

ポイント	実査において確認できた内容	食品防御に関する考察

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標(例)	確認事項	ポイント									
				外因	原料(粉)	原料(オイル)	原料(醤油)	香料	原料室(塩、からし、砂糖等)	調味液の配合	乳化	充填・キャッピング	外袋
Criticality (危険性)	当該地点でのテロ物質等の食品への混入が最大の健康被害、経済的死者数、または精神的消失額一当該対象は危険性が高い			①投入可能性(目的)									
				②死者数									
				③発生者数									
				④経済的損失額									
Accessibility <sup>1)</sup> (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に接近されずに達成される。一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(どのくらいの大きさの中に、何人くらい)									
				⑤-2従業員の不審行動(把握の状況)									
				⑤-3従業員の所在の確認状況									
				⑤-4従業員の個別・初期システムの構築の状況 <sup>2)</sup>									
			⑥外部からの接近	⑤-5施設に応じた身上検査の実施の有無									
				⑥-1材料からの接近空港(17、窓、便器口、通気口、換気口、便器、便器の状況)、窓の管理状況、セキュリティ状況 <sup>3)</sup> 、明の設置状況									
				⑥-2不使用時のセキュリティ <sup>4)</sup> 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 <sup>5)</sup>									
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)		⑧-1食中毒等が認証された場合の工場別の対処(ex.洗浄、殺菌リプレース)と、それにかかる時間									
				⑨-1作業内容(作業時間中に実行される場合を想定)									
Vulnerability (脆弱性)	対象に到達後、テロの目的達成に土公な直のテロ物質等を混入することの容易性	⑩-1投入可能性	⑩-2作業の監視状況										
				⑩-3機械の積み込み等									
				⑩-4荷役立状况									
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(%)	⑪-1システム生産量に占める対象インストに係る量の割合										
Recognizability (認証容易性)	他の要素等との混亂なく対象を認証することの容易さ	認証の容易性、認証に必要な訓練の必要性	⑫-1現地において確認、どの程度の専門性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)	・個別面、心臓面、二次的・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、宗教その他の特徴をもつもの大きい、壊滅性の高い(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。	対象の易燃性、直近の高い警戒への影響 対象の易燃性、直近の高い警戒への影響 ⑬各ケースにおいて検討影響度、国家経済への影響		⑭-1現地において確認、どの程度の専門性の人が機器や施設等の操作・取扱いにあたっているか									
				⑭-2各ケースにおいて検討影響度、国家経済への影響									

<※非公表>

1)別添の算定式コード判定。  
2)確認事項は、FDA食品セキュリティ防護指針ガイドラインを参考に設定。

3)明確な目的なく、シフト終了後も非常に近くまで残留、異常に早い出社、ファイルや情報、和境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、機密的書類の質問、勤務時にカメラを携行など

4)削除や名札、IDカード、エリアへのアクセス権限によるカラーコードなど

5)ドアノブ、ドアハンドル、ドアノブ、ドアハンドル、ドアノブ、ドアハンドル

6)金庫や金庫の外観など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

9)他の活性化した組織行動を示す。  
10)脆弱性は認められるが他のポイント比べて脆弱性が小さいもの

表 4 パン工場への意図的な食品汚染を対象とした脆弱性評価の実施（非 HACCP 管理工場）

**<※内容非公表>**

ポイント	実査において確認できた内容	食品防御に関する考察

ポイント	実査において確認できた内容	食品防御に関する考察

ポイント	実査において確認できた内容	食品防衛に関する考察
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							
				原材受け入れ（小麦粉・サイロ）	資材置き場（第1資材倉庫、第2資材倉庫、際物ライン）	計量	生地仕込み	成形（ディバイダー・ラウンド）	発酵	焼成	クーリング
Criticality (危険性)	当該地点でのテロ物質等の販売・混入が生じた場合の経済的影響をもたらす →当該対象は危険性が高い	死者数 死傷者数 經濟的損失額	①投入可能性（量的） ②死者数 ③死傷者数 ④經濟的損失額								
Accessibility (アクセス容易性)	手口実行のために対象に到達し、構造されに適用される →当該対象はアクセスが容易	①内部から の搬送 ②外部から の搬送 ③搬出する 者の事の 現立場 に ④搬出物の 積み込み等 ⑤荷物の現立状況	①1人1秒からの搬送距離（17m、屋内17m、通気口、換気口、窓等の状況）、車の運転状況、セカンド状況 <sup>⑨</sup> 、照明の設置状況 ②不使用時のセカンド車 <sup>⑨</sup> 及び使用前の車の位置状況 ③訪問者のアクセス可能性とそのレベル <sup>⑩</sup> ④2社間とか外部部署等の立派の有無、またその監視の有無 ⑤荷物の現立状況								
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）	⑥食中毒等が認知された場合の工場側での対処（洗浄、殺菌、リブースト）と、それにかかる時間								
Vulnerability (脆弱性)	対象に割り振る、テロの目的達成に土足な量の可能性（容易／很難物質等を混入する可能性／...） このことの危険性	⑦作業内容（作業時間中に実行される場合を想定） ⑧作業の監視状況 ⑨投入可能性	⑩被曝段階の投入可能性・拘束状況								
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（%）	⑪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)	他の要素との差別化しやすく対象を認識することの容易さ	⑫対象の容易性、即ち何程度の訓練の必要性、必要な訓練の必要性 <sup>⑩</sup> の人人が機械や操作等の操作・取扱いにあたっているか	⑬現地において被曝するどの程度の頻度 <sup>⑩</sup> で各ケースにおいて被験								
SHOCK (衝撃度)	・健康面、心理面、二次的な延長への影響を統合したもの ・死者が多い、対象の歴史、文化、宗教その他の象徴的な重要性が大きい、危機感の高いもの（子供や女性など）への影響 ・二次的な経済への影響、経済活動の沈没、失業の拡大等を含む 非経済的損失や心理的ダメージを含む目的には、大量殺傷は不要。	⑭被験員の立場や名前、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 ⑮現地で最も頻繁に見られる被験員の立場、ビデオ監視、無作為な検査など ⑯金庫強盗の外郭アプローチを使用しているか否か等 ⑰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、有効性の有無等 ⑱パート、グループ、社員等	⑯各ケースにおいて被験								

<※非公表>

1)割れの判定はドア式判別  
2)被験率は、日本食品セキュリティアカデミー被験ガイドラインを基準に設定。  
3)被験率は、日本食品セキュリティアカデミー被験ガイドラインを基準に設定。  
4)現地は目的なく、シフト終了後も現地に残り、現地に残り出社、ファイルや情報、施設外の直接エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、隠匿的豪奪の質問、執務時にカメラを操作など  
5)被験員の立場、ビデオ監視、無作為な検査など  
6)金庫強盗の外郭アプローチ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、有効性の有無等  
8)パート、グループ、社員等

表 5 ハム工場への意図的な食品汚染を対象とした脆弱性評価の実施（HACCP 管理工場）

**<※内容非公表>**

ポイント	実査において確認できた内容	食品防御に関する考察
全体		



表 6 焼き菓子工場への意図的な食品汚染を対象とした脆弱性評価の実施（非 HACCP 管理工場）

**<※内容非公表>**

ポイント	実査において確認できた内容	食品安全に関する考察

ポイント	実査において確認できた内容	食品防衛に関する考察

ポイント	実査において確認できた内容	食品防衛に関する考察
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) 原料受け入れ・保管	(2) 原料計量・投入	(3) ミキサー(混合)	(4) 焼成・冷却	(5) 包装	(6) チョコ漬け	(7) ゼリー乗せ	(8) 梱包
Criticality (危険性) <sup>1)</sup>	出稼地點でのテロ物質等の汚染への混入が予想される場合、経済的影響額も大きい。 一当該対象は危険性が高い		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 <sup>2)</sup> (アクセス容易性)	テロ実行のために対象に到達し、捕獲されずに逃げられる。 一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(どのくらい広さの中に、何人くらい)  ⑤-2従業員の不審行動の様子 <sup>3)</sup>  ⑤-3従業員の所在の現状  ⑤-4従業員の識別・認証システムの構造の状況 <sup>4)</sup>  ⑤-5個体に応じた身元査の実施の有無  ⑥-1外部からの接近警戒性(ドア・窓・扉・通気口・換気口、外壁等の状況)、鍵の管状況、ドリル <sup>5)</sup> 状況 <sup>6)</sup> 、明の設置状況  ⑦-1訪問者のアクセス可能性とそのレベル <sup>7)</sup>  ⑦-2機器Jカーナ外部装置等の立寄りの有無、またの立候の有無  ⑦-3荷物の積み込み等の荷物の積立等に								
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)	⑥-食中毒等が発生された場合の工場側での対処(ex.洗浄、殺菌、リプレース)と、それによる時間								
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可能性(容易／混入可能なことの容易性)		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機器設備の搬入可能性・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 (見扱容易性)	他の要素等との混亂なく対象を認知することの容易さ	認識の容易性、認知に必要な訓練の必要性	⑭現地において視認、どの程度の人が機器や施設等の操作・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、宗教その他の象徴的な重要性が大きい、感覚性の高い影響(子供や老人など)への影響  ・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  ※経済的損害や心理的ダメージを与える目的には、大変凶傷は不要。	対象の特徴性、重症者数、感受性の高い個人への影響 各ケースにおいて検討	⑮各ケースにおいて検討								

<※非公表>

1)別添の算定式により判定。

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、取扱いの施設エリアへのアクセス、施設からの資料の持ち出し、機密的書類の貸出し、勤務時にカメラを携行など。

4)制服や名札、IDバッジ、エプロンへのアクセス権限によるカラーコードなど。

5)電動工具や車両等の運転用の免許など。

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、入出庫時のチェック、訪問者の同行、訪問理由、身分証明の有無等。

8)パート、アルバイト、社員等。

※他の評価項目と並んであるもの。該当性は認められるが、相対的に低い。もしくは他のポイントと差がないもの。

表 7 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”』[Guidance for Industry: Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007. 10]<sup>1</sup>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人為的な食品汚染対策の現状

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」、「運営(オペレーション)」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、

<sup>1</sup>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/ucm083075.htm>

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」、「運営（オペレーション）」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。

## 1. 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)
	に全 面的 対 応	応一 部 対	いて対 い應 なし	要対 応 不	
<b>●人為的な食品汚染行為等の可能性への備え</b>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・「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」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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ぬ場所に保管している →「一部対応」</li><li>・誰でも閲覧することが可能 →「対応していない」</li><li>・平面図や導線計画がない →「対応不要」</li></ul>					
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クミノ広報対応マニュアル等)  〔回答基準の例〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・全く周知徹底していない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>					

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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・そのような仕組みも慣例もない →「対応していない」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」</li></ul>				
<b>●監督</b>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・全ての工程について実施している →「全面的に対応」</li><li>・一部の工程について実施している →「一部対応」</li><li>・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・毎日チェックしている →「全面的に対応」</li><li>・毎日ではないが、チェックしている →「一部対応」</li><li>・人為的な食品汚染を想定していない →「対応していない」</li></ul>				
<b>●回収戦略</b>				
13)-①製品を回収する基準を定めているか 〔回答基準の例〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・基準を定めていない →「対応していない」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・一人の責任者を置いている →「一部対応」</li><li>・責任者を設置していない →「対応していない」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・すべて整備している →「全面的に対応」</li><li>・一部については整備している →「一部対応」</li><li>・整備していない →「対応していない」</li></ul>				

●不審行動の調査					
16)国内外の人為的な食品汚染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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・国内外の情報を網羅的に収集している →「全面的に対応」</li><li>・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」</li><li>・収集していない →「対応していない」</li></ul>					
17)工場内における人為的な食品汚染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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・情報の確度が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」</li><li>・実害が発生するまで通報しない →「対応していない」</li></ul>					
18)人為的な食品汚染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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・情報の確度が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」</li><li>・実害が発生するまで入手しない →「対応していない」</li></ul>					
●評価プログラム					
19)過去における食品安全を脅かす事故、人為的な食品汚染・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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・即座に反映する、もしくはその準備がある →「全面的に対応」</li><li>・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」</li><li>・反映していない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・全ての施設・設備において実施している →「全面的に対応」</li><li>・一部の施設・設備において実施している →「一部対応」</li><li>・実施していない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・時間毎に、詳細な確認／報告を受けている →「全面的に対応」</li><li>・日毎に、簡単な確認／報告を受けている →「一部対応」</li><li>・確認／報告等はしていない →「対応していない」</li><li>・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」</li></ul>					

## 2. 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 面的 的	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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・正規・非正規問わず確認を実施している →「全面的に対応」</li><li>・一部の従業員のみ確認を実施している →「一部対応」</li><li>・身元確認はしていない →「対応していない」</li></ul>						

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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・委託内容を問わず確認を実施している →「全面的に対応」</li><li>・一部の業者のみ確認を実施している →「一部対応」</li><li>・身元確認はしていない →「対応していない」</li></ul>					
<b>●日常業務の割り当て</b>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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なっている →「全面的に対応」</li><li>・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」</li><li>・現状では、まったく把握できない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・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」</li><li>・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」</li><li>・現状では、まったく把握できない →「対応していない」</li></ul>					
<b>●識別</b>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・全従業員について構築している →「全面的に対応」</li><li>・一部の従業員について構築している →「一部対応」</li><li>・構築していない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・必ず回収している →「全面的に対応」</li><li>・回収することもあるが、しないこともある →「一部対応」</li><li>・回収していない →「対応していない」</li><li>・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」</li></ul>					
<b>●アクセス制限</b>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・全て認識・特定している →「全面的に対応」</li><li>・一部認識・特定している →「一部対応」</li><li>・認識・特定していない →「対応していない」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・職能・時間の双方について設定している →「全面的に対応」</li><li>・職能・時間のいずれかについて設定している →「一部対応」</li><li>・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」</li></ul>					
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>・全ての箇所・施設について定期的に実施している →「全面的に対応」</li><li>・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」</li><li>・行っていない →「対応していない」</li></ul>					

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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>必ず回収している →「全面的に対応」</li><li>回収することもあるし、しないこともある →「一部対応」</li><li>回収していない →「対応していない」</li></ul>				
<b>●個人所有物</b>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>制限しており、チェックも毎日する →「全面的に対応」</li><li>制限しているが、チェックは毎日ではない →「一部対応」</li><li>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」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>制限しており、チェックも毎日する →「全面的に対応」</li><li>制限しているが、チェックは毎日ではない →「一部対応」</li><li>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」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>制限しており、チェックも毎日する →「全面的に対応」</li><li>制限しているが、チェックは毎日ではない →「一部対応」</li><li>制限していない、制限っ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」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>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」</li><li>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」</li><li>実施していない →「対応していない」</li></ul>				
<b>●食品セキュリティの手続きに関する訓練</b>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>明示的に含まれている →「全面的に対応」</li><li>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」</li><li>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」</li></ul>				
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〕 <ul style="list-style-type: none"><li>定期的に行っている →「全面的に対応」</li><li>不定期に行っている →「一部対応」</li><li>行っていない →「対応していない」</li></ul>				
<b>●異常行動</b>				
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）を携行している等) 〔回答基準の例〕 <ul style="list-style-type: none"><li>常に、全従業員について実施している →「全面的に対応」</li><li>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」</li><li>実施していない →「対応していない」</li></ul>				