バイヤーの指定した資産は常時監視している		
		[対応していない] 例)バイヤーの指定した資産は常に監視されているわけではない		
	86)最終製品の流通に利用する貯蔵倉庫や車両、船舶等が適切な安全措置を講じていることを確認しているか	[全面的に対応] 例)全ての貯蔵倉庫、車両、船舶等について、常に確認している		
		[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している(「貯蔵倉庫のみについて常に確認」、「全ての貯蔵倉庫、車両、船舶について不定期に確認」など)		
		[対応していない] 例)全く確認していない		
	87)最終製品の流通に、鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例)全ての製品について鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用している		
		[一部対応] 例)一部の製品についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用している		
		[対応していない] 例)鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用していない		
	88)出荷する製品について、その荷受人を併せて把握しているか	[全面的に対応] 例)全ての出荷製品について把握している		
		[一部対応] 例)一部の出荷製品について把握している		
		[対応していない] 例)把握していない		
89)出荷した製品について、積荷の位置を常時確認することが可能か	[全面的に対応] 例)全てについて常に確認できる			
	[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している(「一部の積荷について実施」、「全ての積荷について事後に確認できる」など)			
	[対応していない] 例)確認できるようにはなっていない			
90)最終製品の荷物の積み込みスケジュールを確立しているか	[全面的に対応] 例)スケジュールは確立されており、遵守されている			
	[一部対応] 例)スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある			
	[対応していない] 例)スケジュールは確立されていない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	91)納入先における最終製品の在庫の紛失や増加、その他の事態の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例)調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例)調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例)構築していない		
	92)-①納入先における販売担当従業員等に、偽造等の不正商品への目配りや、何か問題を察知した場合には担当者に通報するようアドバイスをしているか	[全面的に対応] 例)常にそのように指示している		
		[一部対応] 例)不定期にそのように指示している		
		[対応していない] 例)そのような指示をしたことはない		
	92)-②最終製品に対する苦情が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例)調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例)調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例)構築していない		
	92)-③最終製品に対する健康被害情報が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例)調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例)調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例)構築していない		
93)運送用トラックのキーを適切に管理しているか	[全面的に対応] 例)キーの管理が実施され、管理手順が文書化、及び管理履歴が残っている。(誰が、いつ、どのキーを使ったか、など)			
	[一部対応] 例)キーの管理が実施されているが、管理手順の文書化なされていない、もしくは管理履歴が残っていない。(誰が、いつ、どのキーを使ったか、など)			
	[対応していない] 例)キーの管理が実施されていない			
94)運送ルート、停車地点のリスクを評価しているか	[全面的に対応] 例)運送ルートは決まっており、リスク評価を実施及び反映している			
	[一部対応] 例)運送ルートは決まっているが、リスク評価を実施及び反映していない			
	[対応していない] 例)決められた運送ルートはない			
95)運送業者のドライバーに対して、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われているか	[全面的に対応] 例)定期的に行っている			
	[一部対応] 例)不定期に行っている			
	[対応していない] 例)行っていない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
コンピューターシステムへのアクセス	96)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しているか	[全面的に対応] 例) アクセス可能な従業員を決め、かつ施設には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている		
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“アクセス可能な従業員は決めているが、施設に物理的な安全措置は講じていない”など)		
		[対応していない] 例) 制限していない		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		
	97) 従業員の退職時等にコンピューターアクセス権を削除しているか	[全面的に対応] 例) 常に削除している		
		[一部対応] 例) 削除することもあるが、しないこともある		
		[対応していない] 例) 削除しない、皆で同じID・パスワードを利用している、等		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		
	98) コンピューターのデータ処理に係る履歴を保存しているか	[全面的に対応] 例) 全てのデータ処理の履歴を保存している		
		[一部対応] 例) 一部のデータ処理の履歴を保存している		
		[対応していない] 例) 保存していない		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		

3. 食品防衛対策の検討

食品工場の種別（HACCP/非 HACCP）に応じて、化学物質・生物剤の特性を踏まえた上で脆弱ポイント（工程）の評価を行い、現行の管理体制に追加すべき具体的な対策を検討した。

テロ等に悪用される可能性が否定できないため、詳細な内容は非公表としているが、検査用のポジティブコントロールや薬品を工場内で保管・使用している場合には、製造工程からできるだけ離れた場所で取扱うこと、ならびに、製造工程への持込みを防ぐため、ロッカーの使い方の徹底やカメラ等からの死角の洗い出し、私的持込み品（医薬品を含む）制限の徹底等の対策が望ましいと考えられた。また、製造工程では、相互監視が可能な状況の創出、また保管中の原料、中間製品、最終製品への監視、アクセス制限等の対策も必要であると考えられた。

4. チェックリストの充実・精緻化

チェックリスト項目ごとの費用対効果について検討した。また、過年度作成した物流施設版チェックリスト（「食品に係る物流施設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」）についても検討した

食品工場版のチェックリストについては、推奨度 A のもの 15 項目（ソフト 12・ハード 3）、B のもの 50 項目（ソフト 42・ハード 8）、C のもの 40 項目（ソフト 33・ハード 7）とした。

物流施設版のチェックリストについては、推奨度 A のもの 20 項目（ソフト 13・ハード 7）、B のもの 42 項目（ソフト 35・ハード 7）、C のもの 44 項目（ソフト 30・ハード 14）とした。

なお、費用対効果に基づいて示しているため、効果は高いものの、費用も高く推奨度が下がってしまっているものもある点に留意が必要である。（例：常時カメラによる作業内容の把握など（高効果、高コスト））

また、チェックリストの実施可能性や要求水準に関する食品工場の現場に対するヒアリングを実施した。聴き取り結果を整理したものを分担研究報告書巻末表 5 に示す。

5. 食品の市販後調査（PMM）の実行可能性の検証

PMM に活用可能な健康調査データとして、

「通信連絡機器を活用した健康危機情報をより迅速に収集する体制の構築及びその情報の分析評価に関する研究」（主任研究者：今村知明）で収集したデータを利用した。

上記研究において、モニターには登録時に、健康調査にのみ協力するか（グループ A）、健康調査への協力とともに、健康調査実施期間中の加入生協におけるインターネットを通じた商品購入データの提供にも協力するか（グループ B）の同意確認を行っている。健康調査モニター登録状況は、コープネット事業連合・コープとうきょうでは 140 名（うち、グループ B134 名）、コープこうべでは 816 名（うち、グループ B697 名）である。なお、健康調査は 4 月末に終了するため、データは現在収集中である。

食品の PMM に必要な商品購入データについては、データを個人情報と同等の管理で取り扱うことを条件として、日本生協連を通じて、コープネット事業連合・コープとうきょうおよびコープこうべより取得することができることになった。

商品購入データはコープこうべモニター B の 1 月分（652 名分）が既に得られている。しかし、健康調査の開始が 1 月 20 日であったこともあって、食品の PMM に関する具体の分析には至っていない。

また、食品の PMM における健康被害検出方法については、既に PMM が実施されている医薬品分野における医薬品副作用のシグナル検出手法をレビューし、医薬品と食品の差異を踏まえた上で検討を行った。

D. 考察

米国における食品防衛対策の体系的把握について、平成 21 年度における米国の食品テロ対策は、ほぼ既存施策の充実を目的としたものとなっており、過年度施策のフォローアップ・充実、ガイドラインの策定・改定に位置づけられる。規制措置等としては、FDA における輸入食品事前通知義務の最終規則の施行と、FDA および CBP 職員向けコンプライアンス政策ガイドの公表が挙げられる。特筆すべきは、USDA において小規模・零細事業者も含めた食品関連事業者全体への対策の浸透に向けた施策が講じられていることが挙げられる。

食品工場における脆弱性評価・チェックリストの実行可能性の検証については、2工場について食品防御の観点からの脆弱性評価を適用した。〈内容非公表〉

- 脆弱性評価の結果としては、扱っている食品の特性の相違、また検討対象が2工場のみということもあり、HACCP管理の有無による食品防御対策の現状の一般的な特徴を把握することは困難であった。しかしいずれの工場においても、薬品庫の設置場所（製造工程の傍にある）、出荷口における運送業者への製品受け渡し作業、最終製品の包装/梱包工程の管理（はねだし品を手で包装/梱包ラインに戻すことができる等）、井戸水等屋外タンクの監視などについて、HACCP管理のみでは対応困難な、共通した脆弱性が認められた。
- 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」）に関しても2工場について適用したが、大きな改善を要する点は見られなかった。チェックリストの当初の目的「工場の現場において、対策の必要性に関する気づきを得る」ためのツール」としては完成していると言え、今後はさらに費用対効果を念頭に置いた、現場での実際の対策検討に資するツールとして一歩前進させる段階に来ていると考えられる。

食品防御対策の検討については、想定物質・剤が投入される可能性のある脆弱ポイント（工程）の評価の結果としては、取扱い食品の相違、また検討対象が2工場のみということもあり、HACCP管理の有無による食品防御対策の現状の一般的な特徴を把握することは困難であった。しかし、脆弱ポイントとなるいずれの工程においても、HACCP管理のみでは対応困難な共通した脆弱性が認められた。

特定した化学物質・生物剤は、法律上管理方法が定められているもの、もしくは一般的な設備や知識では取扱いそのものが困難であると想定される。ただし、意思を持って投入される場面を想定した場合、従来のHACCPによる管理では対応が不十分である。テロ等犯罪に悪用される可能性が排除できないため、詳細な防御対

策は非公表とするが、脆弱ポイント区域への持ち込み防止対策の強化をはじめ監視体制、アクセス制限の改善が必要である。

チェックリストの充実・精緻化については、特に重要と思われる以下のチェック項目について考察を述べる。

- 項目29・30関連：従業員職能別の、工場内施設別（工程別）のアクセス権の設定については、防御に注力するあまり、過度に細かく設定するよりも、業務の効率性を阻害しない限りのできるだけ広いゾーンで設定する方策が必要と考えられた。そのためには、アクセス路を限定し、出入口など通過せざるを得ないポイントにおいて、従業員のアクセス管理を行うことが効果的であると考えられる。
- 項目31関連：暗証番号の変更、鍵の取替えについては、業務効率性との両立の観点から、きめ細かい対応を取っていない場合が殆どであり、この現状はHACCP管理工場、非HACCP管理工場双方で同様であった。考え得る方策としては、各自でパスワード等の変更が可能なIDカードシステムとすることや、（多人数で一つの「キー」「パスワード」をもつのではなく）静脈認証など各自が固有に認証されるシステムの導入が考えられる。
- 項目78関連：入荷側である原料の数量増加については、検知可能、もしくは多ければ返品するという現場の対応をお伺いした（しかし、どれが増加したものであるかを特定する方法については具体的な事例を伺うことができなかった）が、一方で出荷側である出荷製品の数量管理、特に増加した場合にその増加分の特定が困難であるという現状が把握された（ただし荷姿の確認は行われる）。この現状に基づけば、外から持ち込まれた汚染済み製品が出荷製品の中に紛れ込んだ場合、これを特定することができない。

食品の市販後調査（PMM）の実行可能性の検証については、健康調査データおよび商品購入データとも、現在収集中であるため、健康調

査データおよび食品のPMMに関する具体的な分析には至っていない。なお、健康調査は「通信連絡機器を活用した健康危機情報をより迅速に収集する体制の構築及びその情報の分析評価に関する研究」(主任研究者:今村知明)で実施されたものではあるが、モニター登録状況について以下の考察を行った。健康調査のモニター登録状況については、コープこうべは816名であるのに対し、コープネット事業連合・コープとうきょうの140名と約1/6と少ない。これは、コープこうべで謝礼を付与している一方で、コープネット事業連合・コープとうきょうでは謝礼を付与していないことが要因として考えられる。これに加え、コープネット事業連合・コープとうきょうでは、昨年度調査と同一の調査対象に対し、昨年度付与した謝礼を今年度は付与しなかったことから、昨年度のモニター経験者の協力意向が大きく減退したことも大きな要因と考えられる。

また、食品の市販後調査における健康被害検出方法については、医薬品副作用のシグナル検出方法をレビューしたところ、わが国を含む各国において多様なシグナル検出手法が併用されており、シグナル検出基準(閾値)に正解の値は存在しないことが分かった。このため、ある程度のデータが収集された時点で実際に食品のPMMの分析を行う際には、多様なシグナル検出手法を併用し、健康被害検出基準を試行錯誤しながら設定する必要がある者と考えられる。

E. 結論

米国における食品防御対策の体系的把握については、以下の結論が得られた。

- ・平成21年度におけるFDA、USDAにおける食品テロ対策の概要を整理するとともに、これを体系的に整理した。
- ・また、FDAおよびUSDAの食品テロ対策からは、平成18~20年度から引き続き、食品テロ対策における食品関連事業者と行政との分担関係として以下のことが推察される。
- ・食品関連事業者が食品テロ対策を実際実施する主体として位置づけられている。
- ・行政は過年度に制定した食品テロ関連法制

度を着実に実行するとともに、食品関連事業者が主体的に効率的かつ効果的に食品テロ対策を実施できるよう、各種の支援を行う。特にUSDAにおいては小規模事業者や零細事業者も含めた食品関連事業者全体への対策の浸透を図ろうとしている。

食品工場における脆弱性評価・チェックリストの実行可能性の検証については、以下の結論が得られた。

- ・米国において提案されている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“CARVER+Shock法”をベースにした脆弱性評価手法をHACCP管理工場/非HACCP管理工場各1カ所ずつに対して適用した。HACCP管理の有無による比較については、扱っている食品の特性の相違、また検討対象が2工場のみということもあり、一般的な傾向を把握することは困難であったが、それでも、HACCP管理のみでは対応困難な、共通した脆弱性が認めることができた(薬品庫の設置場所、出荷口における製品受け渡し作業、最終製品包装/梱包工程の管理、井戸水等屋外タンクの監視など)。今後は実査に加え、アンケート調査の実施等によって検討に十分な情報量を得ること検討する必要がある。
- ・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」)については大きな改善を要する点は見られなかった。今後は気づきのためのツールから、現場での実際の対策検討に資するツールとして位置づけを一步前進させる段階にある。この点について別稿(分担研究「チェックリストの充実・精緻化」)にて検討を開始した。

食品防御対策の検討については、以下の結論が得られた。

- ・化学物質・生物剤の特性及び今回対象とした食品の特性、製造工程の特徴から、チーズ工場、ドレッシング工場にて食品テロに利用される可能性がある化学物質・生物剤を特定した上で、当該物質が利用された場合の被害規模の想定を行った。また、脆弱

ポイントの評価を踏まえ、食品防御の視点から、HACCP 管理工場及び非 HACCP 管理工場のそれぞれについて、現行の管理体制に追加すべき具体的な対策の検討を行った。

チェックリストの充実・精緻化については、以下の結論が得られた。

- ・ 食品工場の現場において、チェックリストの全てについて実施を推奨することは現実的ではなく、特に対策実施の余力に乏しい中小規模の工場においても食品防御対策を普及させるため、チェックリスト項目別に対策実施の優先度(推奨度)(案)を示した。
- ・ チェックリストの内容について、2 箇所の食品工場の現場に対してヒアリングを実施した結果、チェックリストの内容自体には大きな問題はなかったが、D. に示したように様々な課題、すなわち、①対策実施の重要性はともかくとして、それを具体的に実施するための方策、②食品防御対策と業務効率性との両立、③費用、といった問題が明らかになった。
- ・ 今後は同様の現場ヒアリングを続けていくとともに、チェックリスト項目ごとに具体的な対策の手引き、及びガイドラインを作成する必要がある。また、同様の検討を物流施設についても実施する。

食品の市販後調査 (PMM) の実行可能性の検証については、食品の PMM に活用可能な健康調査データとして、「通信連絡機器を活用した健康危機情報をより迅速に収集する体制の構築及びその情報の分析評価に関する研究」(主任研究者：今村知明)において収集されたデータを利用した(現在、データ収集中)。

また、日本生協連を通じて、コープネット事業連合およびコープとうきょう、コープこうべの協力を得て、食品の PMM に必要な健康調査モニターの組合員コード、調査期間中にインターネットを通じて購入した商品データ(注文日、注文商品名(食品)、JACD、SKU、注文数量)のデータを取得できる環境を整えた。実際に、コープこうべモニターBの1月分の商品購入データは取得済みであり、コープネット事業連

合・コープとうきょうグループBモニター分についても商品購入データの提供準備が進められている状況にある。

現在の健康調査の実施状況および商品購入データの取得・準備状況からは、東京都ではモニター数が少ないものの、東京都および兵庫県等における広域的な食品の PMM を実行する前提が整ったといえる。

また、既に PMM が実施されている医薬品分野における医薬品副作用のシグナル検出手法をレビューし、医薬品と食品の差異を踏まえて、食品の PMM における健康被害検出方法を検討した。

F. 健康危険情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表

書籍「食品の安全とはなにか-食品安全の基礎知識と食品防御」著者：今村知明，2009年1月，日本生活協働組合会連合会出版部

Yoshiyuki Kanagawa, Shinya Matsumoto, Soichi Koike, Bunichi Tajima, Noriko Fukiwake, Satoko Shibata, Hiroshi Uchi, Masutaka Furue and Tomoaki Imamura, Association analysis of food allergens, Pediatric Allergy and Immunology, 20(4):347-352, 2009

大日康史、山口亮、杉浦弘明、菅原民枝、吉田眞紀子、島田智恵、堀成美、杉下由行、安井良則、砂川富正、松井珠乃、谷口清州、多田有希、多屋馨子、今村知明、岡部信彦、北海道洞爺湖サミットにおける症候群サーベイランスの実施、感染症学雑誌、83(3):236-244, 2009

今村知明、尾花尚弥、山口健太郎、濱田美来、御輿久美子、健康危機関連事件における本来のリスクを上回るとされる過剰な社会反応の定量的把握とその分析、厚生指標、

56(15):42-47, 2009

赤羽学、高谷幸、今村知明、フードディフェンス・わが国の現状と課題、食品衛生研究, 59(9):7-13, 2009

今村知明、食の安全のための新しい課題「食品防衛」とはなにか？、生協運営資料, 249:88-89, 2009

今村知明、康永秀生、尾花尚弥、濱田未来、植原慶太、塚越芳樹、健康被害情報や医療事件への社会反応の定量分析の試みと比較、医療情報学, 27(suppl.):989-994, 2009

杉浦弘明、赤羽学、大日康史、岡部信彦、今村知明、インターネットアンケート調査による新しい症候群サーベイランスの構築と長期運用の基礎的研究、医療情報学, 27(suppl.):756-761, 2009

2. 学会発表

神奈川芳行、今村知明、赤羽学、長谷川専、山口健太郎、高谷幸、大野勉、山本茂貴、「食品に係る物流施設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、第68回日本公衆衛生学会総会、奈良県文化会館／奈良県新公会堂, 2009年10月21日

杉浦弘明、赤羽学、岡部信彦、今村知明、インターネットを用いた症候群サーベイランスの長期運用に向けた試み、第68回日本公衆衛生学会総会、奈良県文化会館／奈良県新公会堂, 2009年10月21日

御輿久美子、尾花尚弥、今村知明、食品事件報道の一般消費者へ与える影響についてのメディア種別比較、第68回日本公衆衛生学会総会、奈良県文化会館／奈良県新公会堂, 2009年10月21日

今村知明、御輿久美子、塚越芳樹、尾花尚弥、食品事件への社会的反応の時系列的変化と大事件化する臨界点について、第68回日本公衆衛生学会総会、奈良県文化会館／奈良県

新公会堂, 2009年10月21日

佐野友美、杉浦弘明、山口健太郎、長谷川専、赤羽学、今村知明、インターネットアンケート調査を利用した「e-ヘルスリポート法」の有効性について、第68回日本公衆衛生学会総会、奈良県文化会館／奈良県新公会堂, 2009年10月21日

杉浦弘明、赤羽学、大日康史、岡部信彦、今村知明、インターネットアンケート調査による新しい症候群サーベイランスの構築と長期運用の基礎的研究、第29回医療情報学連合大会(第10回日本医療情報学会学術大会)、広島国際会議場, 2009年11月21日

H. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし

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）
研究代表者分・分担研究報告書

米国における食品テロ対策の体系的把握

研究代表者 今村知明（奈良県立医科大学 健康政策医学講座）

研究要旨

平成 21 年度における米国の食品テロ対策に関する最新情報を収集し体系的に位置づけた。FDA の主な食品テロ対策としては、ほぼ既存施策の充実を目的としたものとなっており、過年度施策の充実に位置づけられる。具体的には、農業向け CARVER + Shock の開発が挙げられる。規制措置等としては、FDA における輸入食品事前通知義務の最終規則の施行と、FDA および CBP 職員向けコンプライアンス政策ガイドの公表が行われた。USDA の主な食品テロ対策としては、過年度施策の充実および食品テロ対策に係るガイドラインの策定・改定に位置づけられる。具体的には、前者として第 4 回食品防御計画調査の実施、後者として、と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドラインの公表、一般的食品防御計画の策定が挙げられる。昨年度に引き続き、FDA および USDA の食品テロ対策からは、食品関連事業者が食品テロ対策を実際に実施する主体として位置づけられており、行政は過年度に制定した食品テロ関連法制度を着実に執行するとともに、食品関連事業者が主体的に効率的かつ効果的に食品テロ対策を実施できるよう、上記の支援を行うという分担関係になっているものと推察される。特に USDA では小規模事業者や零細事業者への食品防御計画の採用拡大を目的とする施策が講じられており、食品関連事業者全体への対策の浸透を図ろうとする姿勢が窺える。なお、APEC においては新たな食品テロ対策は講じられていない。

A. 研究目的

本研究では、平成 21 年度に講じられた米国等における主な食品テロ対策の最新情報を体系的に把握し、わが国における食品テロ対策の検討を行っていく上での基礎的資料とすることを目的とする。

B. 研究方法

米国等における食品テロ対策について、FDA、USDA および APEC のウェブサイト等の公表情報から平成 21 年度に講じられた主な食品テロ対策の最新情報を抽出し、その概要をとりまとめるとともに、体系的に整理を行った。

◆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。

C. 研究成果

FDA、USDA および APEC のウェブサイト等の公表情報から平成 21 年度に講じられた主な食品テロ対策の最新情報を抽出し、その概要をとりまとめるとともに、平成 18～20 年度に講じられた対策と併せて体系的に整理を行った。なお、APEC では平成 21 年度には新たな食品テロ対策は講じられていない。

1. 平成 21 年度に講じられた FDA の食品テロ対策

FDA において平成 21 年度に講じられた主な食品テロ対策としては、「輸入食品事前通知義務の最終規則」の施行、「FDA および CBP 職員向けコンプライアンス政策ガイド」の公布、「農業用 CARVER + Shock」の開発が挙げられる。以下に、これらの概要を整理する。

1. 1 輸入食品事前通知義務の最終規則の施行と FDA および CBP 職員向けコンプラ

1 税関・国境警備局(Customs and Border Protection)

イアンス政策ガイドの公布

輸入食品事前通知義務の最終規則 (FR: Final Rule) は FDA と CBP によって 2008 年 11 月 7 日に公布され、2009 年 5 月 6 日に施行された²。また同時にコンプライアンス政策ガイド (CPG: Compliance Policy Guide) が公布された³。

なお、今回施行された最終規則および公布されたコンプライアンス政策ガイドの内容は、平成 20 年度報告書⁴において示したとおりである。

1. 2 農業用 CARVER + Shock の開発⁵

FDA と農務省動植物検査局 (USDA APHIS⁶) は、農場経営者や生産者が農産物の生産プロセスにおける脆弱性を評価し改善することを支援する「農業用 CARVER + Shock」(Agriculture CARVER+Shock) と呼ばれるオンラインツールを開発した。

このリスク評価ツールは、農場段階において食品産業が食糧生産の安全対策を講じることを支援するために開発された。当該ソフトウェアは無料で FDA のサイトで利用できる⁷。

CARVER は、もともと陸軍が攻撃に脆弱な地域を抽出するために開発したモデルを、FDA と USDA が食品分野と農業分野に採用したものである。このソフトウェアは異なるフードサプライチェーンおよび食品製造プロセスにおける潜在的な脆弱性を評価する。FDA と APHIS

はサンディナ国立研究所と協働し、主に収穫および収穫前の農産物生産のオペレーションを対象とした農業用の特別モジュールを開発した。

このソフトウェアは、アグロテロのテロリストがどう考える可能性があるかを生産者が理解することを支援する。生産者は農産物生産のオペレーションにおける弱点を容易に把握することができ、実施可能な対策について実務的なアドバイスを受けることができる。

このソフトウェアを利用することで、あらゆる規模の農場経営者が恩恵を受けることができる。農業用 CARVER は、生産者に対して農産物の生産プロセスの各構成要素について一連の質問を行い、生産者からの回答に基づいてこれらの構成要素に対して脆弱性に関する得点を与えると同時に、特定のリスク軽減策を推奨する。これらには物理的セキュリティや工程オペレーションの改善や高度化、人事・労務管理の変更等を含んでいる。

2. 平成 21 年度に講じられた USDA の食品テロ対策

USDA において平成 21 年度に講じられた主な食品テロ対策としては、「と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドライン」の公表、「第 4 回食品防御計画調査」の実施、「一般的食品防御計画」の策定が挙げられる。

2. 1 と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドラインの公表

USDA は「と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドライン」を 2009 年 10 月に公表した⁸。これは 2002 年に公表された最初の食品防御関連ガイドライン「FSIS 食肉加工業のセキュリティガイドライン」^{9,10}を改訂したものである。以下に、その概要を整理する。

本ガイドラインは、連邦および州の検査対象であると畜場、食鳥処理場、食肉・卵加工施設が食品防御の強化を図る方法を見出し、予防的

2 FDA “Fact Sheet on FDA’S Food Bioterrorism Regulation: Final Rule – Prior Notice of Imported Food Shipments”, 2009.3

[<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Bioterrorism/PriorNotice/ucm153720.html>]

3 FDA “Compliance Policy Guide: Guidance for FDA and CBP Staff”, 2009.5

[<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm153055.htm>]

4 平成 20 年度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「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: 奈良県立医科大学今村知明)

5 FDA “Food Defense Tool from FDA and APHIS Helps Farmers, Producers Assess Vulnerabilities”, 2009.12.4

[<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/2009/ucm193091.htm>]

6 Animal and Plant Health Inspection Service

7 FDA “CARVER Software”
[<http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/CARVER>]

8 USDA FSIS “Food Defense Guidelines for Slaughter and Processing Establishments”, 2009.10

[<http://www.fsis.usda.gov/PDF/SecurityGuide.pdf>]

9 USDA FSIS “FSIS Security Guidelines for Food Processors”, 2002.4

[www.fsis.usda.gov/oa/topics/securityguide.pdf]

10 対象事業者は今回のガイドラインと同一である。

な食品防御対策の構築を支援することを目的としている。管理者には意図的あるいは意図しない食品汚染の可能性に対処するための現行の手続きや管理を見直し、適切な改善を図ることが推奨される。

表1に示す本ガイドラインの推奨リストは、FSISが実施した脆弱性評価から得られた情報に基づいて2002年のガイドラインのリストを改訂したものとされている。その内容については、いくつかの加除修正、統合はあるものの、2008年に策定された「と畜場および食肉処理場の食品防御計画策定ガイド」(平成20年度報告書4に概要を記載)の項目を踏襲したものととなっている。

2. 2 第4回食品防御計画調査の実施

2009年10月15日にUSDA FSISより、「第4回食品防御計画調査」の通知が発出された¹¹。本調査は2009年12月1日に開始され、12月31日に締め切られる。本調査は事業者における食品防御計画の任意の採用率に関するデータを収集することを目的とする。調査は各事業者のプログラム検査担当者(IPP: Inspection Program Personnel)がパフォーマンスベース検査システム(PBIS: Performance-Based Inspection System)を通じて調査票を受け取り、システム上で回答を記入することで実施される。

調査項目は次の4項目で構成されている¹²。

- ・ 明文化および署名された食品防御計画の有無
- ・ 以下への適切な対応策の実施有無
 - ・ 外部セキュリティ(例: ドアの施錠)
 - ・ 内部セキュリティ(例: 非常用照明の設置)
 - ・ 職員管理(例: 企業内の従業員の識別手段)
 - ・ 事案対応セキュリティ(例: 非日常的行為の報告を奨励)
- ・ 過去における食品防御計画の見直し有無
- ・ 過去における食品防御計画の検査有無(施錠

の検査や敷地境界の定期的な調査など簡単なもので可)。

最初の食品防御計画調査は2006年8月に実施され、食品防御計画の採用率が事業者の27%との結果が得られ、これがベースラインとされた。第2回は2007年11月に実施され、採用率は31%に増加した。第3回は2008年8月に実施され、採用率は41%とさらに増加した。

一般に、大規模事業者(従業員数500人以上)のほとんどが機能的な食品防御計画を有している一方、小規模・零細事業者(それぞれ従業員数10人以上、従業員数10人未満または年間売上高250万ドル未満)ではほとんどが機能的な食品防御計画を有していないとされている。USDA FSISは少なくとも全事業者の90%が機能的な食品防御計画の採用を望んでいる。

なお、2010年3月現在、第4回調査の結果はまだ公表されていない。

2. 3 一般的食品防御計画の策定^{13,14}

USDA FSISは2009年9月に小規模・零細事業者向けの簡素かつ利用しやすい新たな食品防御計画の策定ツールを策定した。

USDA FSISでは、全ての事業者が食品防御計画を任意に採用することを奨励することで、その義務化を避けたいという意向を有している。USDA FSISは少なくとも所管事業者の90%が機能的な食品防御計画を有していれば、義務化は不要と考えている。しかし、2.2で示したとおり、第3回食品防御計画調査の結果、機能的な食品防御計画の採用率は50%未満となっており、未採用の事業者の多くは小規模・零細事業者であった。

そこで、こうした事業者が食品防御計画を採用することを奨励するために新たな一般的食品防御計画を策定した¹⁵。そして、10月にこれを

11 USDA FSIS "Fourth Food Defense Plan Survey", FSIS Notice 72-09, 2009.10.15
[www.fsis.usda.gov/oppde/rdad/FSISNotices/72-09.pdf]

12 USDA FSIS "2009 Inspectors' Assessment of the Voluntary Adoption of a Functional Food Defense Plan by FSIS-Regulated Slaughter and Processing Establishments"
[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Food_Defense_Survey.pdf]

13 USDA FSIS "General Food Defense Plan", FSIS Notice 67-09, 2009.9.25
[www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISNotices/67-09.pdf]

14 Marianne Elbertson "Adopt a Food Defense Plan Voluntarily", Small Plant News, Vol.3, No.3, p.3, USDA, 2009
[http://www.fsis.usda.gov/PDF/Small_Plant_News_Vol3_No3.pdf]

15 USDA FSIS "Food Defense Plan Security Measures for Food Defense"

第3回食品防御計画調査において未採用と回答した事業者に送付した。この資料に目を通し、表紙に署名をすれば、当該事業者は第4回食品防御計画調査においてFSISの検査官に食品防御計画を有すると回答することができる。

当該計画では、事業者が既に有している手続きを明文化するとともに、加えて定期的な見直しや年次の検査を通じて機能的食品防御計画をいかに維持するかガイダンスを提供するものになっている。

具体的な内容は、外部セキュリティ対策、内部セキュリティ対策、人的セキュリティ対策、事案対応セキュリティの4つのセクションから構成されている(表2)。また、表3には食品防御ツール・追加的セキュリティ対策のリストが提供されている。これらの内容も概ね「と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドライン」を加除修正、簡略化したものとなっている。また、表4には食品防御計画の年次見直しをドキュメント化する際に利用可能な様式となっている。

D. 考察

平成21年度における米国の食品テロ対策は、ほぼ既存施策の充実を目的としたものとなっており、過年度施策のフォローアップ・充実、ガイドラインの策定・改定に位置づけられる。規制措置等としては、FDAにおける輸入食品事前通知義務の最終規則の施行と、FDAおよびCBP職員向けコンプライアンス政策ガイドの公表が行われたことが挙げられる。USDAでは小規模事業者や零細事業者への食品防御計画の採用拡大を目的とする施策が講じられており、食品関連事業者全体への対策の浸透を図ろうとする姿勢が窺える。なお、APECにおいては新たな食品テロ対策は講じられていない。

平成21年度におけるFDA、USDAの食品テロ対策を平成18~20年度のもの併せて体系的に整理すると表5のとおりとなる。

E. 結論

- ・平成21年度におけるFDA、USDAにおける食品テロ対策の概要を整理するとともに、これを体系的に整理した。
- ・また、FDAおよびUSDAの食品テロ対策からは、平成18~20年度から引き続き、食品テロ対策における食品関連事業者と行政との分担関係として以下のことが推察される。
 - ・食品関連事業者が食品テロ対策を実際に実施する主体として位置づけられている。
 - ・行政は過年度に制定した食品テロ関連法制度を着実に執行するとともに、食品関連事業者が主体的に効率的かつ効果的に食品テロ対策を実施できるよう、各種の支援を行う。特にUSDAにおいては小規模事業者や零細事業者も含めた食品関連事業者全体への対策の浸透を図ろうとしている。

F. 研究発表

1. 論文発表

書籍「食品の安全とはなにか-食品安全の基礎知識と食品防御」著者：今村知明，2009年1月，日本生活協働組合会連合会出版部

Yoshiyuki Kanagawa, Shinya Matsumoto, Soichi Koike, Bunichi Tajima, Noriko Fukiwake, Satoko Shibata, Hiroshi Uchi, Masutaka Furue and Tomoaki Imamura, Association analysis of food allergens, Pediatric Allergy and Immunology, 20(4):347-352, 2009

大日康史、山口亮、杉浦弘明、菅原民枝、吉田真紀子、島田智恵、堀成美、杉下由行、安井良則、砂川富正、松井珠乃、谷口清州、多田有希、多屋馨子、今村知明、岡部信彦、北海道洞爺湖サミットにおける症候群サーベイランスの実施、感染症学雑誌、83(3):236-244, 2009

今村知明、尾花尚弥、山口健太郎、濱田美来、御興久美子、健康危機関連事件における本来のリスクを上回るとされる過剰な社会反応の定量的把握とその分析、厚生学の指標、56(15):42-47, 2009

[http://www.fsis.usda.gov/PDF/General-Food-Defense-Plan-9-3-09%20_2_.pdf]