

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)-①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)-②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
●納入資材およびオペレーション							
68)-①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)-②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ある ・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	
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 〔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)-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 〔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)-①納入資材の積み下ろし作業を監視しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 〔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)-②納入資材の積み下ろし作業は、どのような監視をしているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) (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関が判断しにくい

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	
●資材等の保管						
77)-①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)-②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がるが、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			
●水道その他供給関係のセキュリティ						
80)-①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)-②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	対応 して いない	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
●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」	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	対応していない	対応不要	
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に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)-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 〔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)-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 〔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)
●コンピューターシステムへのアクセス						
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

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

食品防御対策ガイドラインの改訂

研究分担者 赤羽 学（奈良県立医科大学 健康政策医学講座・准教授）
研究分担者 山本 茂貴（東海大学 海洋学部水産学科食品科学専攻 教授）
研究協力者 神奈川 芳行（奈良県立医科大学 非常勤講師）

研究要旨

人為的・意図的な食品汚染行為に対応するため、米国では多くの対策・方針案等が策定されると共に、国際的にもG8の専門家会合の開催などの取組みが行われている。それらの中では、食品防御の観点から、食品のサプライチェーンの各段階において施設管理や人員管理等に取り組む必要性が指摘されている。このような背景を踏まえて、平成21～23年度の「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究」（研究代表者：今村知明）の研究において、「食品防御対策ガイドライン（案）」を作成したところである。今年度は、日本では、中小規模の食品事業者が多いことを踏まえて、1箇所の中規模食品工場（従業者数約40名の冷凍食品工場）の現地調査を実施し、ガイドラインにおける課題を検討し、修正点の有無等について確認を行った。

A. 研究目的

世界的に関心が高まっている人為的・意図的な食品汚染行為による「食品テロ」に対応するため、米国では多くの対策・方針案等を策定すると共に、世界健康安全保障イニシアティブを発足させ、G8での専門家会合等を開催するなど、国際的な取組みがされている。

我々は、フードチェーン全体での安全性を高めるために、「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」を平成23年度に作成している。しかし、規模の大きな食品企業では使用可能であるものの、中小規模工場にその使用を求めることは難しいことが、以前より指摘されていた。そのため、大規模食品工場だけでなく、わが国の食品製造業の大多数を占める中小規模食品工場でも使用可能なガイドラインにするために、中小規模の食品工場での現地調査を行うと共に、現行のガイドラインの項目及び文言を再検討し、実施が強く望まれ、かつ実施可能な項目に絞り込むと共に、文言の平易化を検討した。

B. 研究方法

中小企業基本法では中小事業所は「総従業者

1300人以下の事業所」、小事業所は「総従業者20人以下」と定義されている^{2,3}。

今年度は、平成25度に改訂した「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」を基に、日本生協連の協力のもと、冷凍食品工場（従業者数約40名）の中規模食品工場に適用するこ

¹ 従業者：個人事業主、無給家族従業員、有給役員（法人）、常用雇用者（正社員・正職員、パート・アルバイト）、臨時・日雇雇用者、他社からの出向従業者（出向役員を含む）、派遣従業者。（出典：中小企業庁「中小企業実態基本調査」、例えば

[<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/Xlsdl.do?sinfid=000013644086>]

² 出典：中小企業庁「中小企業施策総覧」

[<http://www.chusho.meti.go.jp/pamflet/souran/3siryou/3-0-0-5toukei.html>]

³ なお、当検討会において、従業者数のみではなく、事業所の売上高についても基準とすべきではないかという意見がある。中小企業庁『中小企業実態基本調査 平成22年調査（平成21年度決算実績）』によれば、
・食料品製造業1社当たり従業者数：23（人）<a>
・食料品製造業売上高：15,876,204（百万円）
・従業者1人当たり売上高＝17,052,823（円）<c=b/a>
これによれば従業者20人（小事業所と中事業所の数居値）の売上高は341（百万円）<c*20>となる。この数居値の設定については次年度検討会にて検討を行う予定である。

とで、ガイドライン項目の修正点の有無等について確認した。

さらに、これらの実地調査の結果を踏まえて、班会議等において、ガイドラインの項目及び文言を再検討した。

C. 研究成果

1. 中規模の食品工場の実査の結果

中規模の食品工場の訪問した結果、食品防御に関しては、以下の課題が明らかになった。

- ・冷凍庫も含めて、工場全体として監視カメラは設置されていない。
- ・大量に被害を及ぼす可能性のある工程も、労使間の信頼関係の元 1~2 名で作業されていた。
- ・住宅地に立地していることもあり、外周の防御は食品防御の観点からは十分ではなかった。原料庫や液体原料の運搬に使用する容器も敷地内ではあるが建屋外にある。
- ・一方で、建屋外のタンクについて、投入口に、工場側の鍵、業者側の鍵の 2 つの鍵がかけておられ、物理的に 2 者が立ち会わないと搬入ができない工夫がされていた。安価で実現できる実効的な対策として参考になる。
- ・現地調査時において、工場長がパート職員への声掛けを盛んに行っていた。職員の健康状態や家庭の事情等の把握、地元小学生の見学受入（その間は製造を止める）など、家族的、地域に根差した、風通しのよい雰囲気の中で経営がなされている印象を受けた。
- ・このような中で、食品防御の考え方、監視カメラの導入等に対しては、経営側として抵抗感があるとのこと声が聞かれたが、一方で、出荷製品に対しては X 線の検査機が導入されていた（500 万円程度）。工場長は、一つのクレームが、工場の経営に及ぼす影響について強い危機感を持っていた。

2. ガイドラインの改訂について

ガイドラインを、今年度訪問した中規模工場に適用する限り、特に大きな修正は必要ないと考えられた。

特に、当該工場で見受けられた「従業員第一」の職場環境の重視は、現行のガイドラインの筆頭項目に挙げているところであるし、工場長か

ら強い違和感を示された「監視カメラの設置」については、ガイドライン本文中では、推奨度の低い「可能な範囲での実施」分類、かつ最終項として記載されているまでである。

D. 考察

食品防御対策を実施することは、人的にも、コスト的にも、食品企業の負担が大きく、中小規模の食品工場が多い日本においては、十分な対策が取られていない状況がある。

しかしながら、冷凍食品への農薬混入事件を受けて、食品防御の重要性が再認識されている。また、これらの事件を踏まえて、食品工場では、商品の納入先や原料の納入業者等から、今後ガイドラインの使用が強く求められる可能性もある。

こうした背景を受け、中規模の食品工場の実地調査を行い、現行のガイドラインにおける課題を確認した結果、今年度調査対象工場に関しては、特に大きな修正は必要ないと考えられた。

（昨年度の調査では、項目の整理、用語の改善等の改訂を行っている。）

今後、従業員の採用や、採用後の管理方法等について、どこまで踏み込んだ表現とすべきか、今後検討していく必要がある。

E. 結論

- ・ 中規模の食品工場の実地調査を行い、現行のガイドラインにおける課題を確認した結果、今年度調査対象工場に関しては、特に大きな修正は必要ないと考えられた。
- ・ 今後も引き続き、中小規模工場へのさらなる適用、及びそれに基づいたガイドラインの修正作業を進める必要がある。

F. 研究発表

1. 論文発表

Harumi Bando, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Manabu Akahane, Tomomi Sano, Noriko Jojima, Nobuhiko Okabe & Tomoaki Imamura. Association between first airborne cedar pollen level peak and pollinosis symptom onset: a web-based survey. *International Journal of Environmental Health Research*. 2015;25(1):104-113.

Yoshiyuki Kanagawa, Manabu Akabane, A tsushi Hasegawa, Kentaro Yamaguchi, Kaz uo Onitake, Satoshi Takaya, Shigeki Yama moto, Tomoaki Imamura. Developing a n ational food defense guideline based on a vulnerability assessment of intentional foo d contamination in Japanese food factories using the CARVER+Shock Vulnerability Assessment Tool. Foodborne Pathogens a nd Disease. 2014 Dec;11(12):953-959.

今村 知明、高谷 幸、赤羽 学、神奈川 芳行、鬼武 一夫、森川 恵介、長谷川 専、山口 健太郎、池田 佳代子. 食品防御の考え方と進め方～よくわかるフードディフェンス～. 今村知明 編著. 太平社 2015; p.1-270.

今村知明、神奈川芳行 他. 【第2版】第5章 社会における対応の現状と対策 1. アレルギーの表示の現状と対策. 中村 丁次 他編. 【第2版】食物アレルギーAtoZ 医学的基礎知識から代替食献立まで. 2014;p.151-158.

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;61(2):100-109.

2. 学会発表

2014年11月05日～2014年11月07日（栃木県、宇都宮東武ホテルグランデ） 第73回日本公衆衛生学会総会 食品事業者で汎用性の向上を目指した食品防御対策ガイドラインの改訂
神奈川芳行、赤羽学、長谷川専、山口健太郎、鬼武一夫、高谷幸、山本茂貴、今村知明.

2014年11月05日～2014年11月07日（栃木県、栃木県総合文化センター） 第73回日本公衆衛生学会総会スギ・ヒノキ花粉の飛散が花粉症患者の不眠症状に及ぼす影響 前屋敷明江、杉浦弘明、赤羽学、鬼武一夫、城島哲子、今村知明.

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

『食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)』(平成 25 年度改訂版)について

安全な食品を提供するために、食品工場では、HACCP システムや ISO を導入し、高度な衛生状態を保っています。その一方で、衛生状態を保つだけでは、悪意を持って意図的に食品中に有害物質等を混入することを防ぐことは困難とされています。

2001 年 9 月 11 日の世界同時多発テロ事件以降、世界各国でテロ対策は、国家防衛上の優先的課題となっています。特に米国では、食品医薬品局 (Food and Drug Administration ; FDA) が、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、包装工程、倉庫を含む全ての部門 (小売業や飲食店を除く) を対象とした、『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] ¹ を作成し、食品への有害物質混入等、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ています。

世界保健機関 (World Health Organization ; WHO)、2003 年に「Terrorists Threats to Food-Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems (食品テロの脅威へ予防と対応のためのガイダンス)」を作成し、国際標準化機構 (International Organization for Standardization: ISO) も「ISO 22000 ; 食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項 (Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain)」(2005 年 9 月) や「ISO/TS 22002-1:2009 食品安全のための前提条件プログラム—第 1 部: 食品製造業 (Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing)」(2009 年 12 月) を策定するなど、国際的にも食品テロに対する取り組みが行われています。

日本では、食品に意図的に有害物質を混入した事件としては、1984 年のグリコ・森永事件、1998 年の和歌山カレー事件、2008 年の冷凍ギョーザ事件、2013 年の冷凍食品への農薬混入事件等が発生しており、食品の製造過程において、意図的な有害物質の混入を避けるための「食品防御対策」の必要性が高くなっています。

2007 年以降、当研究班の前身である、「食品によるバイオテロの危険性に関する研究」や、「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究」において諸外国の取組の情報収集や日本における意図的な食品汚染の防止策の検討が行われてきました。

さらに、平成 23 年度末には、日本の食品事業者が食品防御に対する理解を深め、実際の対策を検討できるように、過去の研究成果を基に、優先度の高い「1. 優先的に実施すべき対策」と、将来的に実施が望まれる「2. 可能な範囲での実施が望まれる対策」の 2 つの推奨レベルに分けた食品製造者向けのガイドライン「食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (案) やその解説、食品防御の観点を取り入れた場合の総合衛生管理製造過程承認制度実施要領 (日本版 HACCP) [別表第 1 承認基準] における留意事項 (案) を作成しました

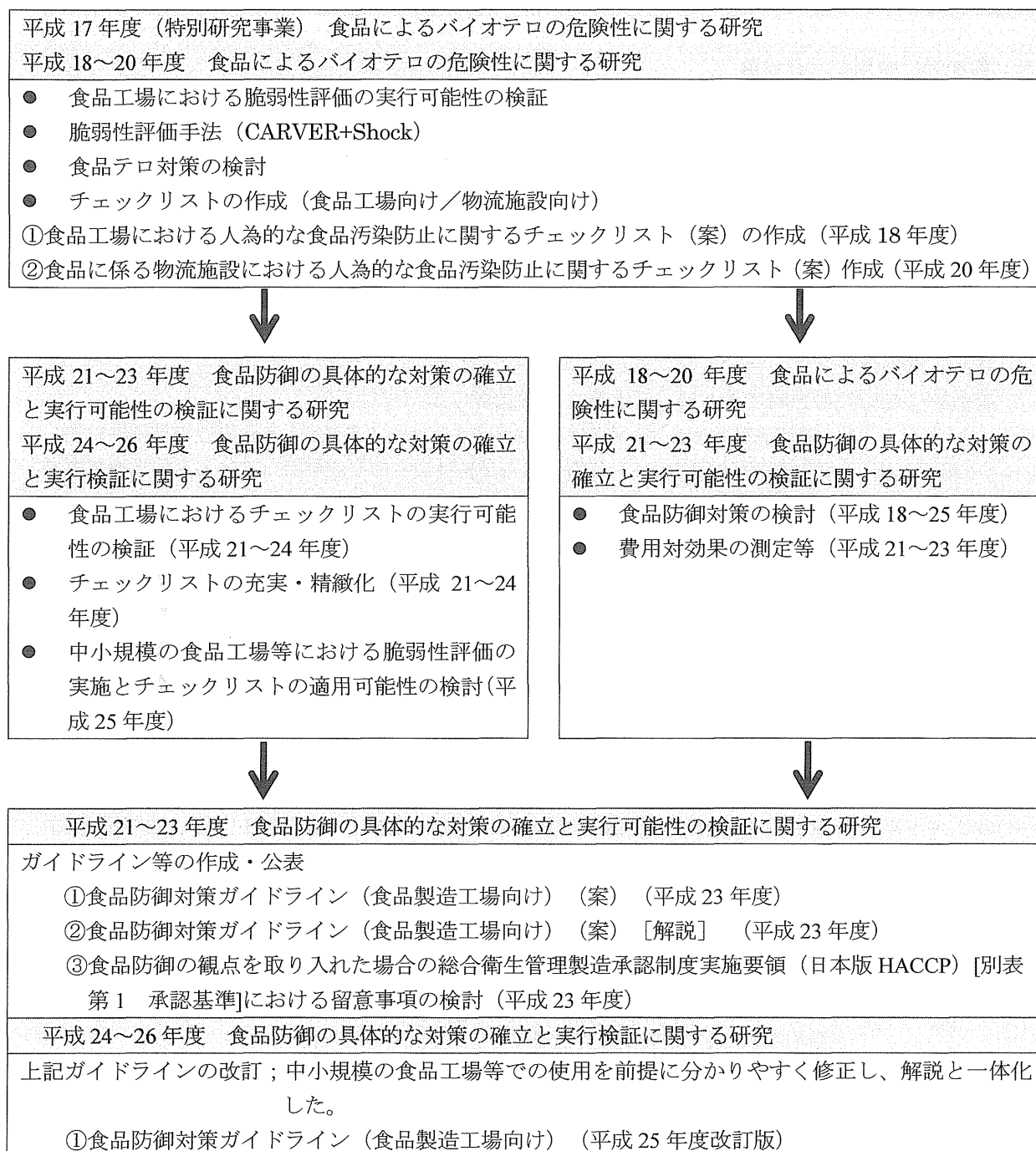
この度、平成 25 年度厚生労働科学研究費補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」では、平成 23 年度に作成した「食品防御対策ガイドライン (案) (食品製造工場向け)」を中小規模の食品工場等での使用を前提により分かりやすく修正し、解説と一体化しました (別添)。本ガイドライン等を参考に、食品事業者が、食品工場の規模や人的資源等の諸条件を考慮しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付き」を得て、定期的・継続的に食品防御対策が実施され、確認されることが望めます。

¹

<http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/ucm083075.htm>

(別添) 食品防御ガイドライン (食品製造工場向け) (平成 25 年度改訂版)

(参考) 食品防御ガイドラインの検討経過



(別添)

食品防衛対策ガイドライン(食品製造工場向け) —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— (平成 25 年度改訂版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- 食品工場の責任者は、従業員等が働きやすい職場環境づくりに努め、従業員等が自社製品の品質と安全確保について高い責任感を感じながら働くことができるように留意する。

解 説	従業員等の監視を強化するのではなく、従業員等自らが、自社製品の安全を担っているという高い責任感を感じながら働くことができる職場環境づくりを行う。
-----	--

- 食品工場の責任者は、自社製品に意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず工場の従業員等に疑いの目を向けるということを、従業員等に意識付けておく。

解 説	従業員等に対して、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置の重要性に関して定期的に教育を行い、従業員自らが自社製品の安全を担っているという責任感を認識させる。
-----	---

- 自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合に備え、普段から従業員の勤務状況、業務内容について正確に把握しておく。

解 説	意図的な食品汚染が発生した場合においても、各方面への情報提供を円滑に行うことができるよう、平時から、従業員の勤務状況、業務内容について正確に記録する仕組みを構築しておく。
-----	---

- 製品の異常を早い段階で探知するため苦情や健康危害情報等を集約・解析する仕組みを構築するとともに、万一、意図的な食品汚染が発生した際に迅速に対処できるよう、自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合の保健所等への通報・相談や社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておく。

解 説	苦情、健康危害情報等については、販売店経由で寄せられる情報についても把握に努め、これらの情報等について企業内での共有化を図る。 意図的な食品汚染が判明した場合や疑われる場合の社内の連絡フロー、保健所・警察等関係機関への連絡先等をマニュアル等に明記しておく。 異物混入が発生した際には、原因物質に関わらず、責任者に報告し、報告を受けた責任者は故意による混入の可能性を排除せずに対策を検討する。
-----	---

■人的要素（従業員等²）

- 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認する。身分証、免許証、各種証明書等は、可能な限り原本を確認し、面接時には、記載内容の虚偽の有無を確認する。

² 派遣社員、連続した期間工場内で業務を行う委託業者などについても、同様の扱いが望まれる。可能であれば、“食品防衛に対する留意”に関する内容を、契約条件に盛り込む。

- ・ 従業員等の異動・退職時等には制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）を返却させる。
- ・ 製造現場内へは原則として私物は持ち込まないこととし、これが遵守されていることを確認する。持ち込む必要がある場合は、個別に許可を得るようにする。

解 説	製造現場内への持ち込み禁止品の指定は際限がないため、持ち込まないことを原則として、持ち込み可能品はリスト化すると共に、持ち込む場合は、個別に許可を得る方が管理しやすいと考えられる。 また、更衣室やロッカールームなども相互にチェックする体制を構築しておく。
-----	--

- ・ 就業中の全従業員等の移動範囲を明確化する（全従業員等が、移動を認められた範囲の中で働いているようにする）。

解 説	他部署への理由のない移動を制限し、異物が混入された場合の混入箇所を特定しやすくする。 制服や名札、帽子的色、ID バッジ等によって、全従業員の「移動可能範囲」や「持ち場」等を明確に識別できるようにする。
-----	--

- ・ 従業員等の従来とは異なる言動、出退勤時間の著しい変化等を把握する。

解 説	従業員等が犯行に及んだ場合の動機は、採用前から抱いていたものとは限らず、採用後の職場への不平・不満等も犯行動機となることも考えられる。 製造現場の責任者等は、作業前の朝礼、定期的なミーティング、個別面談等を通じて、従業員の心身の状態について確認するとともに、日常の言動や出退勤時刻の変化が見られる場合には、その理由についても確認する。
-----	--

- ・ 新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、従業員に認知させ、従業員同士の識別度を高める。

解 説	新規採用者を識別しやすくするとともに、従業員が見慣れない人の存在に疑問を持つ習慣を意識づける。
-----	---

■人的要素（部外者）

- ・ 事前に訪問の連絡があった訪問者については、身元・訪問理由・訪問先（部署・担当者等）を確認し、可能な限り従業員が訪問場所まで同行する。

解 説	訪問者の身元を、社員証等で確認する。訪問理由を確認した上で、従業員が訪問場所まで同行する。
-----	---

- ・ 事前に訪問の連絡がなかった訪問者、かつ初めての訪問者は、原則として工場の製造現場への入構を認めない。

解 説	「飛び込み」の訪問者については原則として製造現場への入構を認めない。 なお、訪問希望先の従業員に対して面識の有無や面会の可否等について確認が取れた場合は、事前に訪問の連絡があった訪問者と同様の対応を行う。
-----	---

- ・ 訪問者（業者）用の駐車場を設定する。この際、製造棟とできるだけ離れていることが望ましい。

解 説	全ての訪問者について車両のアクセスエリア、荷物の持ち込み等を一律に制限す
-----	--------------------------------------

	<p>ることは現実的ではない。</p> <p>特定の訪問者（例：施設メンテナンス、防虫防鼠業者等）については、それらの車両であることが明確になるように、駐車エリアを設定しておく。</p>
--	---

- 食品工場の施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠作業等のため、工場内を単独で行動する可能性のある訪問者（業者）には、持ち物を十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにする。

解 説	<p>食品工場の施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠等に関する作業員は、長時間にわたり多人数で作業することもあるため、従業員が全ての作業員の作業に同行することは困難である。</p> <p>作業開始前に、持ち物の確認を実施し、不要な持ち込み品の管理を徹底する。</p>
-----	---

- 郵便、宅配便の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めておく。また配達員の敷地内の移動は、事前に設定した立ち入り可能なエリア内のみとする。

解 説	<p>信書と信書以外の郵便物、また宅配物等の届け物や受取人の違いにより、配達員は比較的自由に食品工場の敷地内を移動できる状況にあるため、郵便、宅配物等の受け入れ先は数箇所の定められた場所に限定する。</p> <p>また、郵便局員や宅配業者が、食品工場の建屋内に無闇に立ち入ることや、建屋外に置かれている資材・原材料や製品に近づくことができないよう留意する。</p>
-----	--

■施設管理

- 不要な物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を定常的に確認する。

解 説	<p>食品工場で使用する原材料や工具等について、定数・定位置管理を行い、過不足や紛失に気づきやすい環境を整える。</p> <p>また、食品に直接手を触れることができる製造工程や従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入し易い箇所については特に重点的に確認する。</p>
-----	---

- 食品に直接手を触れることができる仕込みやや袋詰め等の工程や、従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入しやすい箇所を把握し、可能な限り手を触れない様にカバーなどの防御対策を検討する。

解 説	<p>仕込みや包装前の製品等に直接手を触れることが可能な状況が見受けられる。</p> <p>特に脆弱性が高いと判断された箇所は、見回りの実施、従業員同士による相互監視、監視カメラの設置等を行うと共に、可能な限り手を触れられない構造に改修する。</p>
-----	---

- 工場が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。

- 鍵の管理方法を策定し、定期的に確認する。

解 説	<p>最低限、誰でも自由に鍵を持ち出せるような状態にならないよう管理方法を定め、徹底する。</p>
-----	---

- 製造棟、保管庫は、外部からの侵入防止のため、機械警備、定期的な鍵の取り換え、補助鍵の設置、格子窓の設置等の対策を行う。

解 説	<p>食品工場内の全ての鍵を定期的に交換することは現実的ではない。</p> <p>異物が混入された場合の被害が大きいと考えられる製造棟や保管庫については、補助鍵の設置や定期的な点検を行うなどの侵入防止対策を取ることが重要である。</p>
-----	--

- 製造棟の出入り口や窓など外部から侵入可能な場所を特定し、確実に施錠する等の対策を取る。

解 説	<p>製造棟が無人となる時間帯は必ず施錠し、人が侵入できないようにする。全ての出入り口・窓に対して直ちに対策を講じることが困難な場合は、優先度を設定し、施設の改築等のタイミングで順次改善策を講じるように計画する。</p>
-----	--

- 食品工場内の試験材料（検査用試薬・陽性試料等）や有害物質については保管場所を定めた上で、当該場所への人の出入り管理を行うと共に、使用日時及び使用量の記録、施錠管理を行う。

解 説	<p>試験材料（検査用試薬・陽性試料等）の保管場所は検査・試験室内等に制限する。無断で持ち出されることの無いよう定期的に保管数量の確認を行う。可能であれば警備員の巡回やカメラ等の設置を行う。</p>
-----	---

- 食品工場内の試験材料（検査用試薬・陽性試料等）や有害物質を紛失した場合は、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定する。

解 説	<p>法令等に基づき管理方法等が定められているものについては、それに従い管理を行う。</p> <p>それ以外のものについては、管理方法等を定め、在庫量の定期的な確認、食品の取扱いエリアや食品の保管エリアから離れた場所での保管、栓のシーリング等により、妥当な理由無く有害物質を使用することの無いよう、十分に配慮した管理を行う。また試験材料や有害物質の紛失が発覚した場合の通報体制や確認方法を構築する。</p>
-----	---

- 殺虫剤の保管場所を定め、施錠による管理を徹底する。

解 説	<p>食品工場の従業員等が自ら殺虫・防鼠等を行う場合は、使用する殺虫剤の成分について事前に確認しておくことが重要である。</p> <p>殺虫剤を保管する場合は鍵付きの保管庫等に保管し、使用場所、使用方法、使用量等に関する記録を作成する。</p> <p>防虫・防鼠作業の委託する場合は、信頼できる業者を選定し、殺虫対象、殺虫を行う場所を勘案して、委託業者とよく相談の上、殺虫剤（成分）を選定する。</p> <p>殺虫・防鼠等を委託する場合、殺虫剤は委託業者が持参することになるが、工場長等が知らないうちに、委託業者から従業員等が殺虫剤を譲り受けたり、工場内に保管したりするようなことがないように、管理を徹底する。</p>
-----	---

- 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じる。

解 説	<p>井戸、貯水、配水施設への出入り可能な従業員を決め、鍵等による物理的な安全対策、防御対策を講じる。</p>
-----	---

- 井戸水を利用している場合、確実な施錠を行い、塩素消毒等浄化関連設備へのアクセスを防

止すると共に、可能であれば監視カメラ等で監視する。

解 説	井戸水に毒物を混入された場合の被害は、工場全体に及ぶため、厳重な管理が必要である。
-----	---

- ・ 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について、従業員の異動・退職時等に併せてアクセス権を更新する。アクセス許可者は極力制限し、データ処理に関する履歴を保存する。

解 説	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にアクセス可能な従業員をリスト化し、かつシステムの設置箇所に鍵を設ける、ログインパスワードを設ける等の物理的なセキュリティ措置を講じる。
-----	--

■入出荷等の管理

- ・ 資材や原材料等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装を確認する。異常を発見した場合は、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定する。

- ・ 資材や原材料等の納入時の積み下ろし作業や製品の出荷時の積み込み作業を監視する。

解 説	積み下ろし、積み込み作業は食品防衛上脆弱な箇所である。実務上困難な点はあるが、相互監視や、可能な範囲でのカメラ等による監視を行う。
-----	---

- ・ 納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認する。

解 説	数量が一致しない場合は、その原因を確認する。納入数量が増加している場合は特に慎重に確認を行い、通常とは異なるルートとから製品が紛れ込んでいないかに注意を払う。
-----	---

- ・ 保管中の在庫の紛失や増加、意図的な食品汚染行為の兆候・形跡等が認められた場合は、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定する。

解 説	数量が一致しない場合は、その原因を確認する。在庫量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から製品が紛れ込んでいないかに注意を払う。
-----	---

- ・ 製品の納入先から、納入量の過不足（紛失や増加）についての連絡があった場合、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定する。

解 説	過不足の原因について、妥当な説明がつくように確認する。特に納入量が増加している場合は慎重に確認し、外部から製品が紛れ込んでいないかに注意を払う。
-----	--

- ・ 製品納入先の荷受担当者の連絡先を、誰でもすぐに確認できるようにしておく。

解 説	食品工場内で意図的な食品汚染行為等の兆候や形跡が認められた場合は、被害の拡大を防ぐため、至急納入先と情報を共有する必要がある。納入担当者が不在の場合でも、代理の従業員が至急連絡できるように、予め手順・方法を定めておくこと。
-----	---

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

将来的に実施することが望まれるものの、1. に挙げた項目に比して優先度は低いと判断された不急の対策。

■組織マネジメント

- ・ 従業員等や警備員は、敷地内での器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた時には、すぐに工場長や責任者に報告する。

解 説	警備や巡回時に確認する項目をチェックリスト化し、警備の質を確保しておくことが望ましい。 故意による器物の破損や悪意の落書きなどの予兆を見逃さないことが重要である。
-----	--

■人的要素（従業員等）

- ・ 敷地内の従業員等の所在を把握する。

解 説	従業員の敷地内への出入りや所在をリアルタイムでの把握や、記録保存のために、カードキーやカードキーに対応した入退構システム等を導入する。
-----	---

■施設管理

- ・ 敷地内への侵入防止のため、フェンス等を設ける。

解 説	食品工場の敷地内への出入りしやすい環境が多いため、敷地内への立ち入りを防止することが望ましい。
-----	---

- ・ カメラ等により工場建屋外の監視を行う。

解 説	カメラ等による工場建屋への出入りを監視することによる抑止効果が期待でき、また、有事の際の確認に有用である。
-----	---

- ・ 警備員の巡回やカメラ等により敷地内に保管中／使用中の資材や原材料の継続的な監視、施錠管理等を行う。

解 説	資材・原料保管庫は人が常駐していないことが多く、かつアクセスが容易な場合が多い。可能な範囲で警備員の巡回やカメラ等の設置、施錠確認等を行う。
-----	--

以上

表 1 『食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）』（案）[新対照表]

平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版
<p>はじめに</p> <p>2001 年 9 月 11 日に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認識が高まり、テロ対策は、国家防衛上の優先的課題となっている。</p> <p>わが国では、1984 年のグリコ・森永事件、1998 年の和歌山カレー事件、2008 年冷凍ギョーザ事件等が発生しているが、これらは、健康被害をもたらすことを意図して食品に直接有害物質を混入したものであり、実際の被害の発生範囲は限局的なものであった。しかし、フードサプライチェーンの過程で有害物質が混入されれば、被害の発生範囲が拡大することは容易に予測される。</p> <p>こうしたことから、厚生労働科学研究補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」では、悪意を持った者による意図的な食品の汚染を防止するために、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]¹を参考に、日本における食品工場の責任者が講じるべき対応をまとめたガイドラインを作成した。</p> <p>1. 日本における食品衛生対策と食品防御対策の現状</p> <p>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。しかし、HACCP による食品衛生管理は、悪意を持った者によるフードサプライチェーンの過程での意図的な有害物質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為を防止するためには、HACCP システム等の衛生</p>	<p>安全な食品を提供するために、食品工場では、HACCP システムや ISO を導入し、高度な衛生状態を保っています。その一方で、衛生状態を保つだけでは、悪意を持って意図的に食品中に有害物質等を混入することを防ぐことは困難とされています。</p> <p>2001 年 9 月 11 日の世界同時多発テロ事件以降、世界各国でテロ対策は、国家防衛上の優先的課題となっています。特に米国では、食品医薬品局（Food and Drug Administration；FDA）が、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、包装工程、倉庫を含む全ての部門（小売業や飲食店を除く）を対象とした、『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]¹を作成し、食品への有害物質混入等、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ています。</p> <p>世界保健機関（World Health Organization；WHO）、2003 年に「Terrorists Threats to Food- Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems（食品テロの脅威へ予防と対応のためのガイダンス）」を作成し、国際標準化機構（International Organization for Standardization；ISO）も「ISO 22000；食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項（Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain）」（2005 年 9 月）や「ISO/TS 22002-1:2009 食品安全のための前提条件プログラム—第 1 部：食品製造業（Prerequisite programmes on food safety -- Part 1: Food manufacturing）」（2009 年 12 月）を策定するなど、国際的にも食品テロに対する取り組みが行われています。</p> <p>日本では、食品に意図的に有害物質を混入した事件としては、1984 年のグリ</p>

¹ <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/ucm083075.htm>

平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版
<p>管理に加え、工場内の従業員のマネジメントや、外部からの侵入者の監視・侵入の阻止等にも注意を払う必要がある。</p> <p>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」が明記される等、国家の全体の安全保障における「意図的な食品汚染」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を防止するために、「組織マネジメント」、「従業員等の管理」、「部外者の管理」、「施設管理」、「入出荷等の管理」等の実施により、より積極的な食品防御対策を講じる必要性が高まっている。</p> <p>2. 「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」の概要</p> <p>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、フードサプライチェーンが食品への有害物質混入等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る。その対象は、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、包装工程、倉庫を含む全ての部門（小売業や飲食店を除く）である。</p> <p>今回、米国のガイドラインを参考に、わが国の実情や、複数の食品工場での実地調査の結果を踏まえ、食品工場の責任者が、食品工場における悪意を持った者による意図的な食品の汚染行為を防止するためのガイドラインを作成した。</p> <p>3. ガイドラインの使用について</p> <p>本ガイドラインは、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広く認知された状況下で、各食品関係事業者における防御対策実施の要件として公表されることが望ましい。</p> <p>しかし、わが国は未だ米国のような状況にないため、より多くの食品関係</p>	<p>コ・森永事件、1998 年の和歌山カレー事件、2008 年の冷凍ギョーザ事件、2013 年の冷凍食品への農薬混入事件等が発生しており、食品の製造過程において、意図的な有害物質の混入を避けるための「食品防御対策」の必要性が高くなっています。</p> <p>2007 年以降、当研究班の前身である、「食品によるバイオテロの危険性に関する研究」や、「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究」において諸外国の取組の情報収集や日本における意図的な食品汚染の防止策の検討が行われてきました。</p> <p>さらに、平成 23 年度末には、日本の食品事業者が食品防御に対する理解を深め、実際の対策を検討できるように、過去の研究成果を基に、優先度の高い「1. 優先的に実施すべき対策」と、将来的に実施が望まれる「2. 可能な範囲での実施が望まれる対策」の 2 つの推奨レベルに分けた食品製造者向けのガイドライン「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」（案）やその解説、食品防御の観点を取り入れた場合の総合衛生管理製造過程承認制度実施要領（日本版 HACCP）[別表第 1 承認基準]における留意事項（案）を作成しました。</p> <p>この度、平成 25 年度厚生労働科学研究費補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」では、平成 23 年度に作成した「食品防御対策ガイドライン（案）（食品製造工場向け）」を中小規模の食品工場等での使用を前提により分かりやすく修正し、解説と一体化しました（別添）。本ガイドライン等を参考に、食品事業者が、食品工場の規模や人的資源等の諸条件を考慮しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付き」を得て、定期的・継続的に食品防御対策が実施され、確認されることが望まれます。</p>

平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版
<p>事業者が意図的な食品汚染の危険性に関心を持ち、現実的に可能な対策を検討することができるように、「1. 優先的に実施すべき対策」と、「2. 可能な範囲での実施が望まれる対策」の2つの推奨レベルに分けて作成している。本ガイドラインは、法的な規制や強制力を伴うものではなく、各食品工場において、その規模や人的資源等の諸条件を勘案しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付きを得る」ために活用されることを念頭に作成したものであり、その趣旨を踏まえた活用を願うものである。</p> <p>なお、ガイドラインに示した項目については、定期的・継続的に確認されることが望ましい。</p>	

食品防御対策ガイドライン(食品工場向け) 一意図的な食品汚染防御のための推奨項目一

1. 優先的に実施すべき対策

2013年度版の記載について、簡素化等の修正を実施

■組織マネジメント

	平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版	解説
1	○ 食品工場の責任者は、日ごろから全ての従業員等 ² が働きやすい職場環境の醸成に努める。これにより、従業員等が自社及び自社製品への愛着を高め、自社製品の安全確保について高い責任感を感じながら働くことができるような職場づくりを行う。	○ 食品工場の責任者は、従業員等が働きやすい職場環境づくりに努め、従業員等が自社製品の品質と安全確保について高い責任感を感じながら働くことができるように留意する。	従業員等の監視を強化するのではなく、従業員等自らが、自社製品の安全を担っているという高い責任感を感じながら働くことができる職場環境づくりを行う。
2	○ 食品工場の責任者は、自社製品に意図的な汚染が疑われる事態が発生した場合、消費者や一般社会から、その原因としてまず最初に内部の従業員等に対して疑いの目が向けられる可能性が高いことを、従業員等に意識付けておく。	○ 食品工場の責任者は、自社製品に意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず工場の従業員等に疑いの目を向けるということを、従業員等に意識付けておく。	従業員等に対して、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置の重要性に関して定期的に教育を行い、従業員自らが自社製品の安全を担っているという責任感を認識させる。
3	○ 自社製品に意図的な汚染が疑われる事態が発生した場合において、その原因、経過等について迅速に把握、情報公開ができるよう、普段から従業員の勤務状況、業務内容について正確に把握しておく。	○ 自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合に備え、普段から従業員の勤務状況、業務内容について正確に把握しておく。	意図的な食品汚染が発生した場合においても、各方面への情報提供を円滑に行うことができるよう、平時から、従業員の勤務状況、業務内容について正確に記録する仕組みを構築しておく。

²派遣社員、連続した期間工場内で業務を行う委託業者などについても、同様の扱いが望まれる。