

活用の検討. 第 69 回日本公衆衛生学会総会.
(東京都、東京国際フォーラム). 2010 年 10
月 27 日～29 日

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～23 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～25 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～23 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～23 日

前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、長
谷川専、牛島由美子、今村知明. 発疹の有症状
率に食品と花粉が相互影響を与える可能性.
第 31 回医療情報学連合大会. (鹿児島県、鹿
児島市民文化ホール). 2011 年 11 月 21 日～
23 日

今村知明、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、大日
康史、長谷川専、牛島由美子、鈴木智之. 食品
における市販後調査の試みと食中毒早期発見
に向けた検証結果. 第 31 回医療情報学連合大会.
(鹿児島県、鹿児島市民文化ホール). 2011
年 11 月 21 日～23 日

杉浦弘明、赤羽学、佐野友美、鬼武一夫、岡部
信彦、今村知明. インターネット健康調査によ
る花粉症流行開始日の同定 (2 シーズン調査で
の検証). 第 70 回日本公衆衛生学会総会. (秋
田県、秋田県民会館、キャスルホテル). 2011
年 10 月 19 日～21 日

前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、長
谷川専、山口健太郎、今村知明. 発疹有症状率
に市販食品が与える可能性. 第 70 回日本公衆
衛生学会総会. (秋田県、秋田県民会館、キャ
スルホテル). 2011 年 10 月 19 日～21 日

今村知明、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、長谷
川専、牛島由美子、鈴木智之. 食品における市
販後健康被害調査の試みとその検証結果. 第
70 回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田
県民会館、キャスルホテル). 2011 年 10 月
19 日～21 日

城島哲子、坂東春美、杉浦弘明、赤羽学、佐野
友美、小川俊夫、今村知明. 東日本震災に伴う
不眠症状発症リスクの検討 (前向き調査). 第
70 回日本公衆衛生学会総会. (秋田県、秋田
県民会館、キャスルホテル). 2011 年 10 月
19 日～21 日

神奈川芳行、赤羽学、今村知明、長谷川専、山
口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴. 食品
防御の実用的ガイドライン作成の試み. 第 70
回日本公衆衛生学会総会. 秋田アトリオン、
2011 年 10 月 21 日.

(講演)

神奈川芳行. 食品防御の考え方とチェックリス
ト. 静岡県工業技術研究所,
静岡県食品産業協議会, 静岡県食品技術研究会
主催. 食品技術研修会. 2012 年 2 月 9 日,
静岡グランドホテル中島屋.

G. 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

表 1 食品工場向けチェックリスト項目の対策推奨度別の整理（案）

[食品工場・ソフト対策]

推奨対策（ランクA）	対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
	効果(B)	費用(C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	12	3	9	2/9	4/9
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	12	1	11	6/8	2/8
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	10	1	9	5/9	3/9
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	10	1	9	4/9	2/9
30) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか	10	1	9	2/9	4/9
32) 従業員の退職時等に鍵(キーカード)を回収しているか	11	1	10	6/9	1/9
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	12	3	9	7/9	2/9
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・安全確認を行っているか	10	1	9	2/9	1/9
78) 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	12	3	9	5/9	3/9
90) 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	12	3	9	7/9	1/9
92) 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	10	1	9	6/9	2/9
93) 従業員の退職時等におけるコンピューターアクセス権を削除しているか	10	1	9	8/9	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

推奨対策（ランクB）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	10	3	7	1/9	4/9
11)	人為的な食品汚染を行わないよう、従業員に対する監督を実施しているか	11	3	8	2/9	5/9
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	10	3	7	2/9	3/9
13)①	製品を回収する基準を定めているか	8	1	7	6/7	-
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	10	3	7	2/8	5/8
33)	工場内へ持ち込む私物を制限しているか	11	3	8	3/9	3/9
34)	工場内への医薬品の持ち込みを制限しているか	11	3	8	2/9	2/9
35)	私物の持ち込みエリアを制限しているか	11	3	8	3/9	3/9
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	10	3	7	1/9	3/9
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	10	3	7	1/9	4/9
41)	疑わしい、不適切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	11	3	8	1/9	4/9
42)	社員の同行が義務付けられているか	11	3	8	1/9	7/9
43)	訪問理由を確認しているか	10	3	7	7/9	1/9
44)①	訪問者の身元を確認しているか	10	3	7	3/5	1/5
44)②	訪問者の身元は、身分証明で確認しているか	10	3	7	1/9	2/9
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	11	3	8	3/9	6/9

※1 4社についてはヒアリング時に設けていなかった項目

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

※1

推奨対策（ランクB）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果（B）	費用（C）	（B-C）**	全面的に対応	一部対応
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	10	3	7	3/9	5/9
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	11	3	8	3/8	5/8
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	10	3	7	3/9	5/9
49)	立入禁止区域への入口の安全確認を行なっているか	10	3	7	2/9	4/9
50)	全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理しているか	11	3	8	6/9	2/9
55)	研究施設（検査・試験室）へのアクセスを制限しているか	10	3	7	4/9	1/9
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	10	3	7	5/8	3/8
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	10	3	7	6/8	2/8
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	10	3	7	2/8	4/8
60)	不要な試薬を安全な方で廃棄しているか	10	3	7	5/8	1/8
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	10	3	7	3/8	2/8
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	10	3	7	3/8	3/8
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	10	3	7	2/9	4/9
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	10	3	7	3/9	2/9
66)①	殺虫剤を安全に管理しているか	10	3	7	3/7	2/7
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	8	1	7	2/9	3/9

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

推奨対策（ランクB）		対策の費用対効果*			(参考)これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	10	3	7	4/9	2/9
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	10	3	7	8/9	1/9
74)	納入資材の積み下ろし作業を監視しているか	11	3	8	3/7	3/7
75)	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	11	3	8	6/9	3/9
76)	納入資材について、人為的な食品汚染行為等の徴候・形跡の調査や通報の体制を構築しているか	10	3	7	4/9	3/9
83)	井戸水を利用している場合、安全性の検査結果の変化に注意を払っているか	11	3	8	7/9	-
87)	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	10	3	7	6/9	1/9
91)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	9	3	6	6/7	1/7
91)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	9	3	6	6/7	1/7
94)	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	10	3	7	4/7	1/7

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

推奨対策（ランクC）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	6	3	3	1/9	3/9
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	4	1	3	1/9	7/9
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	8	3	5	2/9	1/9
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	2	1	1	5/9	2/9
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	4	3	1	7/9	2/9
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知する仕組みがあるか	4	3	1	1/5	3/5
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	1	3	-2	1/5	3/5
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	1	3	-2	-	3/5
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	6	3	3	5/8	1/8
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	2	1	1	7/9	1/9
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	4	3	1	1/8	3/8
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	4	1	3	-	-
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	4	3	1	1/5	-
19)	過去における食品安全を脅かす事故、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	6	3	3	4/9	5/9
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	4	3	1	1/8	2/8
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	4	1	3	5/9	3/9
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	4	1	3	3/8	2/8

* 得点は序数であり、大小の順位のみに意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

推奨対策（ランクC）	対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
	効果(B)	費用(C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	4	1	3	2/8	2/8
36) ロッカー、バッグ、荷物、乗用車の検査を実施しているか	5	3	2	-	1/8
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	6	1	5	1/8	-
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	6	3	3	5/8	-
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	4	3	1	4/9	2/9
68) 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	4	3	1	8/9	1/9
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	4	3	1	1/8	6/8
70)② 資材や原材料等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	4	3	1	5/7	2/7
73) 供給業者や運送業者等の配送スケジュールが確立されているか	4	3	1	5/9	4/9
79) 製品ラベルを安全な場所に保管しているか	4	3	1	1/9	5/9
80)① 空調、水道、電気および冷蔵の管理システムへのアクセス制限を実施しているか	4	3	1	3/9	6/9
80)② 空調、水道、電気および冷蔵の管理システムの保守点検を外部委託している場合、委託先の従業員についてアクセス制限を実施しているか	4	3	1	2/5	2/5
84) 公共水道の安全性等に関する国、自治体等からの警告に注意を払っているか	4	3	1	5/8	1/8
85) 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	4	3	1	6/9	1/9
89) 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	6	3	3	6/9	3/9
91)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へ通報するようアドバイスをしているか	6	3	3	5/7	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

[食品工場・ハード対策]

推奨対策 (ランクA)		対策の費用対効果 *			(参考)これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果 (B)	費用 (C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
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	12	4	8	4/9	3/9
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	11	3	8	-	6/9
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	10	3	7	5/9	3/9

推奨対策 (ランクB)		対策の費用対効果 *			(参考)これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果 (B)	費用 (C)	(B-C)**	全面的に対応	一部対応
25)	敷地内に存在する者の所在を把握しているか	12	7	5	-	6/9
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	9	3	6	2/9	7/9
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	15	9	6	5/9	3/9
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	10	5	5	3/9	3/9
77)	保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか	11	6	5	2/9	4/9
81)	井戸、給水栓、貯蔵施設の安全性を確保しているか	11	6	5	6/8	2/8
82)	井戸水を利用している場合、水、及びその関連施設を塩素殺菌する設備を監視しているか	11	5	6	4/9	3/9
88)	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	12	6	6	4/9	3/9

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

** (B-C)の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

推奨対策（ランクC）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象食品工場における対応状況	
		効果（B）	費用（C）	（B-C）**	全面的に対応	一部対応
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	12	8	4	1/7	5/7
39)	従業員の異常行動*や不審行動を監視しているか	10	7	3	3/9	4/9
46)②	通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか	4	3	1	5/7	2/7
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	4	3	1	4/9	3/9
71)	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	5	2	3	2/4	1/4
72)	供給業者や運送業者等は、積荷の位置が常時確認できるようになっているか	10	6	4	3/8	1/8
86)	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	5	2	3	3/8	2/8

※2

※2 効果としては大きいものの、コスト高

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

**（B-C）の得点が高いものほど費用対効果が高いと考えられる。

表 2 食品関連物流施設向けチェックリスト項目の対策推奨度別の整理（案）

[物流施設・ソフト対策]

推奨対策（ランクA）	対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象施設における対応状況	
	効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
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	12	3	9	-	-
19) 警報・警備システム作動時の対処体制ができていますか	11	1	10	-	-
24) 監視カメラを操作するシステムへのアクセスを制限しているか	10	1	9	-	-
32) 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	10	1	9	1/2	1/2
33) 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	10	1	9	-	-
34) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか	10	1	9	-	-
36) 従業員の退職時等に鍵(キーカード)を回収しているか	11	1	10	-	-
44) 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	12	3	9	-	-
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	12	3	9	1/1	-
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	12	3	9	1/1	-
94) 運送ルート、停車地点のリスクを評価しているか	10	1	9	-	-
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	10	1	9	2/2	-
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	10	1	9	1/2	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

推奨対策（ランクB）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象施設における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
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	10	3	7	-	-
11)	人為的な食品汚染を行わないよう、従業員に対する監督を実施しているか	11	3	8	-	-
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	10	3	7	-	-
13)①	製品を回収する基準を定めているか	8	1	7	1/1	-
22)	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	10	3	7	-	1/2
37)	倉庫内へ持ち込む私物を制限しているか	11	3	8	-	-
38)	倉庫内への医薬品の持ち込みを制限しているか	11	3	8	-	-
39)	私物の持ち込みエリアを制限しているか	11	3	8	-	-
41)	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	10	3	7	-	-
42)	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	10	3	7	-	-
45)	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	11	3	8	-	-
46)	社員の同行が義務付けられているか	11	3	8	-	2/2
47)	訪問理由を確認しているか	10	3	7	2/2	-
48)①	訪問者の身元を確認しているか	10	3	7	2/2	-
48)②	訪問者の身元は、身分証明で確認しているか	10	3	7	-	-
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	11	3	8	1/2	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

推奨対策（ランクB）	対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象施設における対応状況	
	効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
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	10	3	7	-	-
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	11	3	8	-	1/1
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	10	3	7	-	-
55) 立入禁止区域への入口の安全確認を行っているか	10	3	7	-	1/2
56) 全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理しているか	11	3	8	-	1/1
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	10	3	7	-	-
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	11	3	8	-	-
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	10	3	7	-	-
69)① 殺虫剤を安全に管理しているか	10	3	7	1/2	-
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	8	1	7	-	1/2
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	10	3	7	-	-
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	10	3	7	-	1/1
77)① 納入資材の積み下ろし作業を監視しているか	11	3	8	-	1/1
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	11	3	8	1/1	-
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	10	3	7	-	-
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	10	3	7	-	1/1

* 得点は点数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

推奨対策 (ランクB)	対策の費用対効果 *			(参考)これまでの調査対象施設における対応状況	
	効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
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	9	3	6	1/1	-
93) 運送用トラックのキーを適切に管理しているか	10	3	7	-	-
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	10	3	7	1/2	1/2

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

推奨対策（ランクC）		対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象施設における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
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	6	3	3	-	-
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	4	1	3	-	1/2
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/広報対応マニュアル等)	8	3	5	-	-
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	2	1	1	-	1/1
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	4	3	1	1/1	-
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	4	3	1	-	-
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	1	3	-2	1/1	-
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	1	3	-2	-	-
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	6	3	3	-	-
14)	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	2	1	1	1/1	-
15)	国内外のテロ行為等に関する兆候・情報の収集を行っているか	4	3	1	-	-
16)	倉庫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	4	1	3	-	-
17)	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	4	3	1	-	-
20)	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	6	3	3	-	-
21)	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	4	3	1	-	-
26)	倉庫において、従業員に対する身元確認を実施しているか	4	1	3	-	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

推奨対策（ランクC）	対策の費用対効果*			（参考）これまでの調査対象施設における対応状況	
	効果（B）	費用（C）	（B-C）	全面的に対応	一部対応
27) 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	4	1	3	-	-
28) 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	4	1	3	-	-
40) ロッカー、バッグ、荷物、乗用車の検査を実施しているか	5	3	2	-	-
71)① 納入元の信頼性を確保しているか	4	3	1	-	-
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	4	3	1	-	-
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	4	3	1	-	-
76) 運送業者等の配送スケジュールが確立されているか	4	3	1	-	1/1
80) 納入に際し、事前連絡を受けることとしているか	4	3	1	-	-
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	4	3	1	-	-
84) 製品ラベルを安全な場所に保管しているか	4	3	1	-	-
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	4	3	1	1/1	-
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	6	3	3	-	1/1
92)① 納入先における販売担当従業員等に、偽造等の不正製品への目配りや、何か問題を察知した場合には担当者へ通報するようアドバイスをしているか	4	3	1	-	-
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	4	3	1	-	-

* 得点は点数であり、大小の順位のみには意味がある。（得点同士の比には意味は無い。）

[物流施設・ハード対策]

推奨対策（ランクA）		対策の費用対効果*			(参考)これまでの調査対象施設における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
23)	警備システムの警報記録を保存しているか(※外部警備システム/サービスの契約として想定)	13	4	9	-	-
25)	監視カメラの映像を保存しているか	13	3	10	-	1/2
31)	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)	12	4	8	-	-
35)	暗証番号の変更や鍵の取替えを定期的に行っているか	11	3	8	-	-
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か	15	6	9	-	-
51)	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	10	2	8	-	-
63)	夜間、施設と外部との結節点を照明で照らしているか	10	2	8	-	-

推奨対策（ランクB）		対策の費用対効果*			(参考)これまでの調査対象施設における対応状況	
		効果(B)	費用(C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
18)	施設全体を常時監視する有人の警備室が設置されているか	15	9	6	-	-
29)	敷地内に存在する者の所在を把握しているか	12	7	5	-	1/1
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	9	3	6	-	-
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	15	9	6	-	2/2
58)	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	10	3	7	-	1/2
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	11	6	5	-	-
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	12	6	6	-	-

* 得点は序数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

推奨対策 (ランクC)	対策の費用対効果 *			(参考)これまでの調査対象施設における対応状況	
	効果 (B)	費用 (C)	(B-C)	全面的に対応	一部対応
30) 敷地内に存在する従業員の作業内容を把握しているか	12	8	4	-	-
43) 従業員の異常行動*や不審行動を監視しているか	10	7	3	-	-
52)② 通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか	4	3	1	-	-
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	4	3	1	-	1/1
61) 外部ドック区域を監視している	9	6	3	-	-
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	9	6	3	-	-
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	5	3	2	-	-
65) 倉庫からの出入りロドアは強化されているか	5	2	3	-	-
66) 倉庫の壁は強化されているか	5	3	2	-	-
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	5	2	3	-	1/1
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	10	6	4	-	-
82)① 保管用の建物は、頑強な建材を使用しているか	5	3	2	-	-
85) バイヤー(購入者、荷主)の指定した製品は、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、バイヤー製品をいつ、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。)	15	13	2	-	-
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	5	2	3	-	1/1

* 得点は点数であり、大小の順位のみには意味がある。(得点同士の比には意味は無い。)

表 3 チェックリストに対するヒアリング結果

※推奨度 A、B のうち、過年度研究の実査において、実施状況が芳しくない対策（費用対効果の高い対策であるものの、現状ではまだ広く実施されていないと考えられる対策）について中心に聴き取りを行っている。

ランク	推奨対策	寄せられた意見等
ソフト 対策 A	2 8) 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	制服については、回収確認まではしていない。
	2 9) 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	ユニフォームは実効性が低いのではないかと。できるだけ全体を 1 ゾーンとして捉える方が都合が良い。
	3 0) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか	・小規模でありアクセス制限するまでの構造ではない。製造棟一体としてアクセスコントロールしている。 ・入り口で管理すべき問題。フロアの管理者はいる。
	3 2) 従業員の退職時等に鍵（キーカード）を回収しているか	短期の社員はいない。
	4 0) 従業員の異常な健康状態や欠勤について、調査・対応をしているか	通常の欠勤管理のみ。
	5 2) 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	巡回・階段室の施錠などは行っている。
	7 8) 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	・自動倉庫は人手では確認していない。 ・出荷・蔵出しは 10 日ごと。 ・ミネラル等毎日確認しているものもある。(実残と計算残) ・1 本多くても返す。(ただしどれが増えたものであるかは調査しない) ・異常の察知は荷姿で確認。 ・原料等についてはジャストインタイムでやっているの、紛失は即困ることになる。 ・増加については、荷受伝票のシールが、10 個注文のときに 11 個分は出てこないことになるので、わかるのではないかと。伝票とのズレについては発生時の連絡体制を敷いている。 ・倉庫の段階での個数管理は難しいかもしれない。製品の在庫は移動することがある。 ・日末で過不足のチェックはしない。 ・不足、破損時の連絡のみ。
9 2) コンピュータ処理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	パスワード管理のみ。	
ソフト 対策 B	1 1) 人為的な食品汚染を行わないよう、従業員に対する監督を実施しているか	・当然過ぎることであり、違和感を感じる。 ・メンタルヘルス上の問題はありますが、教育として明確なものはない。
	2 1) 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	・ただし異常があれば、報告はつけてもらうがチェックはあまりしない。 ・日毎に報告を受けているが、時間ごとに受けることはない。
	3 3) 工場内へ持ち込む私物を制限しているか	・チェックまではしていない。 ・新人さんに対して持ち込める品の教育を実施。透明な袋を利用しているが、中身のチェックまではしない。 ・毎日までは行っていない。 ・リスト化して掲示までは行っているが、従業員の来時間がばらばらなので、一人が一日中チェックに当たらずには実現できず、現実的に対応は難しい。

ランク	推奨対策	寄せられた意見等
	3 4) 工場内への医薬品の持ち込みを制限しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・チェックまではしていない。 ・制限している。ロッカーの中で管理する。 ・毎日までは行っていない。
	3 5) 私物の持ち込みエリアを制限しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・チェックまではしていない。 ・毎日までは行っていない。
	3 7) 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	<ul style="list-style-type: none"> ・管理職向けの対策ではないか。 ・口頭での伝達のみ。
	3 8) 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	不定期に実施。
	4 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	<ul style="list-style-type: none"> ・声かけの励行。品物を届けに来たが場所がわからずうろうろしている人などはいる。 ・人物の確認までで、車輛や荷物の検査はしない。 ・車両までは実施していない。
	4 2) 社員の同行が義務付けられているか	<ul style="list-style-type: none"> ・初めての人については同行するが、顔なじみとなると同行はしない。 ・基本的に宅配業者に同行はしない。 ・加工場は随同行する。既に付き合いの長い業者は随行しない。部外者といっても、グループ内の人もいれば、工場外の関係者もいるので、線引きが難しい。 ・委託業者は同行しない場合がある。
	4 3) 訪問理由を確認しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・予定外の人に来てもしない。1 日の訪問予定者は朝に全社で共有している。 ・数が多いと一人一人の確認をしてもらえないのではないか。
	4 4) ① 訪問者の身元を確認しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・予定外の人に来てもしない。1 日の訪問予定者は朝に全社で共有している。 ・数が多いと一人一人の確認をしてもらえないのではないか。
	4 4) ② 訪問者の身元は、身分証明で確認しているか	<ul style="list-style-type: none"> ・予定外の人に来てもしない。1 日の訪問予定者は朝に全社で共有している。 ・数が多いと一人一人の確認をしてもらえないのではないか。
	4 5) 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	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問者のレベルが色々ある。初めての方、顔なじみ、子会社、委託業者、等。 ・従業員が同行する場合に限って許可する場合がある。
	4 7) 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	使う頻度による。
	5 7) 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	社内で毒劇物管理標準を策定、鍵を保管庫で保管するなどしている。
	5 9) 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	<ul style="list-style-type: none"> ・毒物・劇物は使用時に申し出をする。無断で使用することは無い。 ・出納表まではつけている。 ・通報のみ。
	6 1) 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	かつてペンキの管理ができていなかったことがある。持ち出し量の把握ができていなかった。