

# 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） 研究代表者分・分担研究報告書

海外（主に米国）における食品防御対策に関する法制度等状況調査

研究代表者 今村知明（奈良県立医科大学 健康政策医学講座）

## 研究要旨

平成 27 年度における米国等の食品テロ対策に関する最新情報を収集し、体系的に位置づけた。FDA の主な食品テロ対策の中で、特筆すべき新規の規制措置等としては、2011 年 1 月に成立した食品安全強化法（FSMA）について、「ヒト及び動物の食品の予防管理のための最終規則」「海外サプライヤー検証プログラム及び監査担当者の認定に関する最終規則」の公示が行われたことが挙げられる。USDA の主な食品テロ対策としては、第 10 回食品防御計画調査の実施が挙げられ、過年度施策の充実に位置づけられる。FDA の食品テロ対策は主に FSMA の関係条文の施行による新規の規制措置等の対応が中心となっており、USDA の食品テロ対策は過年度施策の継続的実施となっている。

## A. 研究目的

本研究では、平成 27 年度に講じられた米国等における主な食品テロ対策の最新情報を体系的に把握し、わが国における食品テロ対策の検討を行っていく上での基礎的資料とすることを目的とする。

## B. 研究方法

FDA（Food and Drug Administration）、USDA（United States Department of Agriculture）のウェブサイト等の公表情報や研究班会議において収集された関連情報に基づき、平成 27 年度に講じられた主な食品テロ対策の最新情報を抽出し、その概要をとりまとめるとともに、米国等における食品テロ対策を体系的に整理した。

### ◆倫理面への配慮

本研究において、特定の研究対象者は存在せず、倫理面への配慮は不要である。

## C. 研究成果

ここでは、平成 27 度に講じられた米国等における主な食品テロ対策の最新情報を体系的に把握し、わが国における食品テロ対策を検討する上での基礎的資料とすることを目的とする。

具体的には、FDA および USDA のウェブサイト等の公表情報から平成 26 年度に講じられた主な食品テロ対策の最新情報を抽出し、その

概要をとりまとめた。そして、平成 18~25 年度に講じられた対策と併せて体系的に整理を行った。

### 1. 平成 27 年度に講じられた FDA の食品テロ対策

FDA において平成 27 年度に講じられた主な食品テロ対策としては平成 27 年度は特筆すべき新規の規制措置等の通知はなかったが、次年度以降の最終規則の公表予定時期や実施事項が明確化された。

#### ■食品安全強化法の漸次施行<sup>1,2</sup>

2011 年 1 月 4 日に成立した食品安全強化法においては、「食品安全」の視点が主対象となっているものの、一部には食品への意図的な異物混入・汚染に対する「食品防御」の視点も含まれている。

食品防御に係る条を含め、新たな食品安全制度の構築など施行に時間要する条については、条文において FDA による規則やガイダンス文書等の策定期限を明示し、当該規則・文書等の発出を以て施行されることになっている。平成 23 年度

<sup>1</sup> FDA “Food Safety Modernization Act (FSMA)”, 2011.1  
[<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/default.htm>]

<sup>2</sup> 日本貿易振興機構シカゴ事務所農林水産・食品部「平成 23 年度米国食品安全強化法の概要及び分析」2011 年 10 月  
[[www.jetro.go.jp/jfile/report/07000726/report.pdf](http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000726/report.pdf)]

では法施行後 2 年以内の策定期限が設定されている条について規則やガイダンス文書等が策定されて施行されることになっている。平成 27 年度は、2015 年 9 月 17 日に「ヒトの食品の予防管理のための最終規則」、2015 年 11 月 27 日に「ヒト及び動物のための食品輸入業者検証プログラムのための最終規則」が公表された。また、2016 年 3 月 31 日及び 2016 年 5 月 31 日に、「衛生的輸送や意図的な混入に対する最終規則」が公表される予定となっている。

以下に、「ヒトの食品の予防管理のための最終規則」及び「ヒト及び動物のための食品輸入業者検証プログラムのための最終規則」の概要を示した。

### 1. 1 ヒトの食品の予防管理のための最終規則

本規則の順守日は、一部例外を除き、2016 年 9 月となる。

本規則は、次の 3 つの目的により施行するものである。

- (1) 国内外の食品関連業者に FDA への登録を義務付け、危害分析とリスクベースの予防管理を含む食品安全の仕組みを確立・導入させる。
- (2) 1986 年以来改訂されていなかった現行の、製造管理基準 (CGMP) を近代化及び改訂し、または明確にする。
- (3) 規則適用免除対象の「農場」の定義を現在の農場経営の形態に合ったものにする。

食品防御に関しては、(1)において、対象事業者に対して、危害分析とリスクベースの予防管理を含む食品安全の仕組みの確立・導入、更には、危害分析・予防管理・予防管理の監視と運営を含めた食品安全計画の文書化を義務付けるものであり、意図的な異物混入に対する計画もここに含める必要がある。

### 1. 2 ヒト及び動物のための食品輸入業者検証プログラムのための最終規則

本規則の順守日は 18 か月以内となる。

この規則は、対象業者に対し、輸入される食品が米国の安全基準にのっとって生産されたものであることを検証するためのリスクベースの活動を義務づけるものである。具体的には、下

記の 4 つの実施を義務付けるものである。

- (1) 危害分析：科学的危害（病原菌など）、科学的危害（残余農薬・添加物など）、物理的危険（ガラスの破片）などを特定する。自然発生的で意図せず発生したもの、または意図的に混入されたものの双方を含む。
- (2) 食品リスクとサプライヤーの実績の評価：危害分析の結果と用いた食品リスクの評価、海外サプライヤーの承認のための実績評価を行う。
- (3) サプライヤー検証：海外サプライヤー検証のプロセスを書面化し、承認済みのサプライヤーのみから輸入する。
- (4) 修正措置：海外サプライヤーが基準を順守していないことが判明した場合は即時に対処する。

### 2. 平成 27 年度に講じられた USDA の食品テロ対策

USDA において平成 27 年度に講じられた主な食品テロ対策としては、第 10 回食品防衛計画調査の実施が挙げられる。

#### ■第 10 回食品防衛計画調査の実施<sup>4</sup>

FSIS (Food Safety and Inspection Service) では、企業の自発的な食品防衛計画の策定状況をアンケート調査によって 2006 年から毎年調査している。そこでは、FSIS の検査対象となつた事業所が食品防衛計画を策定しているか否か、策定している場合には、計画が機能的か否か（外部セキュリティ、内部セキュリティ、従業員セキュリティ、緊急時対応への対策の有無、前年における計画の検査有無、計画の見直しの有無等）が調査される。

10 回目となる 2015 年の調査（6~7 月に実施）では、2014 年の調査と同様に、食肉処理・加工業者、卵製品製造業者、輸入検査業者を対象とした。調査対象全体の 85% で機能的な食品防衛計画が策定されていた（2014 年は 84%）。

2010 年に USDA は、2015 年までに企業の

<sup>4</sup> USDA FSIS "Food Defense Plan Survey Results", 2011.10  
[http://www.fsis.usda.gov/Food\_Defense\_&\_Emergency\_Response/Food\_Defense\_Plan\_Survey\_Results/index.asp]

90%が自発的な食品防御計画を策定していることを目標に設定しており、目標まで、あと5%となっている。

2015年の調査結果を表2に、2006~2014年の調査結果の概要を表3に示す。また、評価時の分類について、企業規模の定義を表4に示す。

#### D. 考察

平成27年度における米国の食品テロ対策としては、「ヒトの食品の予防管理のための最終規則」「ヒト及び動物のための食品輸入業者検証プログラムのための最終規則」が公表された。

また、USDAの第10回食品防御計画調査の実施は過年度施策の充実に位置づけられる。

平成27年度におけるFDA、USDAの食品テロ対策を平成18~26年度のものと併せて体系的に整理すると表5のとおりとなる。

#### E. 結論

- ・平成27年度における米国(FDA、USDA)の食品テロ対策の概要を整理するとともに、これを体系的に整理した。
- ・FDAの食品テロ対策は次年度以降の実施事項が明確化され、主要規則の公表予定期が明示された。USDAの食品テロ対策は過年度施策の継続的実施となっている。

#### 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.

神奈川芳行、今村知明. 特集 食品の安全と安心をめぐる話題 フードディフェンス. 公衆衛生. 2015; 79(11):762-766.

今村知明、神奈川芳行. 食品防御(フードディフェンス)その現状と今求められている対策(第17回特別シンポジウムーフードディフェンスの取り組みと食品テロ跡の対応についてー). 食品衛生学雑誌. 2015; 56(2): J39-J43.

今村 知明. 異物混入を考える — 本当に増えている?企業はどう対応すべき?. THE PAGE 2015; WEB.

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.1-243.

今村 知明. 【第2版】食品の安全とはなにか・食品安全の基礎知識と食品防御-. 今村知明 編著. 日本生活協働組合会連合会出版部 2015; p.1-237.

#### 2. 学会発表

2015年11月04日～2015年11月06日（長崎ブリックホール、長崎新聞文化ホール） 第74回日本公衆衛生学会総会 食品製造施設や物流施設における食品防御対策上の課題について. 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.

#### G. 知的財産権の出願・登録状況

##### 1. 特許取得

なし

##### 2. 実用新案登録

なし

##### 3. その他

なし

表1 食品安全強化法における食品安全関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 101 条 記録の検査 (法 414 条の改正)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品を製造、加工、包装、配送、荷受、保管、輸入を行う全ての者は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が不良のため、または食品の使用や接触が、ヒトや動物の健康への甚大な脅威や致命的な危険をもたらし得る合理的な可能性があると保険福祉長官が判断した場合、長官が指定した官吏等の求めに応じて、当該食品が不良のため、または食品の使用や接触が、ヒトや動物の健康への甚大な脅威や致命的な危険をもたらすか否かを長官が判断できるようにするため、当該食品の製造、加工、包装、配送、荷受、保管、輸入に関する全記録にアクセスし複写することを許容しなければならない（法 414 条(a)(1)(2)(3))。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○記録の検査に関する暫定最終規則の公示（2012年2月）           <ul style="list-style-type: none"> <li>2月22日に、FDAは食品の原料供給者および製品納品先に関する記録保持義務を改正する暫定最終規則<sup>7</sup>と産業向けガイダンス案<sup>8</sup>を公示した。また、FDAは産業向けガイダンス「記録保持に関するQ&amp;A 第5版」<sup>9</sup>を発行し、ガイダンスが新たなFSMAの要件との整合を図った。</li> <li>なお、本規定はバイオテロリズム法（2002年）によって導入された記録保持義務に対してFDAに記録閲覧権を付与するものである。</li> </ul> </li> </ul>
第 102 条 食品関連施設の登録 (法 415 条の改正)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○登録対象食品関連施設は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録によって当該施設を検査できる保証を保健福祉長官に与える（法 415 条(a)(2))。</li> <li>・隔年の10月1日から12月31日までに登録の更新を行わなければならぬ（法 415 条(a)(3))。</li> </ul> </li> <li>○保健福祉長官は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・本条に基づき登録された施設で製造、加工、包装、荷受あるいは保管された食品が健康への甚大な脅威や致命的な危険をもたらし得る合理的な可能性があると判断した場合、施設の登録を一時停止することができる（法 415 条(b)(1))。登録を一時停止された施設については、食品のアメリカへの輸出入やアメリカ国内の州間・州内での取引は認められない（法 415 条(b)(4))。</li> <li>・本サブセクションを施行するために暫定最終の形式で規制(regulation)を公示する（法 415 条(b)(5)(A))。</li> <li>・法 415 条(b)(5)に基づく規則の公示後 180 日以内に小規模事業所コンプライアンス政策ガイド（Small entity compliance policy guide）を発行し、小規模事業者が規制要件等を満たすことを支援する ((b)(2))。</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○食品関連施設の登録一時停止の権限付与（2011年7月）           <ul style="list-style-type: none"> <li>7月3日に、食品関連施設の登録を一時停止するFDAの権限が発効された。FDAは食品が健康への甚大な脅威や致命的な危険をもたらし得る合理的な可能性があるような状況において施設の登録を一時停止することができる。</li> <li>なお、本規定はバイオテロリズム法（2002年）によって導入された食品関連施設の登録義務を強化するものである。</li> </ul> </li> </ul> <p>※【期限超過】規則公示後 180 日以内に発行することとされている、小規模事業所コンプライアンス政策ガイドは、2012年2月22日現在、依然、発行されていない。2015年2月16日現在、依然、発行されていないと思われる。</p>

<sup>5</sup> FDA "Timeline - FDA Food Safety Modernization Act"(Page Last Updated: 01/08/2012) [<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm261120.htm>]

<sup>6</sup> FDA "FDA Progress Report on Implementing the Food Safety Modernization Act" [<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm255893.htm>]

<sup>7</sup> Establishment, Maintenance, and Availability of Records: Amendment to Record Interim Final Rule [[http://www.ofr.gov/OFRUpload/OFRData/2012-04165\\_PI.pdf](http://www.ofr.gov/OFRUpload/OFRData/2012-04165_PI.pdf)]

<sup>8</sup> FDA "FDA Records Access Authority Under Sections 414 and 704 of the Federal Food, Drug, & Cosmetic Act Draft Guidance for Industry", 2012.2

[<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292797.pdf>]

<sup>9</sup> FDA "Guidance for Industry Questions and Answers Regarding Establishment and Maintenance of Records By Persons Who Manufacture, Process, Pack, Transport, Distribute, Receive, Hold, or Import Food(Edition 5)", 2012.2

[<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292795.pdf>]

表1 食品安全強化法における食品防御関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 103 条 危害分析およびリスクベースの予防管理 （法 418 条として追加）	<p>○食品関連施設の所有者、運営者またはエージェントは、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・テロ行為を含め、意図的にもたらされる危害の特定および分析を行う（法 418 条(b)(2)）。</li> <li>・危害分析文書を作成する（法 418 条(b)(3)）。</li> <li>・危害発生の最小化または予防および対応を図る予防管理措置を検討し実施する（法 418 条(c)(2)）。</li> </ul> <p>○保健福祉長官は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 18か月以内に、危害分析の実施、危害の文書化、予防管理措置の実施およびその文書化に係る科学的根拠のある最小限の基準などに関する最終規則を策定する（法 418 条(n)）。</li> <li>・最終規則に関するガイダンスを発行する（法 418 条(n)）。</li> <li>・テロ行為を含め、意図的にもたらされる危害に関する規則の策定にあたっては、国土安全保障省と連携する（法 418 条(n)）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・FDA の产学連携による予防管理連合（2011年12月）<sup>10</sup> FDA はイリノイ工科大学食品安全衛生研究所(IIT IFSH)の協力を得て、食品安全予防管理連合(FSPCA)を創設した。FSPCA のメンバーは FDA、州、地方自治体の食品防御関係機関、食品産業および学界で構成されている。 FSPCA は、食品産業（特に中小企業）が新たな予防管理規則に適合できるよう、製造過程における食品・飼料の汚染防止に係る訓練プログラムと教材（遠隔教育を含む）を開発する。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録済み食品施設および家畜飼料施設の予防管理に関する文書の公示（2011年5月、10月） 5月 23 日に、FDA は食品施設等における、特定のタイプの食品や特定の加工に関連する危害を発見し対応する予防管理その他規範に関する情報を得るために文書(docket)を公示した。FDA はこの文書を利害関係者に対して、食品あるいは家畜飼料（ペットフードを含む）を製造、加工、包装あるいは保管する施設の予防管理に関するガイダンスを作成する予定であることを知らせる情報を提供し、見通しを共有する機会を提供するものとして作成した。</li> <li>・2013年11月22日に、「ヒトの食品のための、CGMP、ハザード分析及びリスクに基づく予防措置に関するルール（Rule for Preventive Controls for Human Food: Current Good Manufacturing Practice and Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food）」が公開されている<sup>11</sup>。</li> </ul>
第 105 条 農作物安全基準 （法 419 条として追加）	<p>○保健福祉長官は、農務長官や州農務局代表者と連携し、国土安全保障長官の意見を聴き、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 1 年以内に、果実・野菜の生産・収穫の安全に係る科学的根拠ある最低限の基準を策定する提案規則の通知を行う（法 419 条(a)(1)(A)）。そこでは、テロ行為を含め、意図的にもたらされる危害も考慮する（法 419 条(a)(3)(C)）。</li> <li>・意見提出期限の 1 年以内に、重大な健康危害のリスクを最小化・防止するための手続き、プロセス、規範に関する最終規則を策定する。そこでは、意図的にもたらされる危害も考慮する（法 419 条(c)(1)(A)）。</li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 1 年以内に提案規則の通知を行うこととされている、いわゆる「安全生産規則（produce safety rule）」は、2011 年 12 月 9 日に通常の審議プロセスの一つである行政管理予算局（OMB）の審議にかけられ、2012 年 9 月 9 日現在、依然審議中である<sup>12</sup>。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2013 年 11 月 22 日に「ヒト食用の農産物の栽培、収穫、包装及び保管のための基準（Rule for Produce: Standards for the Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption）」が公開されている<sup>13,14</sup>。</li> </ul>

<sup>10</sup> FDA "Food Safety Preventive Controls Alliance" [http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm284406.htm]

<sup>11</sup> <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/fsma/ucm334115.htm>

<sup>12</sup> FDA “FDA Records Access Authority Under Sections 414 and 704 of the Federal Food, Drug, & Cosmetic Act Draft Guidance for Industry”, 2012.2 [http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292797.pdf]

<sup>13</sup> <http://www.fda.gov/Food/guidanceregulation/FSMA/ucm334114.htm>

<sup>14</sup> FDA” Guidance for Industry Questions and Answers Regarding Establishment and Maintenance of Records By Persons Who Manufacture, Process, Pack, Transport,

表1 食品安全強化法における食品安全関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 106 条 意図的な異物混入からの防御 (法 420 条として追加)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・国土安全保障省のテロリズムリスク評価も参考にしつつ、フードシステムの脆弱性評価を実施し（法 420 条(a)(1)(A)）、脆弱ポイントにおける意図的な異物混入からの食品安全に関する不確実性、リスク、コストおよび便益を検討した上で（法 420 条(a)(1)(B)）、意図的な異物混入からの食品安全に資する科学的根拠ある各種の被害軽減戦略・対策を決定する（法 420 条(a)(1)(C)）。</li> <li>・本法制定後 <u>18か月以内</u>に、被害軽減戦略・対策の実施主体や、特定の脆弱ポイントにおけるフードチェーンの防御に資する科学的根拠ある適切な被害軽減戦略・対策を内容とする意図的な異物混入からの食品安全に係る最終規則を策定する（法 420 条(b)）。</li> <li>・最終規則の適用範囲は意図的汚染のリスクが高く、人または動物に重大な健康危害をもたらすおそれのある食品（重要管理点での意図的汚染の可能性など明確な脆弱性を有する食品など）に限定される（(b)）。</li> <li>・本法制定後 <u>1年以内</u>に、被害軽減戦略・対策を含む意図的な異物混入からの食品安全に関するガイダンスを発行することとされている（(b)）</li> </ul> </li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 1 年以内に発行することとされている食品安全に関するガイダンス (guidance documents related to protection against the intentional adulteration of food, including mitigation strategies or measures to guard against such adulteration) は、2015 年 2 月 16 日現在、依然発行されていない。</p> <p>※【期限超過】本法制定後 18 ヶ月以内に発行することとされている意図的な異物混入からの食品安全に係る最終規則 (regulations to protect against the intentional adulteration of food subject) は、2015 年 2 月 16 日現在、依然発行されていない。</p>
第 108 条 農業・食品安全防衛国家戦略	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官および農務長官は、国土安全保障長官と連携し、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 <u>1年以内</u>に、農業・食品安全防衛国家戦略を作成し、議会に提出し公表する（(a)）。</li> <li>・当該戦略の目標として、農業・食品システムの脆弱性評価の実施、脆弱性の改善などの事前対策、食品汚染の迅速な察知と被害の拡大防止のためのサーベイランスの実施、効率的な緊急時対応、緊急時からの回復を含める（(b)）。</li> </ul> </li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 1 年以内に作成することとされている農業・食品安全防衛国家戦略 (Report on national agriculture and food defense strategy, implementation plan, and research plan) は、2015 年 2 月 20 日現在、依然発行されていない。</p>
第 109 条 食品・農業連携協議会	<ul style="list-style-type: none"> <li>○国土安全保障長官は、保健福祉長官、農務長官と連携し、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 <u>180日以内</u>に、その後は毎年、議会の関係委員会に食品・農業関係政府連携協議会および食品・農業セクター連携協議会の活動について報告書を提出し公表する。</li> <li>・当該報告書には、米国の農業・食品システムの防御を協調して高度化する官民パートナーシップの促進、食品・農業システムのセキュリティに関する両協議会の定期・臨時の意見交換の実施、連邦、州、地方、民間の農業・食品安全に係る準備対応計画の連携を改善するベストプラクティスの収集、食品汚染等の影響から米国経済と公衆衛生を防御する方法の推奨に係る進捗状況を含める。</li> </ul> </li> </ul>	<p>※【期限超過】食品・農業関係政府連携協議会および食品・農業セクター連携協議会の活動報告 (DHS report on activities of the Food and Agriculture Government Coordinating Council and the Food and Agriculture Sector Coordinating Council) はセクタ一年次報告書として 2011 年 12 月に FDA の HP において公表されたが、異なる報告書とリンクされていた。FDA では、差し替え後に、公表するとしている。2015 年 2 月 20 日現在、未公表である。</p>

Distribute, Receive, Hold, or Import Food(Edition 5)", 2012.2

[<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292795.pdf>]

表1 食品安全強化法における食品安全強化法における食品安全強化法の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 110 条 国内能力の構築	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、農務長官、国土安全保障長官と連携し、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 2 年以内に、予防措置により対応可能な食品安全や食品サプライチェーンのセキュリティの向上および食中毒のアウトブレークやその他の食品由来の危害の防止を図る計画と実践に関する包括的な報告書を議会に提出する ((a)(1))。</li> <li>・初年度報告書には、以下の事項を含める。食品安全の安全とセキュリティへの脅威が出現するおそれのある潜在的な要因に関する食品安全セクターへの注意喚起や、食品安全の安全とセキュリティへの特定の脅威に関する情報が迅速かつ効率的に伝達されるコミュニケーションシステム、食中毒のアウトブレークやその他の食品由来の危害の迅速に察知し対応するためのサーベイランスシステムおよび試験研究機関ネットワーク、州政府や地方自治体の食品安全および食品安全強化法の構築に資する州政府や地方自治体への普及啓発・教育・訓練 (108 条、205 条に基づき策定される戦略の実施状況を含む) ((a)(1))。</li> </ul> </li> <li>○保健福祉長官、農務長官および国土安全保障長官は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・隔年で食品安全・食品安全強化法共同調査計画を議会に提出する ((1)(g))。</li> </ul> </li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 2 年以内に作成することとされている包括的な報告書 (Report on programs and practices to promote food safety and supply chain security of food) は、2015 年 2 月 20 日現在、依然未公表である<sup>15</sup>。</p> <p>・2013 年 5 月に、議会向け報告書 (Building Domestic Capacity to Implement the FDA Food Safety Modernization Act (FSMA)) が公表されている<sup>16</sup>。</p> <p>報告書では、FSMA 施行に係る追加費用の必要性について記載されており、2010 年ベースの予算に対し、5.8 億ドルの追加予算が必要であると推定されている。また、FSMA を完全な成功に導くためには、さらに 4.0~4.5 億ドルの追加が必要であると推定されている。</p>
第 202 条 食品分析の試験機関の認定 (法 422 条として追加)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、農務長官、国土安全保障長官および州政府、地方自治体等と連携し、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 180 日以内に、その後は 2 年ごとに、議会の関係委員会等に「食品安全緊急対応ネットワーク」の実施状況に関する報告書を提出し、公表する ((b))。</li> <li>・当該ネットワークは、食品への意図的な異物混入を含む大規模な食品安全の緊急事態について、常時サーベイランス、迅速な察知、および緊急時の対応などを行う ((b)(1))。</li> </ul> </li> </ul>	<p>○食品安全緊急対応ネットワーク(FERN)に関する報告書の公表 (2011 年 9 月)<sup>17</sup></p> <p>FERN は、連邦、州、地方自治体、部族レベルにおける 172 の食品安全強化法の構成されるネットワークとして、生物剤、化学剤、放射性物質による食品安全の緊急事態を早期に発見し、原因究明を図り、事態に対応し、そこからの回復を図るために重要な役割を果たすものとして位置づけられている。また、FERN は食品安全強化法が FDA に要請しているに様々な役割 (食品安全強化法では法第 205 条など) の執行を可能にする役割も担っている。</p> <p>報告書では、法第 202 条(b)(1)~(6)に規定された 6 分野での従来の FERN の実施状況が報告されている。2011 年の食品安全強化法の活動として、FDA が日本からの輸入食品の潜在的な放射能汚染を監視し対応する際に、FDA の試験機関の能力を超えたサンプル検査を支援したことが挙げられている。</p> <p>・2013 年度には第二弾の報告書が公表される見込みであったが、2015 年 2 月 16 日現在、公表されていない。</p>

<sup>15</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm271961.htm>

<sup>16</sup> <http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM351876.pdf>

<sup>17</sup> FDA "Biennial Report to Congress on the Food Emergency Response Network (FERN)", 2011.9 [<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm271966.htm>]

表1 食品安全強化法における食品防御関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 204 条 食品のトレーサビリティの高度化および記録保持	<p>○保健福祉長官は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本法制定後 2 年以内に、食品に異物混入があったときに、原因食品を迅速かつ効率的に特定しアウトブレークの防止あるいは被害最小化を図るために、リスクの高い食品について法 414 条の規定に加えて追加的な記録保持を要請する規則制定の通知を行う ((d)(1))。</li> <li>・本法制定後 1 年以内に、公衆衛生の確保のために追加的な記録保持を要請することが適切かつ必要な「リスクの高い食品」を指定する ((d)(2))。</li> </ul> <p>○会計検査院長官は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・当該要請に係る最終規則の施行後 1 年以内に、当該要請に係る公衆衛生上の便益とリスクに関する評価レポート（テロ行為を含め食品への意図的な異物混入の際に、当該要請が適切なトレーサビリティに寄与するかなど）を議会に提出する ((e)(1))。</li> </ul>	<p>○食中毒原因の特定方法を探索するパイロット事業（2011 年 9 月）<sup>18, 19</sup></p> <p>FDA では NPO の食品技術研究所(IFT)に委託して食中毒アウトブレークの原因食品を追溯する能力を向上させる 2 つのパイロット事業を行う。食品製造関係および食品加工関係を対象として、食品を迅速かつ効率的に特定する手法・技術（追跡に有益なデータの種類、そこでは、フードチェーン上の点の結び付け方、データをいかに迅速に FDA に報告するかを含む）を評価する。</p> <p>パイロット事業が完了し、追加的なデータが収集された後に、FDA はリスクの高い食品への記録保持要請に関する規則制定を開始する。</p> <p>※本法制定後 1 年以内に指定することとされている「リスクの高い食品 (high-risk foods)」は、案が示され、2014 年 2 月 4 日から 4 月 7 日まで意見を受け付けた。現在、Draft Methodological Approach to Identifying High-Risk Foods Under Section 204(d)(2) of the FSMA として公表されている<sup>20</sup>。</p> <p>※【期限超過】本法制定後 2 年以内に通知することとされている「追加的な記録保持を要請する規制 (a notice of proposed rulemaking to establish record-keeping requirements for high risk foods to help in tracing products)」は、FDA が通知しなければならない旨ホームページに記載されているものの、2015 年 2 月 16 日現在、依然指定されていない。</p>
第 205 条 サーベイランス	<p>○保健福祉長官は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品安全・食品防御に投入するリソースを調整する連邦、州政府、地方自治体間の連携の効率性を改善し食中毒件数を減少させるなどの目標を達成するために、州政府・地方自治体の食品安全・食品防御能力を向上させる戦略を策定し実施する ((c)(1))。</li> <li>・本法制定後 1 年以内に、上記戦略の策定にあたって、州政府・地方自治体の能力や能力向上ニーズを精査する。そこには、食品安全・食品防御機能を担う職員や専門家、州政府・地方自治体間の食品安全・食品防御に係る情報のデータマネジメントを支援する情報システムなどに関する調査を含む ((c)(2))。</li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 1 年以内に実施することとされている州政府・地方自治体の能力および能力向上ニーズの精査については、2012 年 2 月 22 日現在、実施されたとの報告はない（ただし、報告・公表する義務はない）。2015 年 2 月 16 日現在、実施されていない。</p>

<sup>18</sup> FDA “FDA: Pilot projects to explore ways to trace sources of foodborne illness”, 2011.9 [<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm270827.htm>]

<sup>19</sup> FDA "Pilot Projects for Improving Product Tracing along the Food Supply System" [http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm270851.htm]

<sup>20</sup> <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm380210.htm>

表1 食品安全強化法における食品防御関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 206 条 強制リコール権限 (法 422 条として追加)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品が不良であったり、不当表示されていたり、ヒトや動物の健康や生命に重大な危害をもたらすことについて、かなりの蓋然性があると判断した場合には、責任を負うべき主体に自主的なリコール機会を与える(法 422 条(a))。当該主体が自主的リコールを拒否したり実施しない場合には流通の即時停止を命じることができる(法 422 条(b)(1))。</li> <li>・本法制定後 90 日以内に、消費者に使い勝手が良く、個人がリコールされた食品に関する情報やリコール(リコール中かリコール完了済みか)の状態を把握できる手段を与える検索エンジンを搭載するよう FDA の Web サイトを改良しなければならない((b))</li> <li>・本法制定後 2 年以内に、その後は毎年、リコール権限の行使その他公衆衛生勧告について上院の健康・教育・労働・年金委員会および下院のエネルギー・商務委員会に対し年次報告書を提出する ((f))。</li> </ul> </li> </ul>	<p>○消費者に使い勝手の良い Web 上のリコール検索エンジンの運用開始(2011年4月)<sup>21, 22</sup></p> <p>消費者の活用容易性を高めるために、検索結果はニュースリリースその他リコール告示からのデータを表形式で提供される。この表には 2009 年以来のリコールに関するニュースリリースからの情報が日付、商品名、商品概要、リコールの理由、リコール企業が整理されている。</p> <p>※【期限超過】本法制定後 2 年以内に実施することとされているリコール権限の行使その他公衆衛生勧告についての年次報告書(Report on use of mandatory recall authority、Report on use of recall authority)は、2015 年 2 月 16 日現在、提出されていない。</p>
第 207 条 食品の行政留置 (法 304 条(h)(1) (A) の改正)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・FDA が行政留置を発動する基準を、従来の「食品がヒトや動物の健康や生命に深刻な危害の脅威を呈示する信憑性ある証拠ないし情報がある場合」から、「食品が不良であったり不当表示されていると信すべき理由がある場合」に改正 ((a))</li> <li>・保健福祉長官は、本法制定後 120 日以内に、本改正を施行するための暫定最終規則を公示しなければならない ((b))。</li> <li>・本改正は本法制定 180 日後に発効する ((c))。</li> </ul>	<p>○行政留置の発動基準に関する暫定最終規則の公示(2011 年 5 月)<sup>23</sup></p> <p>5 月 5 日に、FDA は 食品または飼料の行政留置の発動に係る基準を変更する暫定最終規則を公示した。これにより、FDA は潜在的に有害な食品が米国消費者に届くことをより一層防止できるようになった。</p> <p>なお、本規定はバイオテロリズム法(2002 年)によって導入された食品の行政留置の権限を拡大するものである。</p>
第 208 条 汚染除去および処分に関する基準と計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>○環境保護庁長官は、保健福祉長官、国土安全保障長官、農務長官と連携し、州政府や地方自治体等に対して農業・食品の緊急時への準備、緊急時の評価、汚染除去、復旧について援助や技術支援を行う ((a))。</li> <li>○環境保護庁長官、保健福祉長官、農務長官は協働して、           <ul style="list-style-type: none"> <li>・これらを実施するために、農業・食品の意図的汚染を想定した個人、設備、施設の汚染除去などに関するモデル計画を策定する ((c)(1))</li> </ul> </li> </ul>	—

<sup>21</sup> FDA "Recalls, Market Withdrawals, & Safety Alerts" [<http://www.fda.gov/Safety/Recalls/>]

<sup>22</sup> "Your Online Resource for Recalls" [<http://www.recalls.gov/>]

<sup>23</sup> "Criteria Used To Order Administrative Detention of Food for Human or Animal Consumption" [http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/FR-2011-05-05/html/2011-10953.htm]

表1 食品安全強化法における食品防御関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第 301 条 外国供給業者検証プログラム (法 805 条として追加)	<ul style="list-style-type: none"> <li>各輸入業者は、輸入食品が法第 418 条（危害分析およびリスクベースの予防管理）あるいは法第 419 条（農産物安全基準）の要件を遵守して生産され、法第 402 条上の不良品であったり、法 403 条上の不当表示がなされていないことを検証するために、リスクベースの外国供給業者検証活動を実施しなければならない（法 805 条）。</li> <li>保健福祉長官は、本法制定後 1 年以内に、外国供給業者検証プログラムの内容を規定する規制を公表しなければならない。</li> </ul>	<p>※【期限超過】本法制定後 1 年以内に公表することとされている外国供給業者検証プログラムの内容を規定する規制は、2011 年 12 月 9 日に通常の審議プロセスの一つである行政管理予算局（OMB）の審議にかけられ、2012 年 2 月 9 日現在、依然審議中である<sup>24,25</sup>。</p> <p>・外国供給業者検証プログラム（Foreign Supplier Verification for Importers）は、"Foreign Supplier Verification Programs for Importers of Food for Humans and Animals"として、2013 年 7 月 26 日に規則の提案を行った。</p>
第 302 条 任意認定輸入業者計画 (法 806 条として追加)	<p>○保健福祉長官は、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>本法制定後 18 ヶ月以内に当局は、輸入業者が任意に参加する食品輸入の迅速点検・輸入に係る計画を用意するため、及び輸入食品の施設証明の発行の手続きを作成するための計画策定を開始する（法 806 条(a)）。</li> <li>輸入業者の参加申し込みを検討し、参加者を決定する際には、食品への意図的な異物混入の潜在的リスクなど、輸入される食品のリスクを考慮する（法 806 条(d)）。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品関連施設登録に関する QA 集を公開（2012 年 12 月）した<sup>26</sup>。</li> <li>第三者機関による認証システム（Third Party Certification）を 2 年後に導入予定<sup>27</sup>。</li> </ul>
第 304 条 輸入食品の出荷に係る事前通知 (法 801 条(m)(1)の改正)	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品輸入の事前通知の内容に、当該食品の輸入を拒否した国名を追加</li> <li>本法制定後 120 日以内に当局は改正に関する暫定最終規則を公示する。</li> <li>本改正は本法制定後 180 日後に発効する。</li> </ul>	<p>○食品輸入の事前通知に関する暫定最終規則の公示（2011 年 5 月）<sup>28</sup></p> <p>5 月 5 日に、FDA は食品輸入（飼料を含む）の事前通知を提出する者に対して、その食品を輸入拒否した国があれば、その国名を報告することを求める暫定最終規則を公示した。この新たな情報により、FDA は米国に輸入される食品の潜在的リスクを管理する上でより一層適切な決定を行うことが可能になる。</p> <p>なお、本規定はバイオテロリズム法（2002 年）によって導入された輸入食品の事前通知義務を強化するものである。</p>

<sup>24</sup> FDA “FDA Records Access Authority Under Sections 414 and 704 of the Federal Food, Drug, & Cosmetic Act Draft Guidance for Industry”, 2012.2 [http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292797.pdf]

<sup>25</sup> FDA” Guidance for Industry Questions and Answers Regarding Establishment and Maintenance of Records By Persons Who Manufacture, Process, Pack, Transport, Distribute, Receive, Hold, or Import Food(Edition 5)”, 2012.2

[<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292795.pdf>]

<sup>26</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodDefense/Bioterrorism/FoodFacilityRegistration/default.htm>

<sup>27</sup> <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FSMA/ucm257980.htm>

<sup>28</sup> “Information Required in Prior Notice of Imported Food Interim final rule”, 2011.5.5 [http://www.regulations.gov/#!documentDetail;D=FDA-2011-N-0179-0001]

表1 食品安全強化法における食品防御関連規定の進捗状況

該当条	内容	進捗状況 <sup>5,6</sup>
第305条 国際的食品安全能力向上計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>2011年に制定された食品安全強化法(Food Safety Modernization Act : FSMA)は、包括的予防を骨子とする公衆衛生原則、リスク本位の資源配分、官民一体の連携を基本とする食品安全体制を構築して、農場から食卓に至るまでの危害を最小化するようFDAに求めている。</li> <li>さらに、FSMAの第305条(Sec.305)は、米国に食品を輸出する諸外国の政府及び食品業界の食品安全に関する技術的、科学的及び管理の能力拡充を目指す包括的計画「Plan」も策定するようFDAに求めている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○2013年2月28日に国際的食品安全能力向上計画(International Food Safety Capacity-Building Plan<sup>29</sup>)を発表 本条項が求める6項目を計画のGoal、Objectiveに組み入れている。(資料2-1参照)</li> </ul>
第309条 密輸食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、国土安全保障長官と連携し、 ・本法制定後<u>180日</u>以内に密輸食品をより摘発できるような戦略を策定し実施し、米国への密輸食品の持ち込みを防止しなければならない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○共同反密輸戦略の公表(2011年7月)<sup>30,31</sup> 7月5日に、FDAは保健福祉省(HSS)が国土保全省(DHS)と連携して策定した、潜在的に危険な密輸食品から消費者を防衛する反密輸戦略を公表した。</li> </ul>
第401条 食品安全のための予算配分	<ul style="list-style-type: none"> <li>○保健福祉長官は、 ・FDAの食品安全・応用栄養センター(CFSAN)、動物用医薬品センター(CVM)の活動や規制問題事務局の関連フィールド活動を実施するため、これら組織のフィールド職員を増員する(各年度の下限目標を設定)(b)(1))。 ・上記の目標には2011年度までに、食品防御の脅威の追加的な摘発とこれへの対応などを行う150名の増員を含む(b)(2))。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○FSMAにおける検査・評価・執行のシステムを運営するために必要とされる予算を議会は承認しなかった<sup>32</sup>。すなわち、議会予算局はFSMAの執行には5年間にわたって14億ドルが必要と見積もったが、議会は今年度FDAに5000万ドルしか予算を付与しなかった<sup>33</sup>。</li> </ul>

<sup>29</sup> <http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/UCM341440.pdf>

<sup>30</sup> FDA “FDA issues anti-smuggling strategy and draft guidance on new dietary ingredients”, 2011.7.5 [<http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/ucm261550.htm>]

<sup>31</sup> FDA “Fact Sheet on Smuggled Food” [<http://www.fda.gov/downloads/ForIndustry/ImportProgram/UCM261739.pdf>]

<sup>32</sup> 日本貿易振興機構(ジェトロ)シカゴ事務所農林水産・食品部「平成23年度米国食品安全強化法の概要及び分析」2011年10月 [[www.jetro.go.jp/jfile/report/07000726/report.pdf](http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000726/report.pdf)]

<sup>33</sup> FDA “Guidance for Industry Questions and Answers Regarding Establishment and Maintenance of Records By Persons Who Manufacture, Process, Pack, Transport, Distribute, Receive, Hold, or Import Food(Edition 5)”, 2012.2

[<http://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodDefenseandEmergencyResponse/UCM292795.pdf>]

表 2 食品防御計画調査（2015年6～7月）の結果

企業規模	食肉関係企業	卵製品製造企業	輸入検査企業	合計
大規模	98%	100%	—	98%
中小	92%	96%	—	92%
零細	78%	50%	—	78%
合計	85%	92%	85%	85%

\* 機能的な食品防御計画の策定割合

表 3 食品防御計画調査（2006～2014年）の結果概要

企業規模	第1回 <sup>*1</sup> (2006.8)	第2回 <sup>*1</sup> (2007.11)	第3回 <sup>*1</sup> (2008.8)	第4回 <sup>*2</sup> (2009.12)	第5回 <sup>*2</sup> (2010.7)	第6回 <sup>*2</sup> (2011.7)	第7回 <sup>*2</sup> (2012.8)	第8回 <sup>*2</sup> (2013.8)	第9回 (2014.8)
大規模	88%	91%	96%	97%	97%	96%	99%	98%	98%
中小	48%	53%	64%	72%	82%	84%	87%	91%	92%
零細	18%	21%	25%	49%	64%	65%	67%	77%	78%
合計	34%	39%	46%	62%	74%	75%	77%	84%	85%

\*1: 食品防御計画の策定割合, \*2: 機能的な食品防御計画の策定割合

表 4 USDAにおける企業規模の分類

企業規模	定義
大規模	従業員 500人以上
中小	従業員 10～499人
零細	従業員 10人未満、又は売上高 2.5百万\$/年未満

表5 平成27年度における米国等の食品テロ対策の体系的整理

分類	食品テロ対策
規制措置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(H20) FDA および CBP 職員向けコンプライアンス政策ガイド（案）</li> <li>・(H20) FDA および CBP 職員向けコンプライアンス政策ガイド</li> <li>・(H20) 輸入食品事前通知義務の最終規則の公表</li> <li>・(H21) 輸入食品事前通知義務の最終規則の施行</li> <li>・(H22) FDA 食品安全強化法の成立</li> <li>・(H23～27) FDA 食品安全強化法の関係条文の施行</li> </ul>
過年度施策フォローアップ・充実と知見の整理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(H18) CARVER+Shock ソフトウェアツール</li> <li>・(H21) 農業 CARVER+Shock ソフトウェアツール</li> <li>・(H22) 食品防御リスク軽減ツール</li> <li>・(H23) 食品防御リスク軽減戦略データベース</li> <li>・(H18) SPPA 初年度状況報告書</li> <li>・(H19) SPPA 2年度目状況報告書</li> <li>・(H18) 第1回食品防御計画調査</li> <li>・(H19) 第2回食品防御計画調査</li> <li>・(H20) 第3回食品防御計画調査</li> <li>・(H21) 第4回食品防御計画調査</li> <li>・(H22) 第5回食品防御計画調査</li> <li>・(H23) 第6回食品防御計画調査</li> <li>・(H24) 第7回食品防御計画調査</li> <li>・(H25) 第8回食品防御計画調査</li> <li>・(H26) 第9回食品防御計画調査</li> <li>・(H27) 第10回食品防御計画調査</li> <li>・(H19) 食品防御サーベイランス事業(FDSA)報告書要約</li> <li>・(H20) プロテインサーベイランス事業 (PSA) 報告書要約</li> <li>・(H20) 特別イベント食品防御事業 (SFDA) 報告書</li> <li>・(H18) 競争的食品防御研究報告書 2005 要約</li> <li>・(H19) 食品・農業セクタ一分野別計画</li> <li>・(H22) 食品・農業セクタ一分野別計画 2010 改訂版</li> <li>・(H20) APEC テロ対策タスクフォース (CTTF) 会合</li> </ul>
食品防御意識の向上施策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(H18) 研修資料および研修開催案内</li> <li>・(H18) ALERT</li> <li>・(H20) Employees FIRST</li> <li>・(H22) 食品テロに関する消費者意識調査</li> <li>・(H23) FREE-B</li> </ul>
ガイドラインの策定・改定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(H20) と畜場および食肉処理場の食品防御計画策定ガイド</li> <li>・(H21) と畜、食鳥処理および食肉・卵加工業の食品防御ガイドライン</li> <li>・(H19) 倉庫および流通センターの食品防御計画策定ガイド</li> <li>・(H18) 収穫前の農産物のセキュリティガイドライン・チェックリスト 2006</li> <li>・(H18) 意図的に毒物混入された食品の廃棄と食品製造施設の汚染除去に関するガイドライン</li> <li>・(H18) 機能的食品防御計画の要素</li> <li>・(H21) 一般的食品防御計画の策定</li> </ul>
情報提供充実	・(H18) “Food Defense and Terrorism” の設置
標準規格化	<ul style="list-style-type: none"> <li>・(H18) BSI 「PAS 96:2008 食品・飲料品の防御」</li> <li>・(H22) BSI 「PAS 96:2010 食品・飲料品の防御」</li> <li>・(H20) BSI 「PAS 220:2008 食品製造業の食品安全のための前提条件プログラム」</li> <li>・(H21) ISO 「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」の公表</li> </ul>

分類	食品テロ対策
	・(H22) ISO「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」の国際標準承認

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）  
研究代表者分・分担研究報告書

食品への毒物等混入事件時における保健所や行政機関における  
円滑な事件処理に向けての検討

研究代表者 今村知明（奈良県立医科大学 健康政策医学講座 教授）  
研究分担者 高谷 幸（公益社団法人 日本食品衛生協会 技術参与）  
研究協力者 中村重信（東京都福祉保健局食品監視課 課長）  
研究協力者 田崎達明（関東学院大学 栄養学部 管理栄養学科 教授）

研究要旨

平成 26 年末に生じた冷凍食品農薬混入事件などから、食品防御対策においてフードチェーンと保健所や行政機関との連携の重要性がさらに増してきた。本検討では、平成 26 年 12 月に発生した食品工場における農薬混入事件における行政機関の対応をまとめたうえで、事例を踏まえた課題及びそれに対する対応等について整理を行った。

行政機関における食品防御対策として、発生後の対応については、厚生労働省から示されている食中毒調査マニュアル、食中毒処理要領により各自治体での体制整備が進められている一方で、未然防止に係る対応については、事業者の自主的な取組に係る事項であるため、その推進に向けて、具体的な業種や取り扱う食品の種類等に応じた対策モデルを提示する必要がある。

A. 研究目的

本研究では、過去の毒物混入事件時における保健所や行政機関での対応を調査し、その経緯を明らかにすることで問題点の整理と事件処理のありかたについて検討を行うことを目的とする。

B. 研究方法

平成 26 年末に発生した食品工場における農薬混入事件における保健所や行政機関における対応状況をとりまとめるとともに、当該事例を踏まえた課題と自治体での対応の整理を行った。

◆倫理面への配慮

本研究において、特定の研究対象者は存在せず、倫理面への配慮は不要である。

C. 研究成果

ここでは、平成 25 年 12 月に発生した食品工場での農薬混入事件における自治体の対応を体系的に把握し、課題と対応策を整理することで、わが国における食品防御対策を検討する上での

基礎的資料とする目的とする。

1. 平成 26 年末に発生した食品工場における農薬混入事件の概要

平成 26 年 12 月 29 日、東京都内に本社を有する食品製造会社の子会社の群馬工場で製造した冷凍食品の一部から農薬マラチオンが検出されたため同工場の全製品を自主回収する旨発表が行われた。東京都は同年 12 月 30 日から、営業上の本社を所管する特別区（以下、「区」という。）及び製造工場を所管する群馬県と連携し、次の対応を行った。

2. 東京都における対応

■平成 26 年 12 月 30 日の対応

- ・ 本社を所管する区が自主回収着手報告書（第一報）を受理。関連会社に寄せられた苦情情報 20 件とともに全国へ情報提供。
- ・ 全都保健所で受理した当該製品による健康被害や異臭等について、食品監視課で集約・把握するため、都区市の連絡体制を整

備。

■平成 26 年 12 月 31 日の対応

- ・ 食品監視課のホームページ（食品衛生の窓）で、本件の周知と注意喚起を実施。
- ・ 製品の販売者が PB 製品の自主回収着手報告書を所管の区に提出。全国へ情報提供。

■平成 27 年 1 月 2 日

- ・ 大手スーパーが PB 製品の自主回収着手報告書を所管の区に提出。全国に情報提供。

■平成 27 年 1 月 5 日

- ・ 群馬県が東京都を含む有症事例の検査結果について公表。いずれも農薬を検出せず。  
※1 月 5 日までの有症事例は 5 件。残品のある 3 件について検査を実施した。

■平成 27 年 1 月 6 日～1 月 31 日

- ・ 都内保健所に多数の相談・検査依頼あり。
- ・ 苦情・相談件数は表 1 の通り。苦情相談が 365 件あり、食品の検査を 67 件について実施。

表 1 1 月 31 日までの苦情・相談・検査件数

(1)相談件数	(2) (1)のうち、有症事例の相談件数	(3)有症苦情件数	(4)食品の検査件数	(5)検査結果
365	237	86	67	マラチオン全て(-)

※検査については、東京都健康安全研究センター以外の実施分を含む

3. 事例を踏まえた課題と自治体での対応

平成 26 年末の食品工場における農薬混入事

件を踏まえ、課題と対応等を次の通り整理した。

課題	対応等
(1) 各施設へ食品防衛の体制整備を指導しているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品防衛対策ガイドライン（平成26年度）に関する周知（任意）</li> </ul>
(2) 健康被害につながる恐れのある苦情等の情報が把握されているか。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成26年10月14日、厚労省により「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」が改正され以下の事項を追加 【追加項目】           <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消費者等から、異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告すること。 ⇒各都道府県等において、上記内容を管理運営基準へ追加（義務的項目：条例改正等）</li> <li>・ 都においては、独自の食品衛生自主管理認証制度におけるチェックリストの推奨項目として以下を追加               <ul style="list-style-type: none"> <li>① 安全かつ適切な食品の提供に取り組む旨の企業理念や会社方針が明確で、従業員に認知されていること。</li> <li>② 食品防衛の観点から、施設で衛生管理上の注意を要する区域（例：貯水槽、原料、薬品及び製品等の保管庫、製造室等）を明確にし、従業員に周知して適切な管理を行っていること。</li> <li>③ 異常があった場合の連絡体制ができていること。</li> <li>④ 食品防衛対策の責任者を決め、従業員教育を行っていること。また、内外とコミュニケーションを図っていること。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
(3) 調査体制の確立 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 広域散発事例や大規模集団発生への調査体制が確立されているか。</li> <li>② 噫食調査、疫学的調査を効率的に行える体制が整備されているか。</li> <li>③ 関係機関（他自治体、警察等）との連携、情報共有する体制が確立されているか。</li> </ul>	<div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">           食中毒調査マニュアル（平成9年3月24日付け厚労省通知）に基づく対応（各自治体でマニュアル化）         </div>
(4) 効果的な調査の実施（施設、食品等の特定） <ul style="list-style-type: none"> <li>① 噫食者、製造・販売施設、流通状況等に対する調査事項は周知されているか。</li> <li>② 推定される原因物質（微生物、化学物質等）への検査体制は整備されているか。</li> <li>③ 汚染源、汚染経路等の推定・特定を速やかに行えるか。</li> </ul>	<div style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">           (3)と同じ            ※検査体制：食中毒に係る微生物、農産物に係る農薬等の検査は可能。検査が困難な物質については、警察等との連携により対応         </div>

(5) 被害拡大防止対策	
① 原因食品（推定含む）の回収、販売中止等が速やかに行えるか。	
② 消費者への適切な情報提供が行えるか。	
(6) 再発防止対策	
① 原因施設等に対する具体的な改善指導が実施されているか。	
② 事業者や消費者に対して、広く再発防止に係る情報提供が行われているか。	(3)と同じ。
③ 再発防止策に関して他の自治体などの関係機関と情報共有が行われているか。	
(7) その他	
① 夜間・休日等の緊急連絡体制が整備されているか。	
② 調査や措置に関する職員への教育、訓練が行われているか。	

#### 4. (参考) 鳥取県庁における「フードディフェンス強化支援事業」の取組<sup>1</sup>

鳥取県では、食の安全等に関する経営リスクの低減による事業継続性を確保することを目的に、県内食料品製造業者等が県内の施設において、意図的な異物混入を防御する取組（フードディフェンス）を支援する施策が実施された。食品安全部局ではなく、鳥取県商工労働部商工政策課が担当部局となっている点も特徴である。

なお当該事業は平成25、26年度の2か年ににおいて予算化され、約30件が採択された。助成対象は以下の通り。

表2 鳥取県庁における「フードディフェンス強化支援事業」の助成対象<sup>2</sup>

対象事業	食品の製造工程等において、意図的な異物混入等を防御するための機器設備やシステムの導入
------	--

	器設備やシステムの導入 ○セキュリティカメラや照明装置の設置 ○ICタグによるセキュリティゲートの設置 ○異物探知装置の導入 ○開封防止のための封印や製造ロットを印字する機械の導入 ○フードディフェンス構築のための外部専門家によるコンサルティング等
対象者	県内の施設で食品加工生産を行う中小企業者等
補助上限	3,000千円
補助率	2/3以内
対象経費	設備購入、施設改修費、コンサルティング委託費など
補助期間	最長12ヶ月

<sup>1</sup> <http://www.pref.tottori.lg.jp/227464.htm>

<sup>2</sup>

[http://db.pref.tottori.jp/yosan/27Yosan\\_Koukai.nsf/2de3960524de1d2a492574820032bf0b/09e5896685348d6349257dc600034ebf?OpenDocument](http://db.pref.tottori.jp/yosan/27Yosan_Koukai.nsf/2de3960524de1d2a492574820032bf0b/09e5896685348d6349257dc600034ebf?OpenDocument)

#### D. 考察

食品防御対策において、発生後の対応については、食中毒の発生時対応と大きな差はなく、厚生労働省から示されている食中毒マニュアル・食中毒処理要領に基づき、既に各自治体での体制整備が進められている。

一方で、未然防止に係る対応については、事業者の自主的な取組に係る事項であると考えられるため、今後、事業者の自主的な取組を進めるにあたっては、具体的な業種(製造、加工、調理等)や取り扱う食品の種類、さらに国際大会など食品の提供するイベントの規模等に応じた対策モデルを提示し、具体的な対応方法をわかりやすく提示していくことが必要であると考えられる。

#### E. 結論

- 平成26年末に発生した食品工場における農薬混入事件について、保健所や行政機関における対応状況をとりまとめるとともに、当該事例を踏まえた課題と自治体での対応の整理を行った。

#### 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.

神奈川芳行、今村知明. 特集 食品の安全と安心をめぐる話題 フードディフェンス. 公衆衛生. 2015; 79(11):762-766.

今村知明、神奈川芳行. 食品防御(フードディフェンス)その現状と今求められている対策(第17回特別シンポジウムーフードディフェンスの取り組みと食品テロ跡の対応について). 食品衛生学雑誌. 2015; 56(2): J39-J43.

今村 知明. 異物混入を考える — 本当に増えている?企業はどう対応すべき?. THE PAGE 2015; WEB.

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.1-243.

今村 知明. 【第2版】食品の安全とはなにか・食品安全の基礎知識と食品防御. 今村知明編著. 日本生活協同組合連合会出版部 2015; p.1-237.

#### 2. 学会発表

2015年11月04日～2015年11月06日(長崎ブリックホール、長崎新聞文化ホール)

第74回日本公衆衛生学会総会 食品製造施設や物流施設における食品防御対策上の課題について. 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.

#### 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

## [加工・製造用] チェックシート

点検・探査方法	(1) ヒアリング	・原則として責任者に対してルールの有無を聞き取るほか、必要に応じて従事者に対しても聞き取りを行い、ルールの浸透状況を確認します。 ・ヒアリングを行う場合でも、可能な限り目視で作業実態を確認します。また、マニュアルや記録帳票がある場合はこれも確認します。	
	(2) 目視確認	・目視で現場の状況を確認するほか、必要に応じてヒアリングを行います。	
	(3) 記録等確認	・記録等の帳票類を確認します。記録は1年以上の保存を原則とします。	
	(4) その他	・専門業者に委託している場合は実施しているものとみなします。 ・確認を受ける施設が該当しないチェック項目については探査しない。	
	(5) 達成段階の判定	・エントリーステージは、基本項目を全て達成していること。 ・1stステージは、基本項目を全て達成したうえで、目標項目の50%以上達成していること。 ※目標項目の50%とは、当該施設に該当する項目数を2で除した数とする。項目数が奇数の場合は、小数点以下を切り捨てた数とする。 ・2ndステージは、基本項目及び目標項目を全て達成していること。	
用語の説明	食品衛生責任者等	食品衛生責任者、食品衛生管理者又は営業者等その施設において食品衛生上の責任を有するもの	
	施設	作業場及び更衣・休憩場、便所等の場所をいう	
	作業場	製造場、加工場若しくは処理場(原料の受け入れから製品の搬出までに係るエリア)	
	製造場・加工場・処理場	作業場のうち、製品の搬出に係るエリアを除いたエリア	
	処理	食用の目的で鳥若しくは獣畜(牛・馬・豚・山羊・羊を除く)を殺し、若しくは解体すること。解体された鳥獸の肉、内臓、頭等を分割し、細切し、若しくは碎細して食肉を整形加工すること	
	加工	あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること	
	製造	その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと	
	作業	食品の処理、加工、製造にかかわるすべての工程(原材料の受け入れから配送まで)	
	危害要因(Hazard):	健康に悪影響(危害)をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。ハザードともいう。有害な微生物、化学物質、硬質異物などの生物的、化学的または物理的な要因がある。(手引書※)	
	危害要因分析(Hazard Analysis):	危害とその発生条件についての情報を収集し、評価することにより、原料の生産から製造加工および流通を経て消費に至るまでの過程における食品中に含まれる潜在的な危害要因を、その危害要因の起こり易さや起こった場合の重篤性を含めて明らかにし、さらに各々の危害要因に対する管理措置を明らかにすること。(手引書※)	
重要管理点(Critical Control Point: CCP):	特に厳重に管理する必要があり、かつ、危害の発生を防止するために、食品中の危害要因を予防もしくは除去、または、それを許容できるレベルに低減するために基本な段階。基本管理点ともいう。(手引書※)		
	管理基準(Critical Limit: CL):	危害要因を管理するうえで許容できるか否かを区別するモニタリング・パラメータの限界。許容限界ともいう。(手引書※)	
	モニタリング(Monitoring):	CCPが管理状態にあるか否かを確認するために行う観察、測定、試験検査。(手引書※)	

用語説明※の出典:厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」

項目番号	ピューポイント	ステージ分類	点検手法	チェック欄	備考																																				
<b>I 衛生管理の運営</b>																																									
1 食品衛生責任者等の役割																																									
1.1 食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因を想定した上で、衛生的な作業方法を決めているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>食品衛生責任者等は、原材料の仕入れから加工・製造した食品を出荷するまでの間に、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因を想定できていること。(例:少なくとも代表的な病原物質、硬質異物及び化学物質(洗浄剤等)を列挙できる等)</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td>原則1(手順6): 危害要因分析</td><td></td></tr> <tr> <td>②</td><td>食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因の管理を考慮したうえで、衛生的な作業手順、ルールを決めていること。</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td>原則1(手順6): 危害要因分析 (プラン)</td><td></td></tr> <tr> <td>③</td><td>施設の衛生管理について、原材料仕入れ担当、処理・加工・製造の責任者、施設設備の管理担当又は保健所職員等、各分野の専門の担当者と情報を共有して食品安全の対策をとる体制があること。</td><td>推奨</td><td>ヒアリング</td><td>手順1:HACCP チーム編成</td><td></td></tr> </table>						①	食品衛生責任者等は、原材料の仕入れから加工・製造した食品を出荷するまでの間に、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因を想定できていること。(例:少なくとも代表的な病原物質、硬質異物及び化学物質(洗浄剤等)を列挙できる等)	目標	ヒアリング	原則1(手順6): 危害要因分析		②	食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因の管理を考慮したうえで、衛生的な作業手順、ルールを決めていること。	目標	ヒアリング	原則1(手順6): 危害要因分析 (プラン)		③	施設の衛生管理について、原材料仕入れ担当、処理・加工・製造の責任者、施設設備の管理担当又は保健所職員等、各分野の専門の担当者と情報を共有して食品安全の対策をとる体制があること。	推奨	ヒアリング	手順1:HACCP チーム編成																			
①	食品衛生責任者等は、原材料の仕入れから加工・製造した食品を出荷するまでの間に、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因を想定できていること。(例:少なくとも代表的な病原物質、硬質異物及び化学物質(洗浄剤等)を列挙できる等)	目標	ヒアリング	原則1(手順6): 危害要因分析																																					
②	食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒を含む違反の発生要因の管理を考慮したうえで、衛生的な作業手順、ルールを決めていること。	目標	ヒアリング	原則1(手順6): 危害要因分析 (プラン)																																					
③	施設の衛生管理について、原材料仕入れ担当、処理・加工・製造の責任者、施設設備の管理担当又は保健所職員等、各分野の専門の担当者と情報を共有して食品安全の対策をとる体制があること。	推奨	ヒアリング	手順1:HACCP チーム編成																																					
1.2 食品衛生責任者等は、衛生的な作業が適切に行われていることを確認しているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>食品衛生責任者等は、食品取扱作業が衛生的に行われていることを点検表等により定期的に確認し、記録(問題があった場合の対応内容を含む)していること。</td><td>推奨</td><td>ヒアリング及び 記録確認</td><td>原則7(手順12): 記録の文書化と 保管</td><td></td></tr> </table>						①	食品衛生責任者等は、食品取扱作業が衛生的に行われていることを点検表等により定期的に確認し、記録(問題があった場合の対応内容を含む)していること。	推奨	ヒアリング及び 記録確認	原則7(手順12): 記録の文書化と 保管																															
①	食品衛生責任者等は、食品取扱作業が衛生的に行われていることを点検表等により定期的に確認し、記録(問題があった場合の対応内容を含む)していること。	推奨	ヒアリング及び 記録確認	原則7(手順12): 記録の文書化と 保管																																					
1.3 食品衛生責任者等は、定期的に衛生的な作業の方法について見直しを行っているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>食品衛生責任者等は、製品レシピ、原材料、包装材料、器具類及び機械類等の変更、消費者からの苦情、日常点検の結果等を踏まえ、必要に応じて作業内容等を見直していること。</td><td>基本</td><td>ヒアリング</td><td>原則6(手順11): 検証</td><td></td></tr> </table>						①	食品衛生責任者等は、製品レシピ、原材料、包装材料、器具類及び機械類等の変更、消費者からの苦情、日常点検の結果等を踏まえ、必要に応じて作業内容等を見直していること。	基本	ヒアリング	原則6(手順11): 検証																															
①	食品衛生責任者等は、製品レシピ、原材料、包装材料、器具類及び機械類等の変更、消費者からの苦情、日常点検の結果等を踏まえ、必要に応じて作業内容等を見直していること。	基本	ヒアリング	原則6(手順11): 検証																																					
1.4 食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令を遵守しているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令等を把握している又は把握する手段を持っており、その内容を遵守していること。(例:当該施設に適用される規格基準等の内容を把握していること、必要に応じて保健所等に問い合わせればよい旨の認識があること等)</td><td>基本</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> </table>						①	食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令等を把握している又は把握する手段を持っており、その内容を遵守していること。(例:当該施設に適用される規格基準等の内容を把握していること、必要に応じて保健所等に問い合わせればよい旨の認識があること等)	基本	ヒアリング																																
①	食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令等を把握している又は把握する手段を持っており、その内容を遵守していること。(例:当該施設に適用される規格基準等の内容を把握していること、必要に応じて保健所等に問い合わせればよい旨の認識があること等)	基本	ヒアリング																																						
<b>2 教育訓練</b>																																									
2.1 保健所等が実施する食品衛生講習会に参加しているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>衛生管理及び食中毒防止に関する必要な知識・技術を習得するため、食品衛生実務講習会等に、1年に1回以上参加していること。講習会への参加状況の記録があること。(受講済証でも可)</td><td>基本</td><td>ヒアリング及び 記録確認</td><td></td><td></td></tr> </table>						①	衛生管理及び食中毒防止に関する必要な知識・技術を習得するため、食品衛生実務講習会等に、1年に1回以上参加していること。講習会への参加状況の記録があること。(受講済証でも可)	基本	ヒアリング及び 記録確認																																
①	衛生管理及び食中毒防止に関する必要な知識・技術を習得するため、食品衛生実務講習会等に、1年に1回以上参加していること。講習会への参加状況の記録があること。(受講済証でも可)	基本	ヒアリング及び 記録確認																																						
2.2 作業従事者の衛生教育訓練を行っているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>作業従事者に対して、衛生的な作業手順及び食品衛生の基礎知識に関する衛生教育を行っていること。(例:適切な手洗い方法、健康管理等)</td><td>基本</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>②</td><td>新たに配属された作業従事者に対し、配属後速やかに衛生的な作業を行うための訓練を行っていること。(例:OJT)</td><td>基本</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>③</td><td>衛生教育は、作業従事者の知識、経験及び立場等に応じて1月に1回以上行っていること。</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>④</td><td>食品衛生上必要な教育訓練の実施状況(実施年月日、内容)について記録があること。</td><td>目標</td><td>記録確認</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>⑤</td><td>作業従事者に対して、衛生的な作業が確実に行えるよう訓練を行っていること。(例:食中毒様症状がある場合の申告、施設及び機器類の洗浄・消毒方法、施設でのアレルゲンの取扱、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の取扱、作業においてトラブル等が発生した場合の対応等)</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>⑥</td><td>作業従事者に対する教育訓練の効果を評価(作業確認、アンケート、テスト等)し、必要に応じて再教育・再訓練を行っていること。</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td>原則6(手順11): 検証</td><td></td></tr> </table>						①	作業従事者に対して、衛生的な作業手順及び食品衛生の基礎知識に関する衛生教育を行っていること。(例:適切な手洗い方法、健康管理等)	基本	ヒアリング			②	新たに配属された作業従事者に対し、配属後速やかに衛生的な作業を行うための訓練を行っていること。(例:OJT)	基本	ヒアリング			③	衛生教育は、作業従事者の知識、経験及び立場等に応じて1月に1回以上行っていること。	目標	ヒアリング			④	食品衛生上必要な教育訓練の実施状況(実施年月日、内容)について記録があること。	目標	記録確認			⑤	作業従事者に対して、衛生的な作業が確実に行えるよう訓練を行っていること。(例:食中毒様症状がある場合の申告、施設及び機器類の洗浄・消毒方法、施設でのアレルゲンの取扱、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の取扱、作業においてトラブル等が発生した場合の対応等)	目標	ヒアリング			⑥	作業従事者に対する教育訓練の効果を評価(作業確認、アンケート、テスト等)し、必要に応じて再教育・再訓練を行っていること。	目標	ヒアリング	原則6(手順11): 検証	
①	作業従事者に対して、衛生的な作業手順及び食品衛生の基礎知識に関する衛生教育を行っていること。(例:適切な手洗い方法、健康管理等)	基本	ヒアリング																																						
②	新たに配属された作業従事者に対し、配属後速やかに衛生的な作業を行うための訓練を行っていること。(例:OJT)	基本	ヒアリング																																						
③	衛生教育は、作業従事者の知識、経験及び立場等に応じて1月に1回以上行っていること。	目標	ヒアリング																																						
④	食品衛生上必要な教育訓練の実施状況(実施年月日、内容)について記録があること。	目標	記録確認																																						
⑤	作業従事者に対して、衛生的な作業が確実に行えるよう訓練を行っていること。(例:食中毒様症状がある場合の申告、施設及び機器類の洗浄・消毒方法、施設でのアレルゲンの取扱、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の取扱、作業においてトラブル等が発生した場合の対応等)	目標	ヒアリング																																						
⑥	作業従事者に対する教育訓練の効果を評価(作業確認、アンケート、テスト等)し、必要に応じて再教育・再訓練を行っていること。	目標	ヒアリング	原則6(手順11): 検証																																					
<b>3 事故等発生時の対応</b>																																									
3.1 食中毒の疑い、異物混入等の連絡があった場合の対応方法を決めているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>消費者、保健所等から、食中毒の疑い、健康被害につながる恐れが否定できない異味異臭や異物混入等の情報、違反の疑い等の連絡があった場合の対応方法を決めていること。対応方法には、連絡内容を記録すること、必ず責任者に伝達すること、責任者は同様連絡の有無を確認すること、管轄保健所及び出荷先等に連絡すること、回収の方法、告知の方法を含んでいること。(自ら違反等に気付いた場合の対応も含む。)</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>②</td><td>管轄保健所、出荷先、仕入れ元等の連絡先及び連絡担当の一覧があること。</td><td>目標</td><td>連絡先一覧 確認</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>③</td><td>消費者等からの食中毒の疑い、異物混入等の連絡内容及び処理経過について記録があること。</td><td>目標</td><td>記録確認</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>④</td><td>責任者を中心に、苦情、違反等の事故の発生要因を分析して、再発防止策を検討・実施していること。</td><td>目標</td><td>ヒアリング</td><td>原則6(手順11): 検証</td><td></td></tr> <tr> <td>⑤</td><td>事故発生時の対応の手順を1年に1回以上検証していること。(例:連絡先に変更がないとの確認、模擬訓練等)</td><td>推奨</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> </table>						①	消費者、保健所等から、食中毒の疑い、健康被害につながる恐れが否定できない異味異臭や異物混入等の情報、違反の疑い等の連絡があった場合の対応方法を決めていること。対応方法には、連絡内容を記録すること、必ず責任者に伝達すること、責任者は同様連絡の有無を確認すること、管轄保健所及び出荷先等に連絡すること、回収の方法、告知の方法を含んでいること。(自ら違反等に気付いた場合の対応も含む。)	目標	ヒアリング			②	管轄保健所、出荷先、仕入れ元等の連絡先及び連絡担当の一覧があること。	目標	連絡先一覧 確認			③	消費者等からの食中毒の疑い、異物混入等の連絡内容及び処理経過について記録があること。	目標	記録確認			④	責任者を中心に、苦情、違反等の事故の発生要因を分析して、再発防止策を検討・実施していること。	目標	ヒアリング	原則6(手順11): 検証		⑤	事故発生時の対応の手順を1年に1回以上検証していること。(例:連絡先に変更がないとの確認、模擬訓練等)	推奨	ヒアリング								
①	消費者、保健所等から、食中毒の疑い、健康被害につながる恐れが否定できない異味異臭や異物混入等の情報、違反の疑い等の連絡があった場合の対応方法を決めていること。対応方法には、連絡内容を記録すること、必ず責任者に伝達すること、責任者は同様連絡の有無を確認すること、管轄保健所及び出荷先等に連絡すること、回収の方法、告知の方法を含んでいること。(自ら違反等に気付いた場合の対応も含む。)	目標	ヒアリング																																						
②	管轄保健所、出荷先、仕入れ元等の連絡先及び連絡担当の一覧があること。	目標	連絡先一覧 確認																																						
③	消費者等からの食中毒の疑い、異物混入等の連絡内容及び処理経過について記録があること。	目標	記録確認																																						
④	責任者を中心に、苦情、違反等の事故の発生要因を分析して、再発防止策を検討・実施していること。	目標	ヒアリング	原則6(手順11): 検証																																					
⑤	事故発生時の対応の手順を1年に1回以上検証していること。(例:連絡先に変更がないとの確認、模擬訓練等)	推奨	ヒアリング																																						
3.2 停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合の対応方法を定めているか?																																									
<table border="1"> <tr> <td>①</td><td>停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合、営業再開前に食品、施設、機械類及び器具類の状態を確認する方法を定めていること。</td><td>推奨</td><td>ヒアリング</td><td></td><td></td></tr> </table>						①	停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合、営業再開前に食品、施設、機械類及び器具類の状態を確認する方法を定めていること。	推奨	ヒアリング																																
①	停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合、営業再開前に食品、施設、機械類及び器具類の状態を確認する方法を定めていること。	推奨	ヒアリング																																						