

表 3 物流センターへの意図的な食品汚染を対象とした脆弱性評価の実施

<※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																
				(1)ラベル制がし・内部確認 (15)	(2)オリコン搬送機 (16)	(3)フィルムインサータ (17)	(4)米菓品 (18)・定形外菓 品 (19)	(5)一次仕分け (20)	(6)クライム (21)	(7)オーダー集約 (22)	(8)袋とじ・寄せ (23)	(9)自動積み付け機 (24)・ 出荷特機設置機 (25)								
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 (アクセス容易 性) ²⁾	テロ実行のために対象に 到達し、搬送されずに逃 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	⑤-1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(け7、窓、屋根口/ノ ズ、通気口、換気口、屋根 裏等の状況)、扉の管理 状況、セリク 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⁾ 及び使用時の設備の 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・ネットワーク等外部業者 等の立寄の有無、またそ の監視の有無 ⑦-3荷物の積み込み等カ ラゴの確立状況																	
Recoverability (回復容易性) ⁸⁾	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、リプレース)と、それにかか る時間																	
Vulnerability (脆弱性) ⁹⁾	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／既 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) ¹⁰⁾	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) ¹¹⁾	他の要素等との混在な 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現場において視認、どの程度 の専門性 ¹²⁾ 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) ¹³⁾	・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 他家教的な重要性が大 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																	

< ※内容非公表 >

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
4) 制服や名札、IDバッジ、エリアへのアクセス情報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搬入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

表 4 漬物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

<※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																
				(1) 井戸	(2) 入荷・野菜冷蔵庫	(3) 下処理 (洗浄)	(4) 加工室	(5) 調味室	(6) 仕入れ半製品用冷蔵庫	(7) 計量・バック詰め	(8) 包在庫	(9) 店舗別仕分け	(10) 出荷冷蔵庫							
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	⑤-1人の密度(どのくらいの広さの中に、何人くらゐ) ⑤-2従業員の不審行動把握の状況 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職位に応じた身辺警備の実施の有無 ⑥-1外部からの接近可能性(ドア、窓、屋根口、通気口、換気口、扉等の状況、鍵の管理状況、モニタリング ⁵⁾ 状況 ⁶⁾ ⑥-2不使用時のセキュリティ ⁷⁾ 及び使用前の設備検査状況 ⑦-1訪問者のアクセス性とそのレベル ⁸⁾ ⑦-2機器メーカー等外部業者の立寄の有無、またの監視の有無 ⑦-3荷物の積み込み等シールの確立状況																	
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応(ex. 洗浄、殺菌、リプレース)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/やや可能/…)	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応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、どの程度専門性 ⁹⁾ の人が機器や施設等の作・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																	

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護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
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) 要員の巡回、ビデオ監視、無作為な検査など
6) 金庫製あるいは金庫管理の外部「アラーム」を使用しているかどうか等
7) 持ち込み品、入退室時のチェック、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

<※内容非公表>

「食品工場における意図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、意図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]⁴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意図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、意図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. 「食品工場における意図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

4

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

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、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意図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、

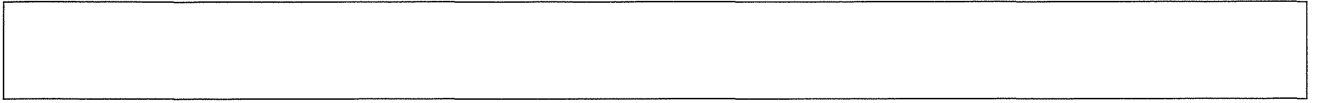
- ①技術的なチェック可能性
- ②製造等の現場における受容性（現状の食品衛生対策との連続性、現状において急進的過ぎないか、現場の従業員にそこまでの対策を望むことができるかどうか、など）
- ③意図的な食品汚染防止／被害最小化に対する効果の大きさ

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. 「食品工場における意図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、意図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、意図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。



【食品工場における意図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、食品工場において意図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、「意図的な食品汚染」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	一部 対応	いて対 い応 なし	要対 応 不	
●意図的な食品汚染行為等の可能性への備え					
1) 意図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〕 ・各工程に意図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意図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」 ・一部工程のみ意図的な食品汚染に関する責任者を設置している →「一部対応」 ・意図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、「意図的な食品汚染」に関する観点が含まれているか 〔回答基準の例〕 ・全工程について意図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意図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」 ・意図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) 意図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、「意図的な食品汚染」に特化した対応計画がある場合 →「全面的に対応」 ・「意図的な食品汚染」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」 ・意図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) 意図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) 〔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」					

<p>8) 意図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伝える仕組みがあるか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意図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、その情報を伝える仕組みがある → 「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」 					
<p>9) 意図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。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意図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」 ・意図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」 ・意図的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」 					
<p>10) 意図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。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意図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」 ・意図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」 ・意図的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」 					
<p>● 監督</p>					
<p>11) 意図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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 ・意図的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」 					
<p>12) 意図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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 ・意図的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」 					
<p>● 回収戦略</p>					
<p>13)-①製品を回収する基準を定めているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) 国内外の意図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〕 ・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) 工場内における意図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〕 ・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」 ・情報の確度がか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) 意図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〕 ・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」 ・情報の確度がか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、意図的な食品汚染・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〕 ・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・設備において意図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」				

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 対応	一部 対応	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」					

<p>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。)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>● 日常業務の割り当て</p>					
<p>25) 敷地内に存在する者の所在を把握しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 ・ 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」 					
<p>● 識別</p>					
<p>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)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>● アクセス制限</p>					
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>30) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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」 					
<p>31) 暗証番号の変更や鍵の取替えを定期的に行っているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 全ての箇所・施設について定期的実施している → 「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」 ・ 行っていない → 「対応していない」 					

<p>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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・必ず回収している → 「全面的に対応」 ・回収することもあるし、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」 					
<p>●個人所有物</p>					
<p>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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・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」 					
<p>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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・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」 					
<p>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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・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」 					
<p>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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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」 ・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」 ・実施していない → 「対応していない」 					
<p>●食品セキュリティの手続きに関する訓練</p>					
<p>37) 職員訓練プログラムに、意図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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・明示的に含まれている → 「全面的に対応」 ・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」 ・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」 					
<p>38) 意図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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定期的に行っている → 「全面的に対応」 ・不定期に行っている → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 					
<p>●異常行動</p>					
<p>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）を携帯している等） 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・常に、全従業員について実施している → 「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（“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」 ・実施していない → 「対応していない」 					

<p>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 [回答基準の例] ・常に、全従業員に対して実施している → 「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（“常に正規職員のみに対して実施”、“不定期に全従業員に対して実施”、など） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」</p>					
---	--	--	--	--	--

3. 人的要素（部外者）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 対応	一部 対	いて対 い応 なし	要対 応 不	
●訪問者（業者も含む）					
<p>41)-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 [回答基準の例] ・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 → 「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（“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） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」</p>					
<p>41)-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]</p>					
<p>42) 社員の同行が義務付けられているか [回答基準の例] ・全ての訪問者に対して、常時社員が同行している → 「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（“常時同行しない場合がある” など） → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」</p>					
<p>43) 訪問理由を確認しているか [回答基準の例] ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」</p>					
<p>44)-① 訪問者の身元を確認しているか [回答基準の例] ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」</p>					
<p>44)-② 訪問者の身元は、身分証明で確認しているか [回答基準の例] ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」</p>					
<p>44)-③ 身分証明の確認は、どのように行っているか [自由回答]</p>					

<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 → 「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（“アクセス制限を行なっているが、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） → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」 				
---	--	--	--	--

4. 施設管理について

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 的	一 部 対 応	い て 対 し な し	要 対 応 不	
●物理的セキュリティ					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 → 「全面的に対応」 ・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 → 「一部対応」 ・全く行っていない → 「対応していない」 					
<p>46)-②通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アクセス通路は、決められた通路に限定している → 「全面的に対応」 ・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 → 「一部対応」 ・全く限定していない → 「対応していない」 					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工場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 → 「全面的に対応」 ・工場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 → 「一部対応」 ・全く確認していない → 「対応していない」 					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・工場内部と外部をつなぐ全ての箇所について施錠している → 「全面的に対応」 ・工場内部と外部をつなぐ一部の箇所について施錠している → 「一部対応」 ・全く施錠していない → 「対応していない」 					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての施設について安全を確認している → 「全面的に対応」 ・一部の施設について安全を確認している → 「一部対応」 ・全く確認していない → 「対応していない」 ・施設稼働を止めることがない → 「対応不要」 					
<p>49) 立入禁止区域への入口の安全確認を行なっているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・全ての立入禁止区域について、常に行っている → 「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） → 「一部対応」 ・全く行っていない → 「対応していない」 ・立入禁止区域がない → 「対応不要」 					

<p>50) 全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理しているか [回答基準の例] ・全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理している →「全面的に対応」 ・一部の鍵のみ会社（もしくは管理職）が管理している →「一部対応」 ・全く管理していない →「対応していない」</p>					
<p>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 [回答基準の例] ・全区域において警備員の巡回やビデオ監視を行なっている →「全面的に対応」 ・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なっている →「一部対応」 ・全く行なっていない →「対応していない」 ・簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である →「対応不要」</p>					
<p>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・安全確認を行なっているか [回答基準の例] ・確認、改善をしている →「全面的に対応」 ・確認しているのみ →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・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 →「対応不要」</p>					
<p>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 [回答基準の例] ・全ての車両について行っている →「全面的に対応」 ・一部の車両について行っている →「一部対応」 ・行っていない →「対応していない」 ・敷地内を車両が走ることはない →「対応不要」</p>					
<p>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 [回答基準の例] ・大きく隔離している（徒歩3分以上程度） →「全面的に対応」 ・ある程度隔離している（徒歩1-3分程度） →「一部対応」 ・近接している（徒歩1分以内） →「対応していない」 ・敷地を車両が走ることはない →「対応不要」</p>					
<p>●危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保</p>					
<p>55) 研究施設（検査・試験室）へのアクセスを制限しているか [回答基準の例] ・出入り可能な従業員を決め、かつ鍵等により物理的に制限している →「全面的に対応」 ・出入り可能な従業員を決めているのみ、もしくは鍵等により物理的に制限しているのみ →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究所（検査・試験室）がない →「対応不要」</p>					
<p>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 [回答基準の例] ・全ての研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している →「全面的に対応」 ・一部の研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」</p>					
<p>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 [回答基準の例] ・全ての試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している →「全面的に対応」 ・一部の試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している →「一部対応」 ・制限していない →「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）がない →「対応不要」</p>					