

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）
（総合）分担研究報告書

食品防御対策ガイドラインの改訂

研究者分担 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、5箇所の中規模食品工場の実地調査を実施し、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実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}。

本研究では、平成23度に作成した「食品防御対策ガイドライン（案）」を、日本生協連の協力のもと、中小規模食品工場に適用することで、

¹ 従業者：個人事業主、無給家族従業者、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。

中小規模工場にも適用可能なガイドラインへの改訂作業を実施した。

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

平成 23 年度に検討した「食品防御対策ガイドライン (案)」について、中小規模工場の実地調査を基に、ガイドライン項目の修正点の有無等について確認した結果は以下のとおりである。

1. 「優先的に実施すべき対策」についての修正ポイント

1. 1 組織マネジメント

- 4 番目の項目“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日常的に確認するとともに、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、意図的な食品汚染が疑われる場合の社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておく”に関しては、手続きを検討する際の留意点について、ガイドラインの付録、参考資料などで示す必要がある。特に、食品衛生の観点から求められる対応と、食品防御の観点から求められる対応の差異を明確に示す必要がある。(大規模工場も同様の対応を行う必要があると考えられる。)

【実地調査で確認された実態】

「人為的な食品汚染の実際の発生時においては、通常の食品衛生と同等の対応を行う予定である。」

「回収品は在庫品との混同防止のため廃棄処分している。」

1. 2 人的要素 (従業員等)

- “従業員等採用時の身元確認”、“退職時の備品の回収”、“工場内持ち込み品のチェック”、“従業員の勤怠のチェック”等の対応については、中規模ゆえに、大規模工場よりもきめ細やかに対応できる可能性が示された。そのため、特に中規模工場向けに修正を行う必要は無いものと考えられる。

【実地調査で確認された実態】

「従業員の採用時は全員の身元証明書を確認している。」

「従業員の退職時に制服、名札等を全て回収している。」

「工場入室時に衛生担当者が持ち込み品のチェックを確認している。また医薬品の持ち込みは禁止している。」

「帽子の色等で新たに従業員を識別している。」

1. 3 人的要素 (部外者)

- 頻繁に訪問する関係者については、事前のアポイント取得や従業員の同行を毎回行うことは現実的ではないが、工場に誰もいない時には入場できないようにする、現場での作業状況を従業員が一度は確認する等、最低限求められる対応案を示し、性善説による経営が行き過ぎないような留意が必要である。(大規模工場も同様の対応を行う必要があると考えられる。)

【実地調査で確認された実態】

「メンテナンス等特定の業者については入場チェック後現場まで各自で行ってもらっている。」

「訪問者の身元について、一部は確認しないし、いずれにしる身分証明書まで確認することはない。」

- 3 番目の項目“訪問者の種類別に、車両のアクセスエリア、荷物の持ち込みエリアを設定し、訪問者に周知する”については、駐車場が狭い中規模の工場では、(訪問した工場については) 特に意味がないように考えられた。

1. 4 施設管理

- “非稼働時における防犯対策”、“鍵の管理”、“鍵の取替えや暗証番号の変更”、“工場内部と外部との結節点への対策”等の対応については、大規模工場よりも中規模の方がきめ細やかに対応できる可能性が示された。そのため、特に中規模工場向けに修正を行う必要は無いものと考えられる。

【実地調査で確認された実態】

「全ての鍵を会社（管理職）が管理している。」

「外部との結節点についてはオートロックの鉄製扉、窓についてはステンレスの格子が設置されていた。」

- ・ 9 番目の項目“殺虫剤の選定基準及び管理・保管方法”の対応については、他の多くの工場と同様に委託業者任せとなっている。解説版に示されている達成目標（殺虫する対象、殺虫を行う場所、殺虫剤の残留性等を勘案して、委託業者とよく相談の上選定する等）を徹底することが望まれる。（大規模工場も同様の対応を行う必要があると考えられる。）

【実地調査で確認された実態】

「殺虫剤に関しては委託業者の取り扱いである。」

1. 5 入出荷等の管理

- ・ “積み下ろし及び積み込み作業の監視”、“納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性の確認”に関しては、大規模工場と同様の状況であった。
- ・ 1 番目の項目“資材や原材料等の受け入れ時及び使用前に意図的な食品汚染行為等の兆候・形跡が認められた場合の、調査や通報の体制構築”、5 番目の項目“製品の納入先から納入量の過不足（紛失や増加）について連絡があった場合の調査や通報体制の構築”については、対策が遅れており、大規模工場と状況が異なる可能性がある。
- ・ 原料の納入業者や小売店舗との関係性が作用している可能性も考えられるため、今後の中小規模工場の実地調査では上記の点に留意した調査を行い、実質的な対応策をガイドラインに示す必要がある。

【実地調査で確認された実態】

「資材や原材料等の運送業者等が、適切な食品防御措置を講じているか否かについては、確認していない。」

「最終製品の流通に利用する貯蔵倉庫や車

両、船舶等が、適切な食品防御措置を講じているか否かについては、確認をとっていない。」

「納入資材に関する人為的な食品汚染行為等の徴候・形跡について、調査・通報体制の構築は行っていない。」

「納入先における最終製品の在庫の紛失や増加について、調査・通報体制の構築は行っていない。」

2. 「可能な範囲での実施が望まれる対策」についての修正ポイント

2. 1 組織マネジメント

- ・ 1 番目の項目“警備員に対して、警備・巡回結果の報告内容を明確化する”については、訪問した中規模工場の一つはそもそも警備員の常駐が無かった。小規模工場ではこの傾向はさらに強まると考えられる。

2. 2 人的要素（従業員等）

- ・ 1 番目の項目“敷地内の従業員等の所在を把握する”については、訪問した中規模工場の一つは従業員の勤務場所をある程度固定していた。また敷地も狭いため誰がどこにいるかが把握しやすい状況であった。小規模工場ではこの傾向はさらに強まると考えられる。

2. 3 施設管理

- ・ 1 番目の項目“フェンス等により敷地内への侵入防止対策を講じる”については、訪問した中規模工場の一つは住宅地の中の立地であり、またすぐ隣に私有地（駐車場）があることもあり、あまり周囲の住民や土地所有者を拒絶するような頑強なフェンス、監視カメラ等を設置し難い印象があった。大規模工場も同様の状況にあると考えられるが、工場の規模が小さくなるほど、この傾向は強まると考えられる。
- ・ 調理用水を取水する井戸が、貯水槽とともに外壁のない屋外に設置されており、隣の私有地（駐車場）から簡単にアクセス可能であり、監視施設、部外者が手に触れられないような厳重な管理も無い状況であった。外部（一般社会）からの目を見たとき、特

に無防備である印象が強く」、仮に本工程で異物が混入された場合の社会的反響は大きいと予想されるため、入念な対策が望まれる工程であった。

3. ガイドラインの改訂

訪問した中小規模の食品工場からは、「内容面よりも文章がわかりにくい」という意見が寄せられ、また研究班会議では「規模の大きさに関わらず、食品工場においては、食品防御対策として実施すべき内容に大きな差はない」という意見が出された。

これらを踏まえ、平成 23 年度に作成したガイドライン（案）について、「中小規模工場向けに新たにガイドラインを作成するのではなく、現行のガイドラインを、工場規模に関わらず使用可能なガイドラインに修正する」方針が確認された。

この方針を踏まえて、ガイドラインの項目及び文言を見直した結果、『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）が作成された。（巻末参照）

さらに、改訂版の検討段階においては、米国での対策との比較や、現行のガイドラインとの比較が求められたため、『食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）』[新対照表]も作成した。（巻末参照）

D. 考察

中小規模工場でも適用可能なガイドライン作成のためには、以下のようなポイントがあると考えられた。

- ・ 組織マネジメントや人的管理、施設管理については、敷地の狭さや人員の少なさのため、逆に徹底しやすい面もあると見受けられた。
- ・ 意図的な食品汚染が疑われる場合の社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きの検討の際の留意点について、ガイドラインの付録、参考資料などで示す必要があると考えられた。
- ・ 性善説的な経営の行き過ぎの防止、例えば工場関係者の過度なフリーアクセスの防止、私物チェックの徹底等について、ガイドライン

での提示を検討する必要があると考えられた。

- ・ 殺虫剤の選定基準及び管理・保管方法については、工場の規模によらず、解説に示されている達成目標（殺虫する対象、殺虫を行う場所、殺虫剤の残留性等を勘案して、委託業者とよく相談の上選定する等）を徹底する必要があると考えられた。
- ・ 工場外周の部外者侵入対策、特に井戸、貯水、配水施設等について、十分な対策が取れていなかった。周辺民家との信頼関係等との観点から、あまり頑強な防犯対策を整備することは困難であるが、何らかの効果的な対策例について、ガイドラインでの提示を検討する必要があると考えられた。
- ・ 実地調査では、供給業者、運送業者、納入先業者に対する食品防御対策に関する確認・要求の困難さが見て取れた。原料の納入業者や小売店舗との関係性が作用している可能性も考えられるため、今後の中小規模工場訪問では上記の点に留意した調査を行った上で、実質的な対応策をガイドラインに示す必要がある。
- ・ 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った。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。
- ・ 今回の改訂により、当初 40 項目あった項目が 38 項目に整理されると共に、難解な用語も改善された。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

- ・ 工場規模に関わらず適用可能となるように、平成 23 年度に作成したガイドライン（案）を修正し、さらに解説と一体化した改訂版を

作成した。(巻末参照)

- ・ 今後も、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ていく必要がある。

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, Atsushi Hasegawa, Kentaro Yamaguchi, Kazuo Onitake, Satoshi Takaya, Shigeki Yamamoto, Tomoaki Imamura. Developing a national food defense guideline based on a vulnerability assessment of intentional food contamination in Japanese food factories using the CA RVER+Shock Vulnerability Assessment Tool. *Foodborne Pathogens and 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. アレルギーマ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.

Tomomi Sano, Manabu Akahane, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Nobuhiko Okabe, Tomoaki Imamura. Internet survey of the influence of environmental factors on human he

alth: environmental epidemiologic investigation using the Web-based Daily Questionnaire for Health. *International Journal Of Environmental Health Research*. 2013;23(3):247-257.

Hiroaki Sugiura, Manabu Akahane, Yasushi Ohkusa, Nobuhiko Okabe, Tomomi Sano, Noriko Jojima, Harumi Bando, Tomoaki Imamura. Prevalence of Insomnia Among Residents of Tokyo and Osaka After the Great East Japan Earthquake: A Prospective Study. *Interactive Journal of Medical Research*. 2013 Jan;2013 18;2(1):e2.

神奈川芳之、赤羽学、今村知明. 第1編 食品衛生管理と食の安全 第6章 フードディフェンスという概念. 美研クリエイティブセンター 編集. 微生物コントロールによる食品衛生管理 — 食品の安全・危機管理から予測微生物の活用まで —. 2013;p.91-108.

今村知明、神奈川芳行 他. 【第2刷増刷】第4章 社会における対応の現状と対策 1. アレルギーマの表示の現状と対策. 中村 丁次 他編. 【第2刷増刷】食物アレルギーAtoZ 医学的基礎知識から代替食献立まで. 2012 Sep;p.129-137.

前屋敷明江、赤羽学、杉浦弘明、鬼武一夫、大日康史、岡部信彦、長谷川専、山口健太郎、牛島由美子、鈴木智之、今村知明. 食品市販後調査の実行可能性の検証とシグナル検出方法の検討. 修士論文(前屋敷明江). *医療情報学*. 2012;31(1):13-24, 2011.

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.

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.

2012年10月24日～2012年10月26日(山口県、サンルート国際ホテル山口) 第71回日本公衆衛生学会総会 食品防御の実用的ガイドラインとHACCPにおける食品防御の観点からの留意事項の検討 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.

2012年10月24日～2012年10月26日(山口県、サンルート国際ホテル山口) 第71回日本公衆衛生学会総会 食品における市販後健康被害調査の実践とその検証結果 前屋敷明江、赤羽学、鬼武一夫、杉浦弘明、長谷川専、鈴木智之、今村知明.

2012年10月24日～2012年10月26日(山口県、クリエイティブ・スペース 赤レンガ) 第71回日本公衆衛生学会総会 一般化推定方程式を用いた東日本大震災による遠隔地住民の不眠発症の影響調査 杉浦弘明、城島哲子、坂東春美、赤羽学、佐野友美、今村知明.

2012年10月24日～2012年10月26日(山口県、サンルート国際ホテル山口) 第71回日本公衆衛生学会総会 ウェブ調査による2012年の東京と兵庫県の杉及びヒノキ花粉症発症者の観察 佐野友美、杉浦弘明、赤羽学、鬼武一夫、岡部信彦、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まれます。

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

平成 17 年度 (特別研究事業) 食品によるバイオテロの危険性に関する研究

平成 18~20 年度 食品によるバイオテロの危険性に関する研究

- 食品工場における脆弱性評価の実行可能性の検証
- 脆弱性評価手法 (CARVER+Shock)
- 食品テロ対策の検討
- チェックリストの作成 (食品工場向け/物流施設向け)

①食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト (案) の作成 (平成 18 年度)

②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 (案) 作成 (平成 20 年度)



平成 21~23 年度 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

平成 24~26 年度 食品防御の具体的な対策の確立と実行検証に関する研究

- 食品工場におけるチェックリストの実行可能性の検証 (平成 21~24 年度)
- チェックリストの充実・精緻化 (平成 21~24 年度)
- 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 (平成 25 年度)

平成 18~20 年度 食品によるバイオテロの危険性に関する研究

平成 21~23 年度 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

- 食品防御対策の検討 (平成 18~25 年度)
- 費用対効果の測定等 (平成 21~23 年度)



平成 21~23 年度 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
ガイドライン等の作成・公表

①食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (案) (平成 23 年度)

②食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (案) [解説] (平成 23 年度)

③食品防御の観点を取り入れた場合の総合衛生管理製造承認制度実施要領 (日本版 HACCP) [別表第 1 承認基準]における留意事項の検討 (平成 23 年度)

平成 24~26 年度 食品防御の具体的な対策の確立と実行検証に関する研究

上記ガイドラインの改訂; 中小規模の食品工場等での使用を前提に分かりやすく修正し、解説と一体化した。

①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)

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)

(別添)

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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
-----	--

■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、“食品防御に対する留意”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、帽子の色、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	<p>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、定期的を確認する。

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	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。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。
-----	---

- ・ 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	製造棟が無人的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。
-----	--

- ・ 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	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。
-----	--

- ・ 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	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。 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。
-----	--

- ・ 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	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。 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。 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。 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、管理を徹底する。
-----	---

- ・ 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じる。

解 説	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。
-----	--

- 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ー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ー第 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

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。

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。

2. 「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」の概要

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。

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。

3. ガイドラインの使用について

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。

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

平成 25 年度改訂版

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まれます。

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) —意図的な食品汚染防御のための推奨項目—

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。

	平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版	解説
4	○ 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日常的に確認するとともに、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、意図的な食品汚染が疑われる場合の社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておく。	○ 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。	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)

	平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版	解説
5	○ 従業員等の採用面接時において、可能な範囲で身元確認を行う。例えば、身分証、各種証明書等について、(複写ではなく)原本の提示を受ける、面接を通じて記載内容に虚偽が無いことを確認する、資格及び職歴の確認を行う、等の手続きをとる。	○ 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。	
6	○ 従業員等の異動・退職時等に制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を返却させる。	○ 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。	

	平成 24 年 3 月 31 日公表版	平成 25 年度改訂版	解説
7	○ 製造現場内への持ち込み可能品リストを作成し、これが遵守されていることを確認する。	○ 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。	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。
8	○ 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について把握をする。	○ 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。	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。
9	○ 従業員の識別・認識システムを構築する。新規採用者については、朝礼等の機会を用いて紹介する等、従業員に認知させる。	○ 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）。	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同定しやすくする。制服や名札、帽子の色、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。
		○ 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。	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。