

**厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）  
分担研究報告書**

**中小規模の食品工場等における脆弱性評価の実施と  
チェックリストの適用可能性の検討**

**研究分担者 高谷 幸（社団法人 日本食品衛生協会・専務理事）  
研究分担者 鬼武 一夫（日本生活協同組合連合会 品質保証本部安全政策推進部部長）**

**研究要旨**

平成 22 年度の研究において開発した、日本国内のフードサプライチェーンの意図的な食品汚染に対する脆弱性評価手法及びチェックリスト（「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（食品工場用チェックリスト）」及び「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（物流施設用チェックリスト）」）を、日本生協連の協力のもと、製菓工場、物流センター、水産加工工場に適用した。

脆弱性評価の結果、殺虫剤や工具工材の管理不徹底（原材料保管場所の隣に殺虫剤や工材が保管されている等）、工場外周からの侵入防止策の不徹底（外周フェンスの未整備、タクシー運転手への入場パスワードの漏えい）、上水道設備の保護不徹底、構内の移動制限、私物の持ち込み制限の不徹底（駐車場と工場建屋の近接）など、HACCPのみでは対応が難しい重要対応項目が改めて確認された。

また、平成 24 年度は、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ため、本年度以降は、中小工場でも利用可能な食品防御ガイドラインの作成に着手した。（別稿分担研究「食品防御ガイドラインの作成」を参照）

規模食品工場に適用し、実用的かつ具体的な食品防御対策を検討することを目的とする。

**A. 研究目的**

人為的な食品汚染はその実行容易性、グローバルな食の供給システムに与える影響の深刻さから、近年世界各国で関心が高まり、G8 での専門家会合の開催、米国での多くの対策・方針案等の発行等が行なわれている。

「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：今村知明）」では、平成 23 年度までは、特に大規模食品工場を対象に、食品関連施設の脆弱性評価を行うと共に、日本国内の食品事業者に向けたチェックリストの開発等を行ってきた。昨年度からは、フードチェーン全体での安全性を確保するために、日本に多い中小規模の食品工場における費用対効果の高い食品防御対策について研究を行っている。

今年度は、新聞報道から近年の食品への異物混入事件を調査すると共に、

脆弱性評価手法及びチェックリストを、中小

**B. 研究方法**

意図的な食品への異物混入事件について、平成 20 年以降の新聞報道等の中から、食品への意図的な異物混入事件と考えられる事件を抽出した。

また、中小規模の食品工場等での脆弱性評価とチェックリストの適応については、生協委託工場の中から、今年度は製菓工場、水産加工工場について現地調査を実施し、わが国に適合した脆弱性評価手法（Carver+Shock 法）を当該製造工程に適用し、脆弱箇所を把握するなど、その実行可能性を検証した。また物流センターについても現地調査と脆弱性評価手法を適応した。同時に「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」や「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」を適用し、その実用性を検証した。

### 倫理面への配慮

本研究で得られた成果は全て厚生労働省に報告をしているが、一部テロ実行の企てに悪用される恐れのある情報・知識については、本報告書には記載せず、非公開（以下白抜き文字）としている。

## C. 研究成果

### 1. 日本における近年の意図的な食品への異物混入事件について

わが国ではこれまで、「食品テロ」と称される人為的な食品汚染は発生していないが、グリコ・森永事件や和歌山毒カレー事件、最近では冷凍食品への農薬混入事件等の意図的な食品汚染行為が発生している。また、近年にも限局的な被害ではあったが、食品工場を舞台とした犯罪行為やそれに繋がりがかねない事例は、以下の表に示す通り、数多く発生している。

表. 食品に異物等が混入した事故等

事例(出所)	概要
マルハニチロ農薬混入事件	<p>アクリフーズ群馬工場で製造された冷凍食品を購入した客から「異臭がする」などの苦情が、2013年11月13日から12月29日までに全国各地から20件寄せられた。</p> <p>12月27日、マラチオン(2,200ppm)が検出。</p> <p>12月29日、豊洲本社にて緊急記者会見を実施。群馬工場の生産・出荷を停止し、市場に出回った全ての生産商品計88品目(イオンのトップバリュ、生協ブランドなどのPBも含め)を自主回収すると発表した。</p> <p>1月25日、群馬県警察は、アクリフーズ群馬工場に働いていた契約社員の男を、10月3~7日、4製品に農薬を混入し工場の業務を妨害した疑い(偽計業務妨害容疑)で逮捕。本人は関与を認めており、動機については「工場への不満」と報道されている。(処分保留、一旦釈放されたが、別の製品に農薬を混入した容疑で再逮捕された。)</p>
日本酒と間違え客に漂白剤飲まず【悪意は無いが、人為による異物混入】(2012/10/12 産)	<p>長野県上田市の居酒屋で、日本酒と間違えて漂白剤を客に提供していた。客5人が体調不良を訴えて病院に搬送され、2人が手当てを受けたがいずれも軽症。上田保健所が調査した結果、1合サイズのガラス製と</p>

事例(出所)	概要
経新聞)	<p>つくり、ふきんや食器の除菌に使う塩素系の漂白剤が間違えて入れられた。</p>
うどん等への針の混入事件【意図的混入】(2011/12/26 大阪読売新聞)	<p>奈良市内のスーパー5店で、商品への針混入が相次ぎ、計17本が見つかった。うどんから針が出た店の店長は「年末は1日100食以上売れるのに、一時は半分まで落ち込んだ。風評被害は計り知れない」と話した。</p>
製造工程への薬品混入に関する狂言【意図的混入(狂言)】(2011/11/15 大阪読売新聞)	<p>某メーカーに、内部告発という形で「商品製造工程に水酸化ナトリウムと重クロム酸カリウムが混入している」と記したその文書を送り、業務を妨害したとして、兵庫県警は同社元社員を威力業務妨害容疑で逮捕。容疑者は「会社の対応に不満があり、やった」と容疑を認めている。</p>
エビへの木片混入【悪意は無いが、人為による異物混入】(2011/7/4 朝日新聞)	<p>某ファミリーレストランで、エビフライを食べた客が、混入していた長さ約3センチの木片でのに2週間のけが。エビフライは東南アジア工場で製造された冷凍食品。地元養殖業者が工場への納入前に曲がったエビをまっすぐにするため背わた部分に木片を入れた。</p>
洗浄剤の混入【悪意は無いが、人為による異物混入】(2011/3/20 毎日新聞地方版)	<p>某ファーストフード店で、洗浄剤が混入したドーナツを販売。使用油のろ過作業中、誤って洗浄剤を混入させ、翌日5時間に渡って洗浄剤が混じった油で揚げたドーナツ970個を販売。</p>
給食パンようじ混入【意図的混入】(2009/4/22 東京読売新聞)	<p>金沢市の中学校で給食のパンにつまようじが混入した事件で、パンを製造したS社の元従業員を逮捕。発酵させたパン生地を窯に入れる作業を担当していた容疑者は、焼く直前のパン生地2つにつまようじを1本ずつ混入させた。給料など会社の待遇への不満から事件を起こしたと供述。</p>
和菓子に殺虫剤混入【意図的混入】(2008/11/21 西部読売新聞)	<p>福岡県の米菓メーカーM社が販売した和菓子から高濃度の有機リン系殺虫剤の成分・フェニトロチオンが検出された問題で、同社は40歳代の男性従業員がフェニトロチオンの混入を認める文書を同社にファクスで送った後に自殺したと発表した。殺虫剤は餡の製造工程が冷蔵庫で保管中に混入されたと見られる。遺書から仕事や職場の人間関係などの悩みが動機と見られる。</p>

### 2. 脆弱性評価の適用(平成25年度実施分)

製菓工場、水産加工工場、物流センターを対象に、実際に施設を訪問し、米国で開発されたCARVER + Shock手法を念頭に置いた脆弱性

評価と、食品工場用及び物流施設用のチェックリストを試行した。

## 2.1 製菓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

### 2.1.1 事業所の概要

訪問した事業所の概要を以下に示す。

資本金	1,000万円
従業者数（訪問時）	従業員 23 名。ただし工場内は工場長以下 15 名。（小～）中規模工場。
年間売上	2 億 4 千万円
品目	九州の伝統的な焼き菓子を製造。製造工程は、食パンやクッキーとほぼ同様。
現況	九州を中心に消費されているが、最近大手コーヒーショップチェーンのフードメニューに採用され、全国的にも流通している。

### 2.1.2 製造工程の概要

訪問した工場における工程の主なポイントは、「原料受入・計量・混合」<sub>1</sub>、「攪拌」<sub>2</sub>、「生地寝かし・成形」<sub>3</sub>、「焼成」<sub>4</sub>、「冷却」<sub>5</sub>、「検品・包装」<sub>6</sub>、「出荷」であった。

#### (1) 原料受入・計量・混合

小麦、砂糖、卵等を受入・保管し、これら原料の計量、混合を行う。

#### (2) 攪拌

混合済みの原料を攪拌する。攪拌は夜通し行われている。

#### (3) 生地寝かし・成形

攪拌済みの生地を 40 分ほど寝かせる。

#### (4) 焼成

約 300 で 4 分 30 秒～7 分間焼く。

#### (5) 冷却

焼成した製品を 25 分かけて 75 まで冷却する。

はねだし品（ダマなどが混じっているもの）は本工程で発生する。

室内は 42 であった。

#### (6) 検品・包装

製品個別の包装を行う。

#### (7) 倉庫・出荷「出荷」

製品が運送業者に手渡され、出荷される。

### 2.1.3 脆弱性評価の適用

・ 過年度研究によって開発した脆弱性評価手法を適用し、その結果は、（表 2）のように整理された。＜内容は非公表＞

・ なお、脆弱性評価手法は FDA 食品セキュリティ予防措置ガイドラインで示されているチェック項目を参考に、「工場内における CARVER + Shock 分析」が可能となるような評価項目である。（表 1）

### 2.1.4 製菓工場を対象とした食品テロシナリオ

#### (1) 混入可能ポイント

脆弱性評価の試行は、表 2 のようにまとめることができる。＜内容は非公表＞

#### (2) 使用が想定される生物剤 / 化学剤

・ （別稿（分担研究「食品防衛対策の検討」）

### 2.1.5 その他

用水路、水田の傍の立地ということもあってか、殺虫剤が目についた。

無施錠の物置の中に殺虫剤が保管されており、その隣には原料冷蔵庫が並置されていた。

外周は壁が無く、外部からほぼフリーアクセスであった。

## 2.2 水産加工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

訪問した工場における工程の主なポイントは、「薬剤管理庫（2F）」<sub>1</sub>、「ハーフカット（2F）」<sub>2</sub>、「原料解凍（1F）」<sub>3</sub>、「回転樽 [ 洗浄・塩回し・ミヨウバン回し ]（1F）」<sub>4</sub>、「スチーム加熱（1F）」<sub>5</sub>、「出荷（1F）」であった。

### 2.2.1 事業所の概要

訪問した施設の概要を以下に示す。

稼働期間	約 40 年
従業者数（訪	社員 25 名、パート 58 名（フィリピン

問時)	人 40 名) 中国人研修生 9 名。
年間売上	年間売上 30 億円の「(小～)中規模」工場。
資格	2 棟ある工場のうち第一工場について HACCP 認定取得済。(2003 年)

### 2.2.2 製造工程の概要

- (1) 薬剤管理庫 (2F)
- 薬剤の保管。次亜塩素と添加物が同じ場所に保管されているが、それぞれ鍵付きの別々の保管庫に保管されていた。出納管理簿あり。
- (2) ハーフカット (2F)
- 人手により、タコを包丁によりカットする。
- (3) 原料解凍 (1F)
- 原料の保管、解凍を行う。
- (4) 回転樽 [洗淨・塩回し・ミョウバン回し] (1F)
- 回転する樽の中で洗淨、塩もみ、ミョウバンによる発色の促進を行う。
- (5) スチーム加熱 (1F)
- 専用の機械により、原料を 90 で 12～14 分間加熱する。
- (6) 出荷 (1F)
- 製品が運送業者に手渡され、出荷される。

### 2.2.3 脆弱性評価の適用

- ・ 過年度研究によって開発した脆弱性評価手法を適用し、その結果は、(表 4)のように整理された。<内容は非公表>

### 2.2.4 製菓工場を対象とした食品テロシナリオ

- (1) 混入可能ポイント
- 脆弱性評価の試行は、表 4 のようにまとめることができる。<内容は非公表>
- (2) 使用が想定される生物剤 / 化学剤
- ・ (別稿(分担研究「食品防御対策の検討」)

### 2.2.5 その他

- ・ 水産加工工場では、添加物と薬剤が同じ場所

で管理されていた。(ただし鍵付きの別々の保管庫に保管。出納管理簿あり。)

- ・ 出荷までにスチーム加熱及び 2 度の洗淨工程があり、出荷より前の工程において効果的な犯行を実行することは難しいと考えられる。
- ・ 木製のパレットを多用している工場であったため、建屋外の荷捌き場には、解体されたパレットの木片や、パレットの修理のためのボンドや釘が散乱していた。
- ・ ワイヤ入りの窓、格子窓、セキュリティシステムの導入などは行われていたが、訪問時(工場稼働時)には一部の窓や扉の鍵が開いている状況であった。

### 2.3 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

#### 2.3.1 事業所の概要

訪問した施設の概要を以下に示す。

敷地面積	39,194 m <sup>2</sup> (東京ドーム*0.84)
従業員数 (訪問時)	約 500 名。「大規模」工場

#### 2.3.2 工程の概要

訪問したセンターにおける工程の主なポイントは、「別積み商品 (1F)」、「SC 入庫 (1F)」、「SC 出庫 (1F)」、「小分け (4F)」、「補充室 (4F)」、「DPS 集品 (4F)」、「クライム集品 (3F)」、「クライム集品 2 (3F)」であった。

- (1) 別積み商品 (1F)
- ドーリーへの箱詰めを行う。
- (2) SC 入庫 (1F)
- 人手により商品の入庫を行う。
- (3) SC 出庫 (1F)
- 人手により個人別 / 共同購入別の出庫を行う。
- (4) 小分け (4F)
- 開梱したものをピースに分ける。
- (5) 補充室 (4F)
- 開梱しない製品を流す工程。

(6) DPS 集品 (4F)

- ピースを定められた個数分オリコンに投入する。

(7) クライム集品 (3F)

- オリコンに商品を袋詰めする。

(8) クライム集品 2 (3F)

- クライム集品の動線である。

### 2.3.3 脆弱性評価の適用

- ・ 過年度研究によって開発した脆弱性評価手法を適用し、その結果は、(表3)のように整理された。<内容は非公表>

### 2.3.4 物流センターを対象とした食品テロシナリオ

(1) 混入可能ポイント

- 脆弱性評価の試行は、表3のようにまとめることができる。<内容は非公表>

(2) 使用が想定される生物剤 / 化学剤

- ・ (別稿(分担研究「食品防御対策の検討」))

### 2.3.5 その他

全体的な脆弱性評価としては、前回調査した物流施設とほぼ同じであったが、その施設で脆弱箇所として指摘した工程については、本施設では以下のような対策が講じられていた。

- ・ オーダー集約工程にカメラが設置され、事務棟のモニターにおいて鮮明な画像で従業員の動きを確認することができるようになっていた。常時監視はしていないが、映像を20日間保存しているとのことであった。
- ・ 出庫箇所にもカメラが設置されており、ほぼ死角が存在しない形で映像記録が取られていた。
- ・ 帽子の色分けによる識別対策が実施されていた。ただし構内の行き来自体は自由であるとのことであった。
- ・ エプロンのポケットが廃止された。携行品は首から下げさせる規則としていた。
- ・ 以上を含む物流セキュリティ規程が策定されていた。

- ・ 一方で、帽子着用の不徹底(三角巾・バンダナ着用の許可[工場内の暑さ等に起因])、エプロンのポケットがなくなった分ウェストポーチを使用している従業員など、「柔軟な」運用も見受けられた。本社としては認めるものではないが、現場の運用として現場の班長が許可している部分もあるとのことであった。

- ・ また、従業員用の広大な駐車場と工場建屋がとても近い点も気になった。車内に何を持ち込んでも、工場側ではチェックが出来ないことを考えると、対策を検討する必要があるかもしれない。訪問は昼食の時間帯であったが、車内で休憩・食事をしている従業員も見受けられた。(従業員の休憩所は工場内部にもある。)

- ・ 車両で工場敷地内に入るためには敷地入口にあるテンキーにナンバープレートの4桁を入力し、遮断機を上げことになっているが、実際にはどのような4桁を入力しても遮断機が上がるとのことであった。遮断機の横に警備員詰所もあるが、無人であった。週末のメンテナンス業者もフリーパスとのことであった。

従業員については、離職率が約3割(120-130名)とのことであり、他の企業と比べて極めて高いというわけではないが、メンタル面の管理について、管理者側としても悩みを持っているとのことであった。

## 3. チェックリストの適用

- ・ 平成24年度の研究において、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ため、本年度は、平成24年度に作成したガイドラインを中小規模の食品工場でも使用可能とあるように、修正を行った。(別稿分担研究「食品防御ガイドラインの作成」を参照)
- ・ 平成24年度までにチェックリストについて回答頂いた10工場における回答率を表6に示す。

## D. 考察

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3施設で適用した。

食品工場等への実地調査の結果、近年の食品への意図的な異物混入事件を受け、食品工場等における食品防御に対する意識の向上は感じられたが、具体的な食品防御対策については、今後さらなる改善が必要と感じられた。

具体的には、殺虫剤や工具工材の管理不徹底（原材料保管場所の隣に殺虫剤や工材が保管されている等）、工場外周からの侵入防止策の不徹底（外周フェンスの未整備、タクシー運転手への入場パスワードの漏えい）、上水道設備の保護不徹底、構内の移動制限の不徹底、私物の持ち込み制限の不徹底（駐車場と工場建屋の近接）などが確認された。

また、今回調査した物流センターは、既に調査を行った物流センターのグループに属する施設であったことから、過去の調査で指摘した事項については、的確に対策が取られ、グループ（企業）内での食品防御に対する情報の共有化と、可能な対策が実施されていることが感じられた。

以上のように、本年度の調査においても、従来のHACCPによる衛生管理のみでは対応が難しい食品防御対策があることが改めて確認された。

既に作成しているHACCPの留意事項についても、本研究結果を踏まえて、修正する事が必要である。

## E. 結論

- ・ 中小規模の2つの食品工場と、物流施設において脆弱性評価とチェックリストの適応を試みた。
- ・ 実地調査の結果を踏まえ、中小規模の食品工場等でも使用可能となるように、食品防御ガイドラインの修正が必要である。

## F. 研究発表

### 1. 論文発表

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。食品汚染防止に関するチェックリストを基礎とした食品防御対策のためのガイドラインの検討 Tentative Food Defense Guidelines

for Food Producers and Processors in Japan. 日本公衆衛生雑誌. 2014 Feb;61(2):100-108.

## 2. 学会発表

2013年10月23日～25日（三重県、三重県総合文化センター）第72回日本公衆衛生学会総会。杉浦弘明、赤羽学、鬼武一夫、今村知明。花粉症シーズンにおけるアトピー性皮膚炎患者の皮膚症状の日々の発生頻度の検討。

2013年10月23日～25日（三重県、三重県総合文化センター）第72回日本公衆衛生学会総会。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。食品防御対策に関する諸外国や国際組織における検討状況とその対策。

## 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 脆弱性評価項目の設定

項目	概要	CARVER+Shock における指標 (例)	確認事項	
Criticality (危険性) <sup>1)</sup>	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	投入可能性 (量的)	
			死者数	
			発症者数	
			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	従業員の行動	-1 人の密度 (どのくらいの広さの中に、何人くらい)
				-2 従業員、訪問者の不審行動の把握の状況 <sup>3)</sup>
				-3 従業員の所在の確認状況
				-4 従業員の識別・認識システムの構築の状況 <sup>4)</sup>
				-5 職位に応じた身上調査の実施の有無
			外部からの接近	-1 外部からの接近容易性 (ドア、窓、屋根口 / ルッチ、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、モーター <sup>5)</sup> 状況 <sup>5)</sup> 、照明の設置状況
				-2 不使用時のセキュリティ確保 <sup>6)</sup> 及び使用前の設備の検査状況
			りに関係する事項の立寄	-1 訪問者のアクセス可能性とそのレベル <sup>7)</sup>
				-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
				-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)	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 / …)	作業内容 (作業時間中に実行される場合を想定)	
			作業の監視状況	
			搬入可能性	
			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 (%)	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	現地において視認、どの程度の専門性 <sup>8)</sup> 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	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	各ケースにおいて検討	
	・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、			

項目	概要	CARVER+Shock における指標（例）	確認事項
	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。 ・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、異常に早い入社、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

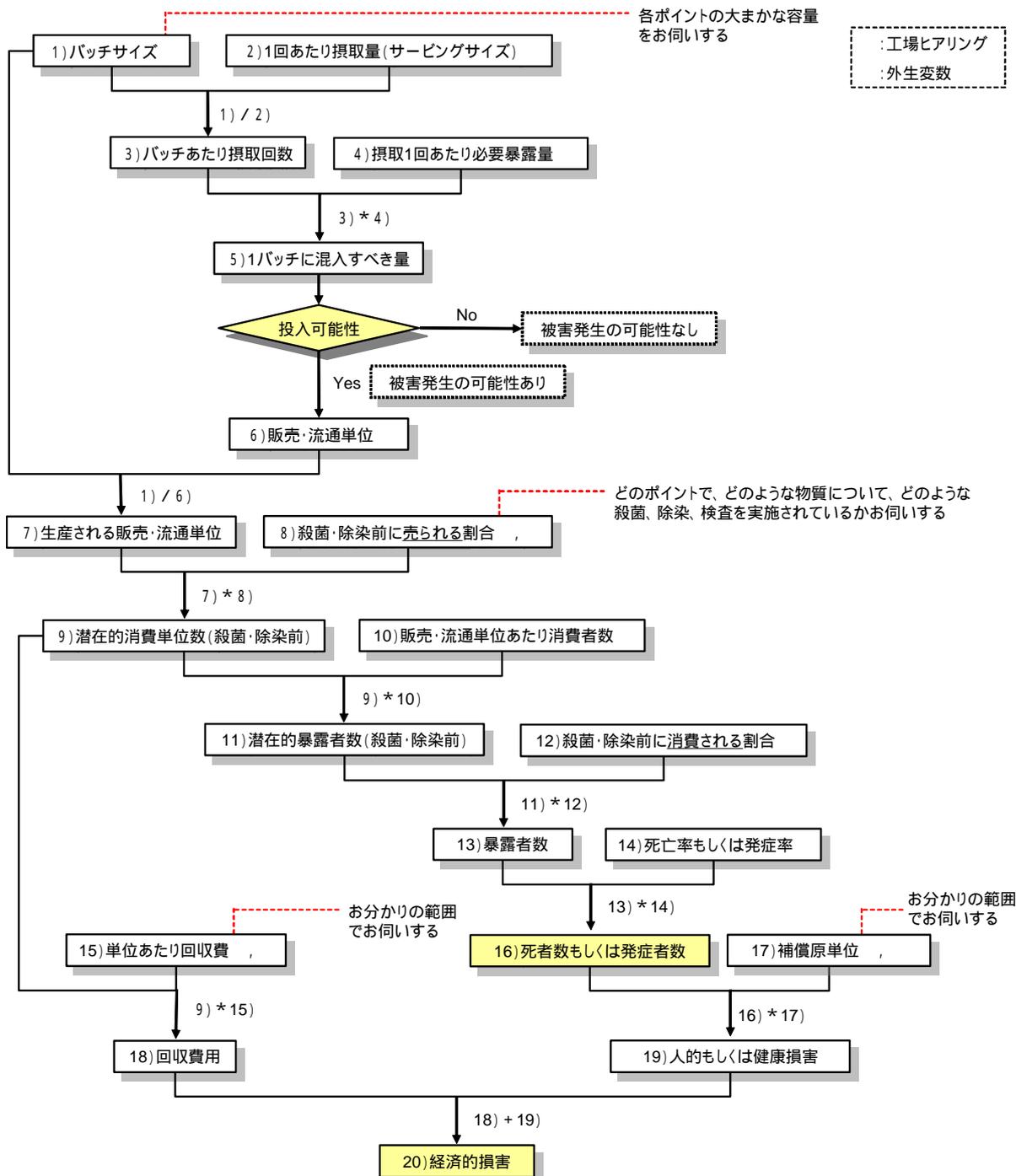


図 1 Criticality (危険性) の判定フロー

表 2 製菓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 >

( 建屋内について )

( 建屋外について )

( 従業員について )

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標(例)	確認事項	ポイント							
				(1)原料受入/計量/混合	(2)攪拌	(3)生地練かし/成形	(4)焼成	(5)冷却	(6)検品/包装	(7)出荷	
Criticality (危険性) <sup>1)</sup>	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 <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 →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 <sup>3)</sup> 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 <sup>4)</sup> 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(ドア、窓、屋根ロハフ、通気口、換気口、屋根裏等の状況)、鍵の管理状況、セキュリティ状況 <sup>5)</sup> 、防犯の設置状況 ⑥-2不使用時のセキュリティ確保 <sup>6)</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>7)</sup> ⑦-2鍵持主等外部業者等の立寄の有無、またその監視の有無 ⑦-3荷物の積み込み等効率的な立寄状況								
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途中中等が認識された場合の、工場側での対応(例:洗浄、設備、リプレース)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投入可能性 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現場において検出、どの程度の専門性 <sup>8)</sup> 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(経済活動の停滞、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、職域外の施設  
4) 制服や名刺、IDバッジ、エリアへのアクセス制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小窓か等  
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  
8) パート、アルバイト、社員等

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 >

( 建屋内について )

( 建屋外について )

( 従業員について )



表 4 水産加工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 >

( 建屋内について )

( 建屋外について )

( 従業員について )

評価項目	概要	CARVER+Shockにおける指標(例)	確認事項	ポイント						
				①薬剤管理庫(2F)	②ハーフカット(8;2F)	③原料解凍(1;1F)	④回転機[洗浄・塩洗い・ミョウバン返し](2,4,5;1F)	⑤スチーム加熱(6;1F)	⑥出荷(18;1F)	
Criticality (危険性) <sup>1)</sup>	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、または経済的損失値	①投入可能性(量的) ②死者数 ③発症者数 ④経済的損失値							
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(どのくらい広い空間の中に、何人くらい) ⑤-2従業員の不審行動の把握の状況 <sup>3)</sup> 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 <sup>4)</sup> 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(17. 窓、扉、換気口、排気口、換気口、屋根裏等の状況)、扉の管理状況、モタリゲ <sup>5)</sup> 状況 <sup>6)</sup> 、照明の設置状況 ⑥-2使用時のセキュリティ確保 <sup>7)</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>8)</sup> 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							
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、リプレイス)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投入可能性 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)	他の要素等との混同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 <sup>9)</sup> 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結合したもの ・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、経済活動の停滞、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、職域外の施設  
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) 空襲警報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  
8) パート、アルバイト、社員等

表 5 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

「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]<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。

<sup>1</sup>

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

## 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

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、

技術的なチェック可能性

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）

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

「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。

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。)

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。

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 対 的	応一 部 対	いて対 い 応 なし	要対 応 不	
<b>意図的な食品汚染行為等の可能性への備え</b>					
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コミ/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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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>					
<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。） 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・意図的な食品汚染を想定していない 「対応していない」</li> </ul>					
<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。） 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・意図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>					
<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 〔回答基準の例〕</p> <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>・意図的な食品汚染を想定していない 「対応していない」</li> </ul>					
<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 〔回答基準の例〕</p> <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>・意図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>					
<p>13)- 製品を回収する基準を定めているか 〔回答基準の例〕</p> <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>					
<p>13)- 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〕</p> <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>					
<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 〔回答基準の例〕</p> <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>					
<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 〔回答基準の例〕</p> <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	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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <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>					
<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"> <li>・ 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」</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>					

<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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>					
<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〕  ・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」					
--	--	--	--	--	--

### 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)
	に全 対 応 的	応一 部 対	いて対 い応 なし	要対 応 不	
<b>訪問者（業者も含む）</b>					
41)- 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」					
41)- 具体的には、どのような検査を実施しているか 〔自由回答〕					
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」					
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」					
44)- 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」					
44)- 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」					
44)- 身分証明の確認は、どのように行っているか 〔自由回答〕					

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〕 ・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、事前に決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 い な し	要 対 応 不	
<b>物理的セキュリティ</b>					
46)- 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〕 ・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」					
46)- 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〕 ・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」					
47)- 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〕 ・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」					
47)- 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〕 ・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」					
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〕 ・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」					
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〕 ・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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・全く管理していない 「対応していない」</li> </ul>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・全く行なっていない 「対応していない」</li> <li>・簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である 「対応不要」</li> </ul>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・確認、改善をしている 「全面的に対応」</li> <li>・確認しているのみ 「一部対応」</li> <li>・確認していない 「対応していない」</li> <li>・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」</li> </ul>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての車両について行っている 「全面的に対応」</li> <li>・一部の車両について行っている 「一部対応」</li> <li>・行っていない 「対応していない」</li> <li>・敷地内を車両が走ることはない 「対応不要」</li> </ul>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大きく隔離している（徒歩3分以上程度） 「全面的に対応」</li> <li>・ある程度隔離している（徒歩1-3分程度） 「一部対応」</li> <li>・近接している（徒歩1分以内） 「対応していない」</li> <li>・敷地を車両が走ることはない 「対応不要」</li> </ul>					
<b>危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保</b>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・制限していない 「対応していない」</li> <li>・研究所（検査・試験室）がない 「対応不要」</li> </ul>					
<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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・制限していない 「対応していない」</li> <li>・研究材料（検査薬・試験薬）がない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>57)- 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〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・制限していない 「対応していない」</li> <li>・研究材料（検査薬・試験薬）がない 「対応不要」</li> </ul>					

<p>57)- 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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に届出状態を確認している 「全面的に対応」</li> <li>・時折、届出状態を確認している 「一部対応」</li> <li>・確認していない 「対応していない」</li> <li>・届出が必要な試薬や微生物、薬物等がない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・管理責任者とその代理など、複数設置している 「全面的に対応」</li> <li>・一人だけ設置している 「一部対応」</li> <li>・設置していない 「対応していない」</li> <li>・研究材料(検査薬・試験薬)がない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調査・通報の体制を構築している 「全面的に対応」</li> <li>・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している 「一部対応」</li> <li>・構築していない 「対応していない」</li> <li>・研究材料(検査薬・試験薬)がない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>60)不要な試薬を安全な方策で廃棄しているか</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄の手順を定め、その通りに廃棄している 「全面的に対応」</li> <li>・廃棄の手順は定めていないが、安全に廃棄している 「一部対応」</li> <li>・安全な方法で廃棄していない 「対応していない」</li> <li>・ポジティブコントロールがない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>61)- 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(余った不要な有毒物質等を廃棄しているか)</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・限定しており、利用後に余った場合は適切に廃棄している 「全面的に対応」</li> <li>・限定しているが、利用後に余った場合は後で使うため保存しておく 「一部対応」</li> <li>・限定していない 「対応していない」</li> <li>・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>61)- 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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に確認している 「全面的に対応」</li> <li>・時折確認している 「一部対応」</li> <li>・確認していない 「対応していない」</li> <li>・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・離れた場所に保管しており、かつ栓をシーリングするなど、妥当な理由もなく有毒物質を使用することのないよう十分配慮している 「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(“離れた場所に保管しているが、栓をシーリングするなどの十分な配慮はしていない”など) 「一部対応」</li> <li>・近接した場所に保管している 「対応していない」</li> <li>・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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」</li> <li>・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」</li> <li>・制限していない 「対応していない」</li> <li>・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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</p> <p>〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に確認している 「全面的に対応」</li> <li>・不定期に確認している 「一部対応」</li> <li>・確認していない 「対応していない」</li> <li>・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」</li> </ul>									

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 〔回答基準の例〕 ・全ての有毒物質等について、その所在や保管量を常に把握、監視している 「全面的に対応」 ・上記を「全面的対応」とした場合、その一部を実施している（「一部の有毒物質等については常に所在や保管量を把握」など） 「一部対応」 ・把握、監視していない 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」					
66)- 殺虫剤を安全に管理しているか 〔回答基準の例〕 ・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 「全面的に対応」 ・上記を「全面的対応」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） 「一部対応」 ・安全に管理していない 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない 「対応不要」					
66)- 殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての殺虫剤について、選定基準を設けている 「全面的に対応」 ・一部の殺虫剤について、選定基準を設けている 「一部対応」 ・選定基準を作成していない 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない 「対応不要」					
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 〔回答基準の例〕 ・調査・通報の体制を構築している 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）や有毒物質等がない 「対応不要」					

## 5. 運営（オペレーション）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	一 部 対 応	い て 対 い 応 なし	要 対 応 不	
<b>納入資材およびオペレーション</b>					
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 〔回答基準の例〕 ・全ての調達先の信頼性を確保している 「全面的に対応」 ・一部の調達先についてのみ信頼性を確保している 「一部対応」 ・確保していない 「対応していない」					
68)- 全ての資材や原材料等の調達先の信頼性は、どのように確保しているか (例：長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた製造業者・包装業者である、等) 〔自由回答〕					
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 〔回答基準の例〕 ・全ての業者について確認している 「全面的に対応」 ・一部の業者についてのみ確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」					
70)- 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 〔回答基準の例〕 ・全てのものについて確認している 「全面的に対応」 ・一部のもののみについて確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」					

<p>70)- 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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に注意を払っている 「全面的に対応」</li> <li>・不定期に注意を払っている 「一部対応」</li> <li>・注意を払っていない 「対応していない」</li> <li>・海外製品を利用していない 「対応不要」</li> </ul>									
<p>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( 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"> <li>・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 「全面的に対応」</li> <li>・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 「一部対応」</li> <li>・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 「対応していない」</li> </ul>									
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全てについて常に確認できる 「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) 「一部対応」</li> <li>・確認できるようにはなっていない 「対応していない」</li> </ul>									
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・スケジュールは確立されており、遵守されている 「全面的に対応」</li> <li>・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 「一部対応」</li> <li>・スケジュールは確立されていない 「対応していない」</li> </ul>									
<p>74)- 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。) 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての積み下ろし作業を監視している 「全面的に対応」</li> <li>・一部の積み下ろし作業を監視している 「一部対応」</li> <li>・監視することはない 「対応していない」</li> </ul>									
<p>74)- 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。) (例：監視カメラで録画している / 常に従業員が立ち会う、等) 〔自由回答〕</p>									
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・複数人で、複数回確認している 「全面的に対応」</li> <li>・一回だけ確認している 「一部対応」</li> <li>・確認しないこともある 「対応していない」</li> </ul>									
<p>76)納入資材について、意図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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」</li> <li>・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 「一部対応」</li> <li>・構築していない 「対応していない」</li> </ul>									
<b>資材等の保管</b>									
<p>77)- 保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての資材を監視している 「全面的に対応」</li> <li>・一部監視している 「一部対応」</li> <li>・監視していない 「対応していない」</li> </ul>									
<p>77)- 納入資材や使用中資材をどのように監視しているか (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) 〔自由回答〕</p>									

<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」</li> <li>・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 「一部対応」</li> <li>・構築していない 「対応していない」</li> </ul>					
<p>79)製品ラベルを安全な場所に保管しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鍵つきの場所に保管している 「全面的に対応」</li> <li>・鍵つきではないが、安全な場所に保管している 「一部対応」</li> <li>・安全な場所に保管していない 「対応していない」</li> </ul>					
<p>水道その他供給関係のセキュリティ</p>					
<p>80)- 空調、水道、電気および冷蔵の管理系統へのアクセス制限を実施しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アクセス可能な従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている 「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(“アクセス可能な従業員は決めていますが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) 「一部対応」</li> <li>・実施していない 「対応していない」</li> </ul>					
<p>80)- 空調、水道、電気および冷蔵の管理系統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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アクセス可能な委託先の従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている 「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(“アクセス可能な委託先の従業員を決めているが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) 「一部対応」</li> <li>・実施していない 「対応していない」</li> <li>・外部委託していない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>81)井戸、給水栓、貯蔵施設の安全性を確保しているか 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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 「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(“アクセス可能な従業員は決めていますが、施設に物理的な安全措置は講じていない”など) 「一部対応」</li> <li>・確保していない 「対応していない」</li> </ul>					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての設備を常に監視している 「全面的に対応」</li> <li>・一部の設備のみ監視している、もしくは不定期に監視している 「一部対応」</li> <li>・監視していない 「対応していない」</li> <li>・井戸水を利用していない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に注意を払っている 「全面的に対応」</li> <li>・不定期に注意を払っている 「一部対応」</li> <li>・注意を払っていない 「対応していない」</li> <li>・井戸水を利用していない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・常に注意を払っている 「全面的に対応」</li> <li>・不定期に注意を払っている 「一部対応」</li> <li>・注意を払っていない 「対応していない」</li> </ul>					

最終製品				
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 〔回答基準の例〕 ・全ての貯蔵倉庫、車両、船舶等について、常に確認している 「全面的に対応」 ・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) 「一部対応」 ・全く確認していない 「対応していない」				
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(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 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・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 「対応していない」				
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 〔回答基準の例〕 ・全ての出荷製品について把握している 「全面的に対応」 ・一部の出荷製品について把握している 「一部対応」 ・把握していない 「対応していない」				
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 〔回答基準の例〕 ・全てについて常に確認できる 「全面的に対応」 ・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) 「一部対応」 ・確認できるようにはなっていない 「対応していない」				
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 〔回答基準の例〕 ・スケジュールは確立されており、遵守されている 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・スケジュールは確立されていない 「対応していない」				
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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」				
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・常にそのように指示している 「全面的に対応」 ・不定期にそのように指示している 「一部対応」 ・そのような指示をしたことはない 「対応していない」				
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」				
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」				

## コンピューターシステムへのアクセス

<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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 「全面的に対応」</li> <li>・上記を「全面的対応」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) 「一部対応」</li> <li>・制限していない 「対応していない」</li> <li>・コンピューターは利用していない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・常に削除している 「全面的に対応」</li> <li>・削除することもあるが、しないこともある 「一部対応」</li> <li>・削除しない、皆で同じID・パスワードを利用している、等 「対応していない」</li> <li>・コンピューターは利用していない 「対応不要」</li> </ul>					
<p>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 〔回答基準の例〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・全てのデータ処理の履歴を保存している 「全面的に対応」</li> <li>・一部のデータ処理の履歴を保存している 「一部対応」</li> <li>・保存していない 「対応していない」</li> <li>・コンピューターは利用していない 「対応不要」</li> </ul>					

表 6 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（試行結果）

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)
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して	
<b>意図的な食品汚染行為等の可能性への備え</b>						
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」	1 / 1 0	4 / 1 0	6 / 1 0			・リスクコンプライアンスリーダーを設置し、現場からの意見を吸い上げる様な努力をしている。 ・品質管理担当ならいるが、人為的な悪意までは想定していない
2)食品汚染対策のしつこさや、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」	1 / 1 0	5 / 1 0	4 / 1 0			
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」	2 / 1 0	5 / 1 0	3 / 1 0			
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」	1 / 1 0	8 / 1 0	1 / 1 0			・図書類は、昼間は人がいて、夜間休日は施錠される管理室に保管しているが、そのコピーの管理についてはルール決めがされていない。
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コミ/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」	2 / 1 0	1 / 1 0	7 / 1 0			・従業員の周知のみ実施
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」	5 / 1 0	3 / 1 0	2 / 1 0			・地元の警察、消防、保健所等は把握。それ以上の部署は本社。 ・警察、消防、保健所は全ての管理職が把握しているが、自治体、国は分からない。

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応	全面的に	一部対応	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」	7 / 1 0	3 / 1 0			・ 無回答 2 ・ 報告の仕組みは全面的に対応しているが、非正規職員にまで共有することは寝た子を起こすようで、危険と考える。
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〕 ・ 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、その情報を通達する仕組みがある 「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」	1 / 6	4 / 6	1 / 6		・ 報告の仕組みは全面的に対応しているが、非正規職員にまで共有することは寝た子を起こすようで、危険と考える。 ・ 無回答 4
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。) 〔回答基準の例〕 ・ 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」	1 / 6	4 / 6	1 / 6		・ 取引先とは共有している ・ 無回答 4
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。) 〔回答基準の例〕 ・ 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」		3 / 6	3 / 6		・ 無回答 4
<b>監督</b>					
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 〔回答基準の例〕 ・ 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」	2 / 1 0	6 / 1 0	2 / 1 0		・ カメラは設置しているが、全ては見渡せない
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 〔回答基準の例〕 ・ 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」	2 / 1 0	4 / 1 0	4 / 1 0		
<b>回収戦略</b>					
13)- 製品を回収する基準を定めているか 〔回答基準の例〕 ・ 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」	6 / 8		2 / 8		・ 無回答 1 ・ (本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1)
13)- 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〕 ・ 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」	5 / 9	1 / 9	3 / 9		・ 回収したものをどう管理するかという観点は、確かに抜けていた。 ・ 無回答 1

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的に	一部対応	対応して いない	対応不要	
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〕 ・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」	6 / 9	3 / 9			・無回答 1 ・回収の原因によって手順は都度都度の対応である。
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〕 ・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」	8 / 1 0	1 / 1 0		1 / 1 0	・本社営業部の対応となるため対応不要
<b>不審行動の調査</b>					
16)国内外のテロ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」	1 / 9	3 / 9	5 / 9		・取引先にタイ、インドネシアがあり、海外の情報は気に係る。 ・無回答 1
17)工場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(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」					・無回答 1 0 ・警察に通報する基準がわからない
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」	1 / 5		4 / 5		・無回答 4 ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1)
<b>評価プログラム</b>					
19)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 〔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」	5 / 1 0	5 / 1 0			・チェックリストがあればやりやすくなるのではないか。
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」	2 / 9	2 / 9	5 / 9		・無回答 1
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 / 9	5 / 9	1 / 9	1 / 9	・守衛がいない ・無回答 1

## 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)
	対応 全面的に	一部 対応	い ない	対応し て	対応 不要	
<b>スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）</b>						
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」	6 / 1 0	3 / 1 0	1 / 1 0			
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〕 ・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」	3 / 9	3 / 9	3 / 9			・無回答 1
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〕 ・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」	2 / 9	2 / 9	5 / 9			・（本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1） ・業者側で実施 ・顔までは照合しない
<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〕 ・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」 ・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」		7 / 1 0	3 / 1 0			・建屋内であれば、持ち場の責任者が把握可能であるが、建屋外は配送業者も多くおり、把握することは困難
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〕 ・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」	1 / 8	6 / 8	1 / 8			・無回答 1 ・（本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1）
<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〕 ・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」	4 / 1 0	4 / 1 0	2 / 1 0			
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〕 ・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」	6 / 1 0	3 / 1 0	1 / 1 0			・どれだけユニフォームを支給したか数が不明である

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)	
	対応 全面的に	一部 対応	対応し て いない	対応 不要		
<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〕 ・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」	4 / 1 0	3 / 1 0	3 / 1 0			
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〕 ・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」	2 / 1 0	4 / 1 0	4 / 1 0			
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〕 ・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」		7 / 1 0	3 / 1 0		・暗証番号は変えているが、鍵は替えていない	
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〕 ・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」	7 / 1 0	1 / 1 0		2 / 1 0		
<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〕 ・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」	4 / 1 0	3 / 1 0	3 / 1 0		・就業規則にて業務に必要なではない危険物、有害物質の持込を禁止している ・現場には持ち込ませないが、ロッカーまでは認めている	
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〕 ・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」	3 / 1 0	2 / 1 0	5 / 1 0		・現場には持ち込ませないが、ロッカーまでは認めている	
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〕 ・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」	4 / 1 0	3 / 1 0	3 / 1 0		・現場には持ち込ませないが、ロッカーまでは認めている	
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〕 ・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」				1 / 9	8 / 9	・ロッカーのチェックを時々やる。事前に断るが。 ・無回答 1

チェック項目	チェック欄					自由記述欄 (対策の現状等)
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して	
<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、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〕 ・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」	1 / 1 0	4 / 1 0	5 / 1 0			・事故であればやっている。人為的な汚染については、寝た子を起こすようなもので、あまりやりたくは無い。
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〕 ・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」	1 / 1 0	5 / 1 0	4 / 1 0			
<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)を携帯している等) 〔回答基準の例〕 ・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」	4 / 1 0	4 / 1 0	2 / 1 0			・24時間の操業管理の中で、自然とやれていると思う
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」	8 / 1 0	2 / 1 0				・3日以上欠勤は診断書を取って確認する。

### 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)
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して	
<b>訪問者(業者も含む)</b>						
41)- 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」	1 / 1 0	4 / 1 0	5 / 1 0			・随伴するまでで、荷物等のチェックはしない
41)- 具体的には、どのような検査を実施しているか 〔自由回答〕						・工場入場時は持ち物チェックを実施

チェック項目	チェック欄					自由記述欄 (対策の現状等)
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して	
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」	1 / 1 0	8 / 1 0	1 / 1 0			
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」	8 / 1 0	1 / 1 0	1 / 1 0			
44)- 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」	3 / 6	2 / 6	1 / 6			(ヒアリング時には設けていなかった項目のため4社については回答なし)
44)- 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」	1 / 1 0	2 / 1 0	7 / 1 0			
44)- 身分証明の確認は、どのように行っているか 〔自由回答〕						・馴染みの人が多い、新しい人もいるが、身なりや名刺で判断する程度である ・名刺
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〕 ・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」	3 / 1 0	7 / 1 0				

#### 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)
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して	
<b>物理的セキュリティ</b>						
46)- 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〕 ・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」	2 / 1 0	8 / 1 0				・地方部では全く無いところもある

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的に	一部 対応	ない 対応して	対応 不要	
46)- 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〕 ・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」	6 / 8	2 / 8			・無回答 1 ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1)
47)- 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〕 ・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」	4 / 1 0	5 / 1 0	1 / 1 0		
47)- 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〕 ・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」	4 / 9	5 / 9			・原材料の受入れ口、窓、ドアは鍵があるが、通気口までは厳しい ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場 1)
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〕 ・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」	3 / 1 0	6 / 1 0		1 / 1 0	・356日、24時間稼働である
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〕 ・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」	2 / 1 0	4 / 1 0	1 / 1 0	3 / 1 0	・全てが立ち入り禁止区域とえば「全面対応」といえる。
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」	7 / 1 0	3 / 1 0			
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」	5 / 1 0	4 / 1 0		1 / 1 0	
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」	2 / 1 0	2 / 1 0	4 / 1 0	2 / 1 0	

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的に	一部 対応	対応して いない	対応不要	
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づ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」	5 / 1 0	3 / 1 0	1 / 1 0	1 / 1 0	
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」	4 / 1 0	3 / 1 0	3 / 1 0		
<b>危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保</b>					
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」	5 / 1 0	1 / 1 0	4 / 1 0		
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」	6 / 9	3 / 9			・無回答1
57)- 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」	7 / 9	2 / 9			・無回答1
57)- 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 〔回答基準の例〕 ・定期的に届出状態を確認している 「全面的に対応」 ・時折、届出状態を確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」 ・届出が必要な試薬や微生物、薬物等がない 「対応不要」	1 / 9			8 / 9	・無回答1 ・あまり危険なものはない ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場1)
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 〔回答基準の例〕 ・管理責任者とその代理など、複数設置している 「全面的に対応」 ・一人だけ設置している 「一部対応」 ・設置していない 「対応していない」 ・研究材料(検査薬・試験薬)がない 「対応不要」	6 / 9		1 / 9	2 / 9	・無回答1

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部 対応	対応し て いない	対応 不要	
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 〔回答基準の例〕 ・調査・通報の体制を構築している 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」 ・研究材料(検査薬・試験薬)がない 「対応不要」	2 / 9	4 / 9	2 / 9	1 / 9	・体制の構築はしていないが、試薬(劇物)は月一度残量を確認し、異常があった場合は品質管理部長に通報する。 ・危険な試薬は無い ・無回答1
60) 不要な試薬を安全な方で廃棄しているか 〔回答基準の例〕 ・廃棄の手順を定め、その通りに廃棄している 「全面的に対応」 ・廃棄の手順は定めていないが、安全に廃棄している 「一部対応」 ・安全な方法で廃棄していない 「対応していない」 ・ポジティブコントロールがない 「対応不要」	6 / 9	1 / 9		2 / 9	・専門業者に要請 ・専門業者に委託しており、マニフェストを提出させている ・無回答1
61)- 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(余った不要な有毒物質等を廃棄しているか) 〔回答基準の例〕 ・限定しており、利用後に余った場合は適切に廃棄している 「全面的に対応」 ・限定しているが、利用後に余った場合は後で使うため保存しておく 「一部対応」 ・限定していない 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	3 / 9	3 / 9	1 / 9	2 / 9	・劇物は含むのか。具体名を挙げたほうがよい。 ・殺虫作業は業者に委託しており、工場では殺虫剤を持っていない ・無回答1
61)- 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 〔回答基準の例〕 ・定期的に確認している 「全面的に対応」 ・時折確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	3 / 9	4 / 9		2 / 9	・無回答1 ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場1)
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 〔回答基準の例〕 ・離れた場所に保管しており、かつ栓をシーリングするなど、妥当な理由もなく有毒物質を使用することのないよう十分配慮している 「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(“離れた場所に保管しているが、栓をシーリングするなどの十分な配慮はしていない”など) 「一部対応」 ・近接した場所に保管している 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	2 / 1 0	5 / 1 0		3 / 1 0	
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 〔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」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	4 / 1 0	2 / 1 0	1 / 1 0	3 / 1 0	
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 〔回答基準の例〕 ・定期的に確認している 「全面的に対応」 ・不定期に確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	4 / 1 0	3 / 1 0		3 / 1 0	
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 〔回答基準の例〕 ・全ての有毒物質等について、その所在や保管量を常に把握、監視している 「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(“一部の有毒物質等については常に所在や保管量を把握”など) 「一部対応」 ・把握、監視していない 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない 「対応不要」	3 / 1 0	4 / 1 0		3 / 1 0	

チェック項目	チェック欄					自由記述欄 (対策の現状等)	
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して		対応不要
66)- 殺虫剤を安全に管理しているか 〔回答基準の例〕 ・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 「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(“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) 「一部対応」 ・安全に管理していない 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない 「対応不要」	3 / 8	2 / 8				3 / 8	・無回答1 ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場1)
66)- 殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての殺虫剤について、選定基準を設けている 「全面的に対応」 ・一部の殺虫剤について、選定基準を設けている 「一部対応」 ・選定基準を作成していない 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない 「対応不要」	2 / 1 0	3 / 1 0	1 / 1 0			4 / 1 0	
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 〔回答基準の例〕 ・調査・通報の体制を構築している 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」 ・研究材料(検査薬・試験薬)や有毒物質等がない 「対応不要」	4 / 1 0	2 / 1 0	3 / 1 0			1 / 1 0	・前例がなく、分からない

## 5. 運営 (オペレーション) 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)	
	対応	全面的に	一部対応	いない	対応して		対応不要
<b>納入資材およびオペレーション</b>							
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 〔回答基準の例〕 ・全ての調達先の信頼性を確保している 「全面的に対応」 ・一部の調達先についてのみ信頼性を確保している 「一部対応」 ・確保していない 「対応していない」	9 / 1 0	1 / 1 0					
68)- 全ての資材や原材料等の調達先の信頼性は、どのように確保しているか (例: 長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた製造業者・包装業者である、等) 〔自由回答〕							・食材に関しては、必ず工場を視察に行く。保健所の免許、HACCP、ISOなどの遵守状況は良く確認する ・資材に関しては、名のある大きな業者と取引するようにしている ・質問リスト抜け1 ・本社にて工場検査を実施
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 〔回答基準の例〕 ・全ての業者について確認している 「全面的に対応」 ・一部の業者についてのみ確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」	1 / 9	6 / 9	2 / 9				・大手が多いので信頼しているが、運送業者は小さいところもいる ・無回答1

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的 に	一部 対応	い ない 対 応 し て	対 応 不 要	
70)- 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 〔回答基準の例〕 ・全てのものについて確認している 「全面的に対応」 ・一部のもののみについて確認している 「一部対応」 ・確認していない 「対応していない」	9 / 1 0	1 / 1 0			
70)- 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 〔回答基準の例〕 ・定期的に注意を払っている 「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている 「一部対応」 ・注意を払っていない 「対応していない」 ・海外製品を利用していない 「対応不要」	5 / 8	3 / 8			・無回答1 ・インドの工場には注意している ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場1)
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(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 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・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 「対応していない」	2 / 4	1 / 4	1 / 4		・無回答6
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 〔回答基準の例〕 ・全てについて常に確認できる 「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) 「一部対応」 ・確認できるようにはなっていない 「対応していない」	3 / 9	1 / 9	5 / 9		・無回答1
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 〔回答基準の例〕 ・スケジュールは確立されており、遵守されている 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・スケジュールは確立されていない 「対応していない」	5 / 1 0	5 / 1 0			
74)- 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。) 〔回答基準の例〕 ・全ての積み下ろし作業を監視している 「全面的に対応」 ・一部の積み下ろし作業を監視している 「一部対応」 ・監視することはない 「対応していない」	4 / 8	3 / 8	1 / 8		・無回答2
74)- 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。) (例:監視カメラで録画している/常に従業員が立ち会う、等) 〔自由回答〕					・一緒に数えながら積みおろしする ・質問リスト抜け ・従業員の立会い
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 〔回答基準の例〕 ・複数人で、複数回確認している 「全面的に対応」 ・一回だけ確認している 「一部対応」 ・確認しないこともある 「対応していない」	6 / 1 0	4 / 1 0			
76) 納入資材について、意図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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」	4 / 1 0	3 / 1 0	3 / 1 0		・社内レベルでは構築しているが、警察等は含んでいない。警察に通報すべきかどうかの闘が判断しにくい

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的に	一部 対応	い ない 対応し て	対応 不要	
<b>資材等の保管</b>					
77)- 保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての資材を監視している 「全面的に対応」 ・一部監視している 「一部対応」 ・監視していない 「対応していない」	2 / 1 0	5 / 1 0	3 / 1 0		・持ち場の担当者が常に状況を把握 ・保管工程の監視は困難
77)- 納入資材や使用中資材をどのように監視しているか (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) 〔自由回答〕					・資材課員が在庫確認時に確認
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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」	5 / 1 0	4 / 1 0	1 / 1 0		・減ったときは情報があるが、増えたという情報を聞いたことはない
79)製品ラベルを安全な場所に保管しているか 〔回答基準の例〕 ・鍵つきの場所に保管している 「全面的に対応」 ・鍵つきではないが、安全な場所に保管している 「一部対応」 ・安全な場所に保管していない 「対応していない」	1 / 1 0	6 / 1 0	3 / 1 0		
<b>水道その他供給関係のセキュリティ</b>					
80)- 空調、水道、電気および冷蔵の管理系統へのアクセス制限を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている 「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(“アクセス可能な従業員は決めているが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) 「一部対応」 ・実施していない 「対応していない」	4 / 1 0	6 / 1 0			
80)- 空調、水道、電気および冷蔵の管理系統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 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な委託先の従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている 「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(“アクセス可能な委託先の従業員を決めているが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) 「一部対応」 ・実施していない 「対応していない」 ・外部委託していない 「対応不要」	2 / 6	2 / 6	1 / 6	1 / 6	・無回答3 ・(本質問の含まれない古い版で協力頂いた工場1)
81)井戸、給水栓、貯蔵施設の安全性を確保しているか 〔回答基準の例〕 ・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 「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) 「一部対応」 ・確保していない 「対応していない」	7 / 9	2 / 9			・無回答1
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 〔回答基準の例〕 ・全ての設備を常に監視している 「全面的に対応」 ・一部の設備のみ監視している、もしくは不定期に監視している 「一部対応」 ・監視していない 「対応していない」 ・井戸水を利用していない 「対応不要」	4 / 1 0	4 / 1 0		2 / 1 0	

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的 に	一部 対応	い ない 対 応 し て	対 応 不 要	
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 〔回答基準の例〕 ・定期的に注意を払っている 「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている 「一部対応」 ・注意を払っていない 「対応していない」 ・井戸水を利用していない 「対応不要」	8 / 1 0			2 / 1 0	・但し残留塩素である。 また水道法の範囲で、年 2回金属と農薬を確認し ている。
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 〔回答基準の例〕 ・常に注意を払っている 「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている 「一部対応」 ・注意を払っていない 「対応していない」	6 / 9	1 / 9	2 / 9		・専用水道である。濁り 等は注意をはらってい るが。 ・無回答 1
<b>最終製品</b>					
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 〔回答基準の例〕 ・全ての貯蔵倉庫、車両、船舶等について、常に確認している 「全面的に対応」 ・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) 「一部対応」 ・全く確認していない 「対応していない」	6 / 1 0	1 / 1 0	3 / 1 0		・温度管理程度であれば 把握している
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(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 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・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 「対応していない」	3 / 8	2 / 8	3 / 8		・無回答 2
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 〔回答基準の例〕 ・全ての出荷製品について把握している 「全面的に対応」 ・一部の出荷製品について把握している 「一部対応」 ・把握していない 「対応していない」	7 / 1 0	1 / 1 0	2 / 1 0		・大体は顔見知りであり、 それ以外は車とユニフ ォーム程度しか見ない。 私服で来る人はいない。
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 〔回答基準の例〕 ・全てについて常に確認できる 「全面的に対応」 ・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) 「一部対応」 ・確認できるようにはなっていない 「対応していない」	5 / 1 0	4 / 1 0	1 / 1 0		・荷物の到着に関しては 全て連絡がある ・配送時間はそれほど余 裕を見ていない ・当工場は物流センター 宛に出荷。物流センター はリアルタイムで積荷 の位置を確認できてい るはず
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 〔回答基準の例〕 ・スケジュールは確立されており、遵守されている 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・スケジュールは確立されていない 「対応していない」	7 / 1 0	3 / 1 0			・在庫の増加に関しては、 情報が上がってくるか どうか疑問
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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」	7 / 1 0	1 / 1 0	2 / 1 0		

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対応 全面的に	一部 対応	い ない 対応し て	対 応 不 要	
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・常にそのように指示している 「全面的に対応」 ・不定期にそのように指示している 「一部対応」 ・そのような指示をしたことはない 「対応していない」	5 / 8		3 / 8		・無回答1：販売担当は いない(質問文に要説明) ・むしろ、小売店舗の方 からクレームなどが随 時上がってくる ・(本質問の含まれない古 い版で協力頂いた工場 1)
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」	7 / 8	1 / 8			・無回答1 ・(本質問の含まれない古 い版で協力頂いた工場 1)
91)- 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 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している 「全面的に対応」 ・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 「一部対応」 ・構築していない 「対応していない」	7 / 8	1 / 8			・無回答1 ・(本質問の含まれない古 い版で協力頂いた工場 1)
<b>コンピューターシステムへのアクセス</b>					
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 〔回答基準の例〕 ・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 「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) 「一部対応」 ・制限していない 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない 「対応不要」	6 / 1 0	3 / 1 0	1 / 1 0		
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 〔回答基準の例〕 ・常に削除している 「全面的に対応」 ・削除することもあるが、しないこともある 「一部対応」 ・削除しない、皆で同じID・パスワードを利用している、等 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない 「対応不要」	8 / 1 0		2 / 1 0		
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 〔回答基準の例〕 ・全てのデータ処理の履歴を保存している 「全面的に対応」 ・一部のデータ処理の履歴を保存している 「一部対応」 ・保存していない 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない 「対応不要」	5 / 8	1 / 8	2 / 8		・無回答2