

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） 総括研究報告書

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

研究代表者 今村知明（奈良県立医科大学 公衆衛生学講座・教授）

研究要旨

食品工場における 2007 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など、近年、食品に対する意図的な異物混入事件が社会的な課題となっている。

このような食品への意図的な異物混入による被害から消費者を守るためには、意図的な異物混入の未然防止と円滑な事件処理が必須であるが、一方で原因の特定が困難であるという性質も有する。このため、各フードチェーンにおける食品防御対策が必要不可欠になる。本研究では、既存研究成果を踏まえ、日本生協連と連携して、次の 2 点を実施することとする。

- ・食品工場等（食品工場、物流施設、調理・提供施設）への実査における食品防御対策の検討を通じて、食品工場等の規模等に応じた食品防御ガイドラインの実現に向けた改善を行う。
- ・食品への毒物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を実行可能とするための検討を行う。

具体的な研究項目は、（１）米国における食品防御対策の体系的把握、（２）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、（３）食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体（血液・尿等）試料の検査手法」の標準化、（４）食品防御ガイドラインの改善検討と故意による毒物や異物混入に対する予防的対策の検討、の 4 項目である。

本研究における研究代表者、分担者および研究協力者は以下の通りである。

- ・今村知明(奈良県立医科大学 公衆衛生学講座・教授)[代表]
- ・高谷幸(公益社団法人日本食品衛生協会・技術参与)[分担]
- ・岡部信彦(川崎市健康安全研究所・所長, 国立感染症研究所感染症情報センター・客員研究員)[分担]
- ・赤羽 学(奈良県立医科大学 公衆衛生学講座・准教授)[分担]
- ・鬼武 一夫(日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部 部長)[分担]
- ・鶴見 和彦(公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部長)[協力]
- ・中村重信(東京都健康安全部食品監視課 課長)[協力]
- ・田崎達明(関東学院大学 栄養学部 管理栄養学科 教授)[協力]
- ・神奈川 芳行(奈良県立医科大学 非常勤講師)[協力]
- ・赤星千絵(川崎市健康安全研究所)[協力]

- ・荒木啓佑(川崎市健康安全研究所)[協力]
- ・岸美紀(川崎市健康安全研究所)[協力]
- ・加藤礼識(奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 大学院生)[協力]
- ・穂山浩(国立医薬品食品衛生研究所 食品部長)[協力]
- ・高畑能久(大阪成蹊大学マネジメント学部 マネジメント学科 食ビジネスコースフードシステム研究室)[協力]

A. 研究目的

2007 年の中国製冷凍ギョーザ事件や 2013 年の冷凍食品へのアクリフーズ農薬混入事件など、食品工場における意図的な混入事件等が続き、近年の社会的な課題となっている。

食品への意図的な異物混入による被害から消費者を守るためには、未然防止と円滑な事件処理が必須である。しかし、食品テロの被害はフードチェーンに沿って拡大し、他の様々な食品が喫食される中で散発的に発生することに加

え、長期間保存された食品も存在するため、原因の特定が困難である。このため、各フードチェーンにおける食品防御対策が必要不可欠となる。世界各国でテロの危険性が高まっている。

本研究の研究代表者である今村はこれまで「食品によるバイオテロの危険性に関する研究」、「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」の研代表者として、日本生協連等と連携し、各種食品工場等の実査において脆弱性評価と食品防御対策の検討を行い、これを一般化したチェックリストやガイドライン（主に大規模食品工場向け）の作成を行うとともに、インターネットで商品の受発注を行う組合員をモニターに、独自に構築したインターネットアンケートシステムを活用して、食品テロの早期察知に資する食品PMMの実行可能性を検証している。

本研究では、食品工場等の実査をさらに重ねることで既存研究を発展させ、平成27年度に作成した大規模食品工場向け食品防御ガイドラインの充実・精緻化、および同ガイドラインの調理・提供版の試案の検討を目的とする。

また、意図的な食品汚染が発生した場合の保健所等における円滑な事件処理対策や、人体試料（血液・尿等）試料を用いた検査手法の標準化による円滑な事件処理対策を図るための方法を検討する。

B. 研究方法

1. 全体概要

研究は、以下に示す主に5項目について、国内外の政府機関ウェブサイト、学術論文・書籍等既存の公表情報の収集整理と、検討会における生物・食品衛生等の専門家・実務家らとの討議を通じて実施した。

1. 米国における食品防御対策の体系的把握
2. 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
3. 食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体（血液・尿等）試料の検査手法」の標準化
4. 食品防御ガイドラインの改善検討
5. 食品の市販後調査（PMM）手法の検討

検討会の参加メンバーと開催状況は以下の通りである。

（検討会の参加メンバー）（敬称略）

- ・ 今村 知明（奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 教授）
- ・ 赤羽 学（奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 准教授）
- ・ 岡部 信彦（川崎市健康安全研究所 所長，国立感染症研究所 感染症情報センター 客員研究員）
- ・ 海老名 栄治（厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課）
- ・ 岡崎 隆之（厚生労働省医薬食品局 食品安全部監視安全課）
- ・ 小原 健児（農林水産省 消費安全局 消費安全政策課）
- ・ 永田 一穂（農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課（危機管理担当））
- ・ 山本 茂貴（東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻 教授） 第1回検討会のみ
- ・ 高谷 幸（公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部 学術顧問）
- ・ 田崎 達明（関東学院大学栄養学部管理栄養学科）
- ・ 中村 重信（東京都福祉保健局健康安全部 食品監視課長）
- ・ 鶴見 和彦（公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部）
- ・ 赤星 千絵（川崎市健康安全研究所 食品担当）
- ・ 鬼武 一夫（日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部 部長）
- ・ 井之上 仁（日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部）
- ・ 神奈川 芳行（奈良県立医科大学・非常勤講師）
- ・ 中村 啓一（公益財団法人食の安全・安心財団）
- ・ 穂山 浩（国立医薬品食品衛生研究所 食品部長） 第2回検討会のみ
- ・ 高畑 能久（大阪成蹊大学マネジメント学部マネジメント学科 食ビジネスコースフードシステム研究室） 第2回検討会のみ
- ・ 長谷川 専（株式会社三菱総合研究所 地域

創生事業本部 プラチナコミュニティグループ)

- ・ 山口 健太郎 (株式会社三菱総合研究所 科学・安全政策研究本部 レジリエンス戦略研究グループ 主任研究員)
- ・ 池田 佳代子 (株式会社三菱総合研究所 ヘルスケア・ウェルネス事業本部 ヘルスケア・ウェルネス産業グループ) 地域経営グループ 主任研究員)
- ・ 中村 智志 (株式会社三菱総合研究所 科学・安全政策研究本部 社会リスク対策グループ)

(検討会の開催状況)

- ・ 平成 28 年 5 月 30 日 (於 : 航空会館)
- ・ 平成 29 年 2 月 27 日 (於 : 航空会館)

倫理面への配慮

本研究は奈良県立医科大学医の倫理委員会において承認を得て行った。本調査は調査対象者に対して口頭あるいは書面による研究の趣旨等に関するインフォームドコンセントを行った上、書面による同意を得た者のみを調査の対象とした。なお、日本生活協同組合連合会の協力を得て、生協組合員をモニターとして活用する限りにおいては、直接的な個人情報の取り扱いはない。

なお、本研究で得られた成果は全て厚生労働省に報告しているが、一部人為的な食品汚染行為の実行の企てに悪用される恐れのある情報・知識については、本報告書には記載せず、非公開としている。

2 . 分担研究について

2 . 1 米国における食品防御対策の体系的把握

米国等の食品防御対策に関する最新情報を収集、アップデートし、体系的に位置づけた。

2 . 2 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

平成 28 年度に発生した調理・加工施設等における異物混入の事例について、保健所や行政

機関における対応状況を取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。

2 . 3 食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体 (血液・尿等) 試料の検査手法」の標準化

人体 (血液、尿等) 試料からの化学物質等の検査において先駆的な対応を実施している地衛研、大学や民間検査機関の実態調査・アンケート調査に基づき、理化学検査における人体試料の取扱いの問題点を抽出したうえで、地衛研モデルとして理化学検査における人体試料の取扱いを検討し、安全管理要領案や標準作業書案を作成した。

2 . 4 食品防御ガイドラインの改善検討と故意による毒物や異物混入に対する予防的対策の検討

平成 28 年度については、食事提供施設 (2 箇所)、物流施設 (1 箇所) を対象に、実際に施設を訪問し、米国で開発された CARVER + Shock 手法を念頭に置いた脆弱性評価と、製造工場版の「食品防御対策ガイドライン」の改訂、および同ガイドラインの運搬・保管版、調理・提供版の試案の検討を行った。

C . 研究成果

本年度研究によって以下の成果を得た。詳細については、それぞれ分担研究報告書を参照されたい。

1 . 米国における食品防御対策の体系的把握

米国 (FDA および USDA) において平成 26 年度に講じられた主な食品テロ対策の概要を整理した。

FDA については、2011 年 1 月に成立した食品安全強化法 (FSMA: Food Safety Modernization Act) について、「食品に対する意図的な混入に対する緩和戦略の最終規則」が 2016 年 5 月 26 日に公表され、食品防御計画の内容や遵守期日が決定した。

USDA については、第 11 回食品防御計画調査の実施を抽出し整理した。

2. 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

平成 28 年に発生した調理・加工施設等における異物混入について、概要を整理するとともに、保健所における対応や、行政機関の連携状況を把握した。また、これらの状況を踏まえ、課題と自治体での対応について整理分析を行った。

3. 食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体(血液・尿等)試料の検査手法」の標準化

過年度研究(「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」(研究代表者:今村知明))において実施した全国の地衛研へのアンケート調査結果により、明らかになった取扱経験のある人体試料について、取扱場所及び取扱者について検討した。当所における人体試料の検査依頼の想定例を挙げ、検査に使用する可能性のある器具や機器の設置場所や可動性について確認した。また、取扱場所や取扱者の選定が妥当かどうか、許可者又は確認者について検討した。検討結果をもとに、理化学検査における人体試料等環境安全管理要領(仮)(案)人体試料等安全管理区域運営規則(案)理化学検査における人体試料等取扱標準作業書(案)を作成し、所内の関係者に意見を募集した。

4. 食品防御ガイドラインの改善検討と故意による毒物や異物混入に対する予防的対策の検討

食事提供施設(2箇所)、物流施設(1箇所)を対象に、実際に施設を訪問し、米国で開発された CARVER+Shock 手法を念頭に置いた脆弱性評価と、製造工場版の「食品防御対策ガイドライン」の改訂、および同ガイドラインの運搬・保管版、調理・提供版の試案の検討を行った。

食事提供施設に関しては、現状において、食品防御対策は皆無といってよく、今後継続的に普及を図っていく必要性が感じられた。一方、2施設とも有名な大手チェーンであり、食品衛

生対策や経営層・従業員間のコミュニケーション、企業グループ内でのガバナンス体制がかなりしっかりとしていた。このような基盤は、食品防御対策の推進においても有効に作用するものと考えられる。

物流施設に関しては、以前より食品防御対策を積極的に進めていることで知られる事業者であり、概ね完全な食品防御対策が採られていると考えられた。

D. 考察

米国における食品防御対策の体系的把握について、平成 28 年度における米国の食品テロ対策は、「食品に対する意図的な混入に対する緩和戦略の最終規則」が公表され、食品関連事業者が作成する食品防御計画の具体的な内容や、規則の遵守日が決定したことが重要事項として挙げられる。また、第 11 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。

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については、食品防御対策において、発生後の対応は、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。そのため、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を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。

食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体(血液・尿等)試料の検査手法」の標準化については、地衛研の理化学検査担当において、人体試料の検査依頼に対する問題点は、平成 26 年度研究(「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」(研究代表者:今村知明))において実施した全国の地衛研

へのアンケート調査結果により大きく2点が挙げられる。感染性試料としての取扱いを要する可能性と、食品試料や環境試料とは異なる成分組成や標準品についてである。後者は、検査目的物質のヒト体内挙動や検査方法の調査及び検討を要する点で早期対応が困難となっているが、前者について昨年度から3年計画で取扱手法についての確立を検討している。

地衛研モデルの一つとして、今年度は当所における要領等の作成を目指した。要領等で規定したい内容は、主に以下の点が挙げられる。

- ・感染性試料として扱う試料の対象の設定
- ・試料の取扱場所及び管理方法
- ・取扱担当者の選定及び教育・健康管理について
- ・記録すべき事項及び方法

これらについて、昨年度に得た、他機関の先駆的な取組みを参考に検討し、要領案等を作成した。次年度では、作成した要領案等に沿った人体試料の理化学検査の模擬訓練の実施、及び関係機関に要領案等について意見を伺うことによって、要領案等の検証及び修正をし、要領等の完成を目指したい。

食品防御ガイドラインの改善検討については、今後ガイドライン改善に反映できる可能性のある内容として、以下のような項目が考えられた。

荷物の受け渡しは“hand-to-hand”を基本とする。(ガイドラインにも記載はあるが、再度強調。)そのため、搬入口は外側と内側で人が揃わないと開かない仕様とするなど工夫する。早朝・深夜に屋外に放置するなどの取扱の禁止を徹底する。短期雇用のスタッフに対して、サービスのみならず、食品衛生や食品防御の観点での指導の徹底。

社長/総支配人/工場長/料理長等、施設の長からの、従業員に対する声掛け。危険物についてはボトルの色分け等による混入防止/不要な持ち出し防止。待機場で待機するトラックドライバーの動線管理。施設内へのアクセスのボトルネック化。

(通過ポイントを1箇所集中させる。)

E. 結論

米国における食品防御対策の体系的把握については、以下の結論が得られた。

平成27年度におけるFDA、USDAにおける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「食品に対する意図的な混入に対する緩和戦略の最終規則」が公表された。また、USDAの食品テロ対策は過年度施策の継続的实施となっている。

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については、平成28年度に発生した調理・加工施設等における異物混入について、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。

食品への毒物等混入事件時における衛生研究所での「人体(血液・尿等)試料の検査手法」の標準化については、健康危機管理事例への早期対応および安全な試験実施のため、地衛研の理化学検査担当における人体試料の取扱いについての具体的な指針等が必要である。

食品防御ガイドラインの改善検討と故意による毒物や異物混入に対する予防的対策の検討については、今後ガイドライン改善に反映できる可能性のある6項目が確認された。今年度の検討をもとに、製造工場版の「食品防御対策ガイドライン」の改訂、および同ガイドラインの運搬・保管版、調理・提供版の試案の検討を行った。(次頁以降の「参考」を参照。)

F. 研究発表

1. 論文発表

Akie Maeyashiki, Manabu Akahane, Hiroaki Sugiura, Yasushi Ohkusa, Nobuhiko Okabe, Tomoaki Imamura. Development and Application of an Alert System to Detect Cases of Food Poisoning in Japan. PLOS ONE. 2016;11(5):e0156395.

3. その他

なし

神奈川芳行「食品防御 基本的な考え方と今後の課題」. 食品の包装 . 2016;41(2):76 - 82 .

今村知明、赤羽学、神奈川芳行、山口健太郎、池田佳代子、名倉卓、南谷怜、一蝶茂人、高谷幸、山本茂貴、鬼武一夫. 実践！フードディフェンス 食品防御対策ガイドライン準拠. 編：今村知明. 講談社. 2016;p.1-83.

赤羽学、今村知明. 食品工場における食品防御（フードディフェンス）の考え方と業界動向 2 食品防御（フードディフェンス）の考え方と必要性. 日本防菌防黴学会誌. 2016;44(10):543-547.

2. 学会発表

今村知明 . 環太平洋パートナーシップ協定等に関する特別委員会 . 衆議院 . 2016年10月25日（東京都、衆議院第1委員室）

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、永田一穂 . 外食産業等における食品防御対策の検討と今後の課題について . 第75回日本公衆衛生学会総会 . 2016年10月26日～28日（大阪府、グランフロント大阪）

前屋敷明江、杉浦弘明、赤羽学、今村知明 . 特定の食品と環境要因による発疹への影響についての検討 . 第75回日本公衆衛生学会総会 . 2016年10月26日～28日（大阪府、グランフロント大阪）

今村知明 . 環太平洋パートナーシップ協定等に関する特別委員会 . 参議院 . 2016年12月6日（東京都、参議院）

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

『食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)』¹の改訂および「運搬・保管」向け、「調理・提供」向けガイドライン案

1. 優先的に実施すべき対策

組織マネジメント

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)【平成 25年度版】	解説	製造【平成 28 年度版】	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
1	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。	(職場環境づくり) 従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めましょう。 (教育) 従業員等が自社の製品・サービス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、適切な教育を実施しましょう。	・働きやすい快適な職場環境は、職場に対する不満等を抱かせないためにも、重要なものです。 ・食品工場の責任者は従業員が職場への不平・不満から犯行を行う可能性があることを認識し、対応可能な食品防御対策の検討や、従業員教育を行いましょう。 ・従業員の多様な背景を十分に理解して対応できるようにしましょう。	(職場環境づくり) 従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めましょう。 (教育) 従業員等が取扱い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、適切な教育を実施しましょう。	・働きやすい快適な職場環境は、職場に対する不満等を抱かせないためにも、重要なものです。 ・物流・保管施設の責任者は従業員が職場への不平・不満から犯行を行う可能性を認識し、対応可能な食品防御対策の検討や、従業員教育を行いましょう。	(職場環境づくり) 従業員等が働きやすい職場環境づくりに努めましょう。 (教育) 従業員等が自社の製品・サービス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、適切な教育を実施しましょう。	・働きやすい快適な職場環境は、職場に対する不満等を抱かせないためにも、重要なものです。 ・接客施設の責任者は従業員が職場への不平・不満から犯行を行う可能性があることを認識し、対応可能な食品防御対策の検討や、従業員教育を行いましょう。 ・様々な地域からの参加者が想定されます。多様性を十分に理解して対応できるようにしましょう。
2	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。	(教育内容) 定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう	・食品防御の教育の目的は、従業員等の監視を強化することではなく、食品防御に対する意識を持ってもらうことです。 ・定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう。 ・自社で製造した飲食物品に意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず製造工場の従業員等に疑いの目を向ける可能性があるということを、従業員等に認識してもらいましょう。 ・従業員等には、自施設のサービスの品質と安全を担っているという強い責任感を認識してもらいましょう。	(教育内容) 定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう	・食品防御の教育の目的は、従業員等の監視を強化することではなく、食品防御に対する意識を持ってもらうことです。 ・定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう。 ・取扱商品で意図的な食品汚染が発生した場合、顧客はまず当該施設内の従業員等に疑いの目を向ける可能性があるということを、従業員等に認識してもらいましょう。 ・従業員等には、自施設のサービスの品質と安全を担っているという強い責任感を認識してもらいましょう。 ・臨時スタッフについても同様	(教育内容) 定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう	・食品防御の教育の目的は、従業員等の監視を強化することではなく、食品防御に対する意識を持ってもらうことです。 ・定期的な従業員教育の中に、意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置に関する内容を含め、その重要性を認識してもらいましょう。 ・施設内で提供した飲食物品に意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず接客施設内の従業員等に疑いの目を向ける可能性があるということを、従業員等に認識してもらいましょう。 ・従業員等には、自施設のサービスの品質と安全を担っているという強い責任感を認識してもらいましょう。

¹ 奈良県立医科大学, 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), http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/pdf/fd_guideline/h25_fd_guideline.pdf, 平成 29 年 3 月 28 日確

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)【平成 25年度版】	解説	製造【平成 28 年度版】	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
				<ul style="list-style-type: none"> ・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょう。 ・従業員教育の際には、内部による犯行を誘発させないよう、部署ごとに応じた内容に限定する等の工夫や留意が必要です。 		<ul style="list-style-type: none"> ・の教育を行いましょう。 ・従業員教育の際には、内部による犯行を誘発させないよう、部署ごとに応じた内容に限定する等の工夫や留意が必要です。 		<ul style="list-style-type: none"> ・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょう。 ・従業員教育の際には、内部による犯行を誘発させないよう、部署ごとに応じた内容に限定する等の工夫や留意が必要です。
3	<p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	<p>(勤務状況等の把握)</p> <p>従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・平時から、従業員の勤務状況や業務内容、役割分担について正確に記録する仕組みを構築しておくことは、自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合の調査に有用です。 	<p>(勤務状況等の把握)</p> <p>従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・平時から、従業員の勤務状況や業務内容、役割分担について正確に記録する仕組みを構築しておくことは、自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合の調査に有用です。 	<p>(勤務状況等の把握)</p> <p>従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・平時から、従業員の勤務状況や業務内容、役割分担について正確に記録する仕組みを構築しておくことは、自社製品に意図的な食品汚染が疑われた場合の調査に有用です。
4	<p>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。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・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>(危機管理体制の構築)</p> <p>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しましょう。</p> <p>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きましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・社内の連絡網、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ことは、万一、製品に意図的な食品汚染が判明した場合や疑われた場合の関係部署への情報提供を円滑に行うために有用です。 ・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も企業内で共有しましょう。 ・異物混入が発生した際には、原因物質に関わらず、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しましょう。 	<p>(危機管理体制の構築)</p> <p>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しましょう。</p> <p>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きましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・社内の連絡網、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ことは、万一、取扱商品に意図的な食品汚染が判明した場合や疑われた場合の関係部署への情報提供を円滑に行うために有用です。 ・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も企業内で共有しましょう。 ・異物混入が発生した際には、原因物質に関わらず、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しましょう。 	<p>(危機管理体制の構築)</p> <p>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しましょう。</p> <p>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きましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・社内の連絡網、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ことは、万一、提供した飲食物品に意図的な食品汚染が判明した場合や疑われた場合の関係部署への情報提供を円滑に行うために有用です。 ・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も企業内で共有しましょう。 ・異物混入が発生した際には、原因物質に関わらず、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しましょう。 ・施設内での情報伝達の際には警備班や、外部の関係機関等(警察・消防・関係省庁・自治体・保健所等)と連携して行いましょう。 ・事前に決めたルールに通りに対応できない場合の対応者と責任者を決めておきましょう。

人的要素(従業員等)

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
5	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。		従業員採用時の留意点 (身元の確認等) 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 記載内容の虚偽の有無を確認するため、従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。 確認時に用いる身分証、免許証、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。 臨時スタッフや派遣スタッフ等についても、同様となるように、派遣元等に依頼しておきましょう。 応募の動機や、自社に対するイメージ等も確認しましょう。 	従業員採用時の留意点 (身元の確認等) 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 記載内容の虚偽の有無を確認するため、従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。 確認時に用いる身分証、免許証、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。 臨時スタッフや派遣スタッフ等についても、同様となるように、派遣元等に依頼しておきましょう。 応募の動機や、自社に対するイメージ等も確認しましょう。 	従業員採用時の留意点 (身元の確認等) 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 記載内容の虚偽の有無を確認するため、従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認しましょう。 確認時に用いる身分証、免許証、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。 応募の動機や、自社に対するイメージ等も確認しましょう。
			従業員の配置 フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 経験と信頼感のある従業員を重要な箇所に配置し、混入事故の事前防止や、同僚の不審な行動等の有無を見守りましょう。 脆弱性が高いと判断された工程や場所に配置する従業員は、事前に面談を行い、不平・不満を抱えていないかを確認しましょう。 	従業員の配置 フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 経験と信頼感のある従業員を重要な箇所に配置し、混入事故の事前防止や、同僚の不審な行動等の有無を見守りましょう。 脆弱性が高いと判断された工程や場所に配置する従業員は、事前に面談を行い、不平・不満を抱えていないかを確認しましょう。 	従業員の配置 フードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を重要箇所に配置しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 経験と信頼感のある従業員を重要な箇所に配置し、混入事故の事前防止や、同僚の不審な行動等の有無を見守りましょう。 脆弱性が高いと判断された工程や場所に配置する従業員は、事前に面談を行い、不平・不満を抱えていないかを確認しましょう。
6	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。		(制服・名札等の管理) 従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を適切に管理しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 製造施設への立ち入りや、従業員を見分けるために重要な制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)等は厳重に管理しましょう。 退職や異動の際には制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を確実に返却してもらいましょう。 	(制服・名札等の管理) 従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を適切に管理しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 製造施設への立ち入りや、従業員を見分けるために重要な制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)等は厳重に管理しましょう。 退職や異動の際には制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を確実に返却してもらいましょう。 	(制服・名札等の管理) 従業員等の制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を適切に管理しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 接客施設への立ち入りや、従業員を見分けるために重要な制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)等は厳重に管理しましょう。 退職や異動の際には制服や名札、ID バッジ、鍵(キーカード)を確実に返却してもらいましょう。

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
7	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>(私物の持込みと確認)</p> <p>私物を製造現場内へは原則として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かを定期的に確認しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 私物は、異物混入の原因となる可能性があるため、原則として製造現場内へは、持ち込まないようにしましょう。 持ち込み可能品はリスト化しましょう。 持ち込む場合には、個別に許可を得るなど、適切に管理しましょう。 更衣室やロッカールームなどでも相互にチェックできる体制を構築しておきましょう。 	<p>(私物の持込みと確認)</p> <p>私物を仕分け現場へは原則として持ち込まないこととし、これが遵守されているかを定期的に確認しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 私物は、異物混入の原因となる可能性があるため、原則として仕分け現場内へは持ち込まないようにしましょう。 持ち込み可能品はリスト化しましょう。 持ち込む場合には、個別に許可を得るなど、適切に管理しましょう。 更衣室やロッカールームなどでも相互にチェックできる体制を構築しておきましょう。 	<p>(私物の持込みと確認)</p> <p>私物を食品保管庫・厨房・配膳の現場へは原則として持ち込まないこととし、これが遵守されているかを定期的に確認しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 私物は、異物混入の原因となる可能性があるため、原則として食材保管庫や厨房、配膳の現場内へは持ち込まないようにしましょう。 持ち込み可能品はリスト化しましょう。 持ち込む場合には、個別に許可を得るなど、適切に管理しましょう。 更衣室やロッカールームなどでも相互にチェックできる体制を構築しておきましょう。
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を把握する。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>(出勤時間・言動の変化等の把握)</p> <p>従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 従業員等が意図的な異物混入等を行う動機は、勤務開始後の職場への不平・不満等だけでなく、採用前の事柄が原因となることも考えられます。 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や、職場への不満等について確認しましょう。 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しましょう。 	<p>(出勤時間・言動の変化等の把握)</p> <p>従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 従業員等が意図的な異物混入等を行う動機は、勤務開始後の職場への不平・不満等だけでなく、採用前の事柄が原因となることも考えられます。 物流・保管施設の責任者等は、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や、職場への不満等について確認しましょう。 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しましょう。 	<p>(出勤時間・言動の変化等の把握)</p> <p>従業員等の出退勤時間を把握し、著しい変化や、従来とは異なる言動の変化等を把握しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 従業員等が意図的な異物混入等を行う動機は、勤務開始後の職場への不平・不満等だけでなく、採用前の事柄が原因となることも考えられます。 接客(食事提供)施設の責任者等は、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や、職場への不満等について確認しましょう。 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しましょう。
9	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)。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	<p>(移動可能範囲の明確化)</p> <p>就業中の全従業員等の移動範囲を明確化にし、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しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 製品に異物が混入された場合の混入箇所を同定しやすくするために、他部署への理由のない移動を制限しましょう。 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しましょう。 	<p>(移動可能範囲の明確化)</p> <p>就業中の全従業員等の移動範囲を明確化にし、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しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 取扱い商品に異物が混入された場合の混入箇所を同定しやすくするために、他部署への理由のない移動を制限しましょう。 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しましょう。 	<p>(移動可能範囲の明確化)</p> <p>就業中の全従業員等の移動範囲を明確化にし、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しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 提供した飲食物品に異物が混入された場合の混入箇所を同定しやすくするために、他部署への理由のない移動を制限しましょう。 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しましょう。

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
10	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。	(新規採用者の紹介) 新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、見慣れない人への対応力を高めましょう。	・新規採用者は朝礼等の機会に紹介し、皆さんに識別してもらいましょう。 ・見慣れない人の存在に従業員が疑問を持ち、一声かける習慣を身につけてもらいましょう。	(新規採用者の紹介) 新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、見慣れない人への対応力を高めましょう。	・新規採用者は朝礼等の機会に紹介し、皆さんに識別してもらいましょう。 ・見慣れない人の存在に従業員が疑問を持ち、一声かける習慣を身につけてもらいましょう。	(従業員の自己紹介) 新たな店舗等がスタートする際には、ミーティング等で自己紹介し、スタッフ同士の認識力を高め、見慣れない人への対応力を高める。	・新たな店舗等での業務がスタートする際には、自己紹介等を行い、スタッフ同士の認識力を高めましょう。 ・応援スタッフや新規採用者は、その日の打合せ等の機会に紹介し、皆さんに識別してもらいましょう。 ・見慣れない人の存在に従業員が疑問を持ち、一声かける習慣を身につけてもらいましょう。

人的要素 (部外者)

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
11	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。	・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。	(訪問者への対応) 事前予約がある場合 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。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう。 ・訪問理由を確認した上で、従業員が訪問場所まで同行しましょう。	(訪問者への対応) 事前予約がある場合 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。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう。 ・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。	(訪問者への対応) 事前予約がある場合 身元・訪問理由・訪問先(部署・担当者等)を確認し、従業員が訪問場所まで同行する。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう。 ・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。
12	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。	・「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。	事前予約がない場合や初めての訪問者 原則として事務所等で対応し、工場の製造現場への入構を認めない。	・「飛び込み」の訪問者は、原則として製造現場には入構させず、事務所等で対応しましょう。 ・訪問希望先の従業員から、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、事前予約がある場合と同様に対応しましょう。	事前予約がない場合や初めての訪問者 原則として事務所等で対応し、仕分け現場を認めない。	・「飛び込み」の訪問者は、原則として仕分け現場には入構させず、事務所等で対応しましょう。 ・訪問希望先の従業員から、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、事前予約がある場合と同様に対応しましょう。	事前予約がない場合や初めての訪問者 立ち入りを認めない。	・「飛び込み」の訪問者は、原則として立ち入りは認めないようにしましょう。 ・訪問希望先の従業員から、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、事前予約がある場合と同様に、従業員が訪問場所まで同恋しましょう。
13	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。	・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。 ・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。	(駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) 訪問者(業者)用の駐車場を設定したり、駐車許可証を発行する等、無許可での駐車を予防しましょう	・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ありません。 ・駐車エリアは、原材料や商品の保管庫やゴミ搬出場所等、直接食品に手を触れることができるような場所とはできるだけ離れていることが望ましいでしょう。 ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(例:施設メンテ	(駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) 訪問者(業者)用の駐車場を設定したり、駐車許可証を発行する等、無許可での駐車を予防しましょう	・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ありません。 ・駐車エリアは、品保管庫やゴミの搬出場所等、直接食品に手を触れることができるような場所とはできるだけ離れていることが望ましいでしょう。 ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(例:施設メンテ	(駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) 納入業者用や廃棄物収集車の駐車場を設定したり、駐車許可証を発行する等、無許可での進入や駐車を予防しましょう	・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ありません。 ・駐車エリアは、食材保管庫やゴミ搬出場所等、直接食品に手を触れることができるような場所とはできるだけ離れていることが望ましいでしょう。 ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(例:施設メンテ

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
				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きましょう。		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きましょう。		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きましょう。 ・報道関係者の駐車エリアも設定しておきましょう。
14	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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>(業者の持ち物確認)</p> <p>食品工場内を単独で行動する可能性のある訪問者(業者)の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠等のために、長時間にわたり施設内で作業することもある業者については、全ての作業に同行することは困難です。 作業開始前には、持ち物の確認を実施し、不要な持ち込み品を持ち込ませないようにしましょう。 	<p>(業者の持ち物確認)</p> <p>物流・保管施設内を単独で行動する可能性のある訪問者(業者)の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠等のために、長時間にわたり施設内で作業することもある業者については、全ての作業に同行することは困難です。 作業開始前には、持ち物の確認を実施し、不要な持ち込み品を持ち込ませないようにしましょう。 	<p>(業者の持ち物確認)</p> <p>厨房等施設・設備内を単独で行動する可能性のある訪問者(業者:報道関係・警備関係を含む)の持ち物は十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにしましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠等、取材・警備等のために、長時間にわたり施設内で作業することもある業者については、全ての作業に同行することは困難です。 作業開始前には、持ち物の確認を実施し、不要な持ち込み品を持ち込ませないようにしましょう。 可能であれば、持ち込み可能品リストを作成し、それ以外のものを持ち込む場合には、申告してもらいましょう。
15	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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>(郵便・宅配物の受取場所)</p> <p>郵便、宅配物等の受け入れ先(守衛所、事務所等)を定めておきましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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、施設内に置かれている食材等に近づくことは、異物混入の危険性を高めます。 郵便、宅配物等の受け入れ先は、守衛所、事務所等の数箇所の定められた場所に限定しておきましょう。 郵便局員や宅配業者が、食品工場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けないように、立ち入り可能なエリアを事前に設定しておきましょう。 	<p>(郵便・宅配物の受取場所)</p> <p>郵便、宅配物等の受け入れ先(守衛所、事務所等)を定めておきましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 郵便局員や宅配業者が、物流・保管施設の建屋内に無闇に立ち入ることや、施設内に置かれている食材等に近づくことは、異物混入の危険性を高めます。 郵便、宅配物等の受け入れ先は、守衛所、事務所等の数箇所の定められた場所に限定しておきましょう。 郵便局員や宅配業者が、物流・保管施設内に無闇に立ち入ることや、資材・原材料や製品等に近づけないように、立ち入り可能なエリアを事前に設定しておきましょう。 		

施設管理

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
16	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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>(調理器具等の定数管理)</p> <p>使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行いましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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ましょう。 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しましょう。 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しましょう。 配電盤等不要な物を隠せる場所には、施錠等の対応を行いましょう。 	<p>(仕分け用具等の定数管理)</p> <p>使用する仕分け作業用の器具や工具等について、定数・定位置管理を行いましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 物流施設で使用する機器や工具等について、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ましょう。 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しましょう。 取扱い商品に直接手を触れることができる分別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しましょう。 配電盤等不要な物を隠せる場所には、施錠等の対応を行いましょう。 	<p>(調理器具等の定数管理)</p> <p>使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行いましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 厨房で使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行うことで、過不足や紛失に気づきやすい環境を整えましょう。 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しましょう。 食品に直接手を触れることができる調理・盛り付け・配膳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しましょう。 配電盤等不要な物を隠せる場所には、施錠等の対応を行いましょう。 医薬品が保管されている医務室等については、医師・患者党関係者以外の立入の禁止、無人となる時間帯の施錠、薬剤の数量管理を徹底する。
17	食品に直接手を触れることができる仕込みや袋詰め工程や、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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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ない構造に改修する。 	<p>(脆弱性の高い場所の把握と対策)</p> <p>食品に直接手を触れることができる仕込みや袋詰め工程や、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しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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ない構造に改修する。 	<p>(脆弱性の高い場所の把握)</p> <p>食品に直接手を触れることができる仕分けや袋詰め工程や、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しましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 仕分けや梱包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。 特に脆弱性が高い箇所は、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ない構造に改修する。 	<p>(脆弱性の高い場所の把握と対策)</p> <p>食品に直接手を触れることができる調理や配膳の工程や、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ましょう。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理や配膳では、飲料等に直接手を触れないことは不可能です。 特に脆弱性が高いと考えられる人目の少ない箇所(配膳準備室・厨房から宴会場までのルート)等は、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ない構造への改修や、配膳方法に工夫をしましょう。 レストランや食堂等の客席に備え付けの飲料水や調味料、バイキング形式のサラダバーなどでは、従業員以外の人物による意図的な有害物質の混入にも注意を払いましょう。

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
18	工場が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。		(無人の時間帯の対策) 工場が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。	<ul style="list-style-type: none"> 工場が無人となる時間帯は、万が一、混入が行われた場合の対応が遅れます。 終業後はからず施錠し、確認する習慣を身につけましょう。 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しましょう。 施錠以外にも、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。 	(無人の時間帯の対策) 物流・保管施設が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。	<ul style="list-style-type: none"> 物流・保管施設が無人となる時間帯は、万が一、混入が行われた場合の対応が遅れます。 終業後はからず施錠し、確認する習慣を身につけましょう。 物流・保管施設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しましょう。 施錠以外にも、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。 	(無人の時間帯の対策) 厨房食事提供施設が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。	<ul style="list-style-type: none"> 食品保管庫や厨房等が無人となる時間帯は、万が一、混入が行われた場合の対応が遅れます。 終業後はからず施錠し、確認する習慣を身につけましょう。 食品保管庫や厨房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しましょう。 施錠以外にも、監視カメラ等、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。
19	鍵の管理方法を策定し、定期的に確認する。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	(鍵の管理) 鍵の管理方法を策定し、定期的に確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 鍵の使用権を設定し、でも自由に鍵を持ち出せないようにしましょう。 鍵の管理方法を定め、順守されているかどうかを確認しましょう。 	(鍵の管理) 鍵の管理方法を策定し、定期的に確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 鍵の使用権を設定し、誰でも自由に鍵を持ち出せないようにしましょう。 鍵の管理方法を定め、順守されているかどうかを確認しましょう。 	(鍵の管理) 鍵の管理方法を策定し、定期的に確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> 鍵の使用権を設定し、誰でも自由に鍵を持ち出せないようにしましょう。 鍵の管理方法を定め、順守されているかどうかを確認しましょう。
20	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	(外部からの侵入防止策) 製造棟、保管庫への外部からの侵入防止対策を行いましょ	<ul style="list-style-type: none"> 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、保管庫は、機械警備、補助鍵の設置や、格子窓の設置、定期的な点検を行い、侵入防止対策を取りましょ 	(外部からの侵入防止策) 物流・保管施設への外部からの侵入防止対策を行いましょ	<ul style="list-style-type: none"> 異物が混入された場合の被害が大きいと考えられる物流・保管施設は、機械警備、補助鍵の設置や、格子窓の設置、定期的な点検を行い、侵入防止対策を取りましょ 	(外部からの侵入防止策) 食品保管庫や厨房への外部からの侵入防止対策を行いましょ	<ul style="list-style-type: none"> 異物が混入された場合の被害が大きいと考えられる食品保管庫や厨房は、機械警備、補助鍵の設置や、格子窓の設置、定期的な点検を行い、侵入防止対策を取りましょ 通常施錠されているところが開錠されている等、定常状態と異なる状態を発見した時には、速やかに責任者に報告しましょ
21	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	(確実な施錠) 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りましょ	<ul style="list-style-type: none"> 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しましょ 	(確実な施錠) 物流・保管施設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りましょ	<ul style="list-style-type: none"> 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しましょ 	(確実な施錠) 食品保管庫や厨房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りましょ	<ul style="list-style-type: none"> 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しましょ

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
22	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、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。	・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。	(試験材料等の管理) 食品工場内の試験材料(検査用試薬・陽性試料等)や有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入り管理を行いましょう。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行いましょう。	・試験材料(検査用試薬・陽性試料等)の保管場所は検査・試験室内等に制限しましょう。 ・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しましょう。 ・可能であれば警備員の巡回やカメラ等の設置を行いましょう。			(洗剤等の保管場所) 厨房の洗剤等、有害物質を紛失した場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	・日常的に使用している洗剤等についても、管理方法等を定め、在庫量を定期的に確認しましょう。 ・保管は、食材保管庫や調理・料理の保管エリアから離れた場所とし、栓のシーリング等により、妥当な理由無く使用することが無いよう、十分に配慮しましょう。
23	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。	・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。	(紛失時の対応) 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、工場長や責任者はその対応を決定しましょう。	・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、それに従い管理しましょう。 ・それ以外のものについても管理方法等を定め、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。 ・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しておきましょう。			(洗剤等の紛失時の対応) 厨房の洗剤等、有害物質を紛失した場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	
24	殺虫剤の保管場所を定め、施錠による管理を徹底する。	・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	(殺虫剤の管理) 殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底しましょう。	・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す。 ・殺虫剤を施設内で保管する場合は、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しましょう。 ・防虫・防鼠作業を委託する場合は、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)を選定しましょう。 ・殺虫・防鼠等を委託する場合、	(殺虫剤の管理) 殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底しましょう。	・物流施設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す。 ・殺虫剤を施設内で保管する場合は、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しましょう。 ・防虫・防鼠作業を委託する場合は、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)を選定しましょう。 ・殺虫・防鼠等を委託する場合、	(殺虫剤の管理) 殺虫剤の使用目的や保管場所を定め、施錠による管理を徹底しましょう。	・接客(食事提供)施設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す。 ・殺虫剤を施設内で保管する場合は、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しましょう。 ・防虫・防鼠作業を委託する場合は、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)を選定しましょう。 ・殺虫・防鼠等を委託する場合、

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
		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。		殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、施設責任者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、施設内に保管したりするようなことがないよう、管理を徹底しましょう。		殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、施設責任者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、施設内に保管したりするようなことがないよう、管理を徹底しましょう。		殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、施設責任者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、施設内に保管したりするようなことがないよう、管理を徹底しましょう。
25	井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じる。	・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。	(給水施設の管理) 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じましょう。	・井戸、貯水、配水施設への出入り可能な従業員を決めましょう。 ・井戸、貯水、配水施設への立入防止のため、鍵等による物理的な安全対策、防御対策を講じましょう。			(給水施設の管理) 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じましょう。	・井戸、貯水、配水施設への出入り可能な従業員を決めましょう。 ・井戸、貯水、配水施設への立入防止のため、鍵等による物理的な安全対策、防御対策を講じましょう。
26	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。	・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。	(井戸水の管理) 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す。	・井戸水を利用している場合は、確実に施錠し、塩素消毒等浄化関連設備へのアクセスを防止しましょう。 ・可能であれば監視カメラ等で監視しましょう。			(井戸水の管理) 井戸水に毒物を混入された場合の被害は、接客(食事提供)施設全体に及ぶため、厳重な管理が必要です。	・井戸水を利用している場合は確実に施錠し、塩素消毒等浄化関連設備へのアクセスを防止しましょう。 ・可能であれば監視カメラ等で監視しましょう。
27	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。	・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。	(コンピューターの管理) 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許可者は極力制限し、不正なアクセスを防止しましょう。	・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、従業員の異動・退職時等に併せてアクセス権を更新しましょう。 ・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しましょう。 ・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ましょう。	(コンピューターの管理) 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許可者は極力制限し、不正なアクセスを防止しましょう。	・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、従業員の異動・退職時等に併せてアクセス権を更新しましょう。 ・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しましょう。 ・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ましょう。	顧客情報の管理 喫食予定のVIPの行動や食事内容に関する情報へのアクセス可能者は、接客の責任者などに限定しましょう。	

入出荷等の管理

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
28	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。		(ラベル・包装・数量の確認) 資材や原材料等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認しましょう。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しましょう。	・資材や原材料等の受け入れ時や使用前には、必ずラベルや包装を確認しましょう。 ・異常が発見された場合は、異物混入の可能性も念頭に、責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定しましょう。 ・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・納入数量が増加している場合は特に慎重に確認し、通常とは異なるルートから商品等が紛れ込んでいないかに注意を払いましょう。 ・運搬時のコンテナ等の封印など、混入しづらく、混入が分かりやすい対策も検討しましょう。	(ラベル・包装・数量の確認) 取扱い商品等の受け入れ時及び仕分け時に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認しましょう。異常を発見した場合は、工場長や責任者はその対応を決定しましょう。 ・入荷時には、事前に発送元から通知のあったシリアルナンバーと製品・数量に間違いがないかを確認する。 ・出荷時には、シリアルナンバーの付いた封印を行い、製品・数量とともに荷受け側に予め通知をする。事前通知には、車両のナンバーやドライバーの名前なども通知することが望ましい。シリアルナンバーの管理方法を策定する。	・取扱い商品の受け入れ時や使用前には、必ずラベルや包装、数量を確認しましょう。 ・異常が発見された場合は、異物混入の可能性も念頭に、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定しましょう。 ・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・納入数量が増加している場合は特に慎重に確認し、通常とは異なるルートから商品等が紛れ込んでいないかに注意を払いましょう。 ・運搬時のコンテナ等の封印など、混入しづらく、混入が分かりやすい対策も検討しましょう。 ・不正配布を防ぐため、シリアルナンバーの管理方法について策定しましょう	(ラベル・包装・数量の確認) 食材や食器等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装の異常の有無、納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認しましょう。異常を発見した場合は、料理長や責任者はその対応を決定しましょう。	・食材だけでなく食器等の受け入れ時や使用前には、必ず数量やラベル・包装を確認しましょう。 ・異常が発見された場合は、異物混入の可能性も念頭に、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。 ・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・納入数量が増加している場合は特に慎重に確認し、通常とは異なるルートから商品等が紛れ込んでいないかに注意を払いましょう。
29	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。	・積み下ろし、積み込み作業は食品防御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。	(積み下ろしや配膳作業の監視) 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しましょう。	・資材や原材料等積み下ろし、積み込み作業は、人目が少なかったり、外部の運送業者等が行うことがあるため、食品防御上脆弱な箇所と考えられます。 ・実務上困難な点もありますが、相互監視や可能な範囲でのカメラ等による監視を行う等、何からの対策が望まれています。	(積み下ろしや配膳作業の監視) 取扱い商品の納入時の積み下ろし作業や出荷時の積み込み作業にも気を配りましょう。 ・ハイセキュリティ製品と一般製品が混ざる事の無いように動線を確保し、物理的に分離して保管する。また監視カメラを設置するなどの対策が望ましい	・積み下ろし、積み込み作業は、人目が少なかったり、外部の運送業者等が行うことがあるため、食品防御上脆弱な箇所です。 ・実務上困難な点もありますが、相互監視や可能な範囲でのカメラ等による監視を行う等、何からの対策が望まれています。 ・ハイセキュリティ製品と一緒に一般の製品を取り扱う場合がある場合、枠で囲う、ラインを分けるなどの対策が必要。	(積み下ろしや配膳作業の監視) 食材や食器等の納入時の積み下ろし作業は監視しましょう。 (調理や配膳作業の監視) 調理や料理等の配膳時の作業を監視しましょう。	・食材や食器等の納入作業は、食品防御上脆弱な箇所と考えられます。 ・実務上困難な点がありますが、従業員や警備スタッフの立会や、可能な範囲でのカメラ等による監視を行います。 ・調理や料理の配膳作業は、食品防御上脆弱な箇所と考えられます。 ・従業員同士の相互監視や、作業動線の工夫、可能な範囲でのカメラ等による監視を行います。

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
30	納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認する。	・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。	(28 に統合)	(28 に統合)	(28 に統合)	(28 に統合)	(28 に統合)	(28 に統合)
31	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。	・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。	(在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応) 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、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・在庫量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から食材等が紛れ込んでいないかに注意を払きましょう。	(在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応) 保管中の商品の紛失や増加、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、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・食材等の在庫量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から食材等が紛れ込んでいないかに注意を払きましょう。	(保管中の食材や料理数の増減や汚染行為の徴候への対応) 保管中の食材や料理の紛失や増加、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、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	・保管中の食材や料理の数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。 ・食材や食器、料理の保管数量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から食材等が紛れ込んでいないか、慎重に確認しましょう。
32	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。	・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。	(過不足への対応) 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、工場長や責任者はその対応を決定しましょう。	・過不足の原因について、妥当な説明がつくように確認しましょう。 ・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。	(過不足への対応) 取扱い商品の納入先から、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、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定しましょう。	・過不足の原因について、妥当な説明がつくように確認しましょう。 ・特に納入量が増加している場合は慎重に確認し、外部から商品が紛れ込んでいないかに注意を払きましょう。	(過不足への対応) お客様から、提供量の過不足(特に増加)についての連絡があった場合、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。	・過不足の原因について、妥当な説明がつくように確認しましょう。 ・特に提供量が増加している場合は慎重に確認し、外部から飲食料品が紛れ込んでいないかに注意を払きましょう。
33	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。	・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。	(対応体制・連絡先等の確認) 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きましょう。	・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しましょう。 ・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・方法を定めておきましょう。	(対応体制・連絡先等の確認) 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きましょう。	・物流・保管施設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、至急発注元や納入先と情報を共有しましょう。 ・発注・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・方法を定めておきましょう。	(対応体制・連絡先等の確認) 喫食者に異変が見られた場合の対応体制・連絡先等を、誰でもすぐに確認できるようにしておきましょう。	・接客(食品提供)施設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、至急施設内で情報を共有しましょう。 ・責任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・方法を定めておきましょう。

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

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
34	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。	・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。	(異常発見時の報告) 従業員等や警備員は、施設内や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、すぐに施設責任者や調理責任者に報告しましょう。	・警備や巡回時に確認する項目をチェックリスト化し、警備の質を確保しましょう。 ・故意による器物の破損や悪意の落書きなどの予兆を見つけた場合は、早急に責任者に報告しましょう。	(異常発見時の報告) 従業員等や警備員は、施設内や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、すぐに施設責任者や調理責任者に報告しましょう。	・警備や巡回時に確認する項目をチェックリスト化し、警備の質を確保しましょう。 ・故意による器物の破損や悪意の落書きなどの予兆を見つけた場合は、早急に責任者に報告しましょう。	(異常発見時の報告) 従業員等や警備員は、施設内や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、すぐに施設責任者や調理責任者に報告しましょう。	・警備や巡回時に確認する項目をチェックリスト化し、警備の質を確保しましょう。 ・故意による器物の破損や悪意の落書きなどの予兆を見つけた場合は、早急に責任者に報告しましょう。

人的要素(従業員等)

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
35	敷地内の従業員等の所在を把握する。	・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。	(従業員の所在把握) 施設内・敷地内の従業員等の所在を把握しましょう。	・従業員の施設内・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の導入を検討しましょう。	(従業員の所在把握) 施設内・敷地内の従業員等の所在を把握しましょう。	・従業員の施設内・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の導入を検討しましょう。	(従業員の所在把握) 施設内・敷地内の従業員等の所在を把握しましょう。	・従業員の施設内・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の導入を検討しましょう。

施設管理

No.	食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)	解説	製造	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説
36	敷地内への侵入防止のため、フェンス等を設ける。	・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。	(フェンス等の設置) 敷地内への侵入防止のため、フェンス等を設けましょう。	・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ための対策(フェンス等の設置)を検討しましょう。	(フェンス等の設置) 敷地内への侵入防止のため、フェンス等を設けましょう。	・物流・保管施設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ための対策(フェンス等の設置)を検討しましょう。	(扉の施錠等の設置) 接客(食事提供)施設内での作業空間への侵入防止のため、扉への施錠等を検討しましょう。	・接客(食事提供施設)の敷地内へは、常にお客様が入りしています。作業用スペースへのお客様の立ち入りを防止するための対策(扉の施錠等)を検討しましょう。
37	カメラ等により工場建屋外の監視を行う。	・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。	(監視カメラの設置) カメラ等により工場建屋外の監視を検討しましょう。	・カメラ等による工場建屋への出入りを監視することは、抑止効果が期待できると共に、有事の際の確認に有用です。	(監視カメラの設置) カメラ等により物流・保管施設建屋外の監視を検討しましょう。	・カメラ等による物流・保管施設建屋への出入りを監視することは、抑止効果が期待できると共に、有事の際の確認に有用です。	(監視カメラの設置) カメラ等により接客(食事提供)建屋内外の監視を検討しましょう。	・カメラ等による接客(食事提供)施設の建屋内外を監視することは、抑止効果が期待できると共に、有事の際の確認に有用です。
38	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、施設管理等を行う。	・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。	(継続的な監視) 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、施設管理等を行いましょ。	・人が常駐していないことが多く、アクセスが容易な場合が多い資材・原料保管庫は、可能な範囲で警備員の巡回やカメラ等の設置、施錠確認等を行いましょ。	(継続的な監視) 警備員の巡回やカメラ等により敷地内に保管中の商品の継続的な監視、施設管理等を行いましょ。	・人が常駐していないことが多く、アクセスが容易な場合が多い取扱い商品の保管庫は、可能な範囲で警備員の巡回やカメラ等の設置、施錠確認等を行いましょ。	(継続的な監視) 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、施設管理等を行いましょ。	・人が常駐していないことが多く、アクセスが容易な場合が多い食材保管庫は、可能な範囲で警備員の巡回やカメラ等の設置、施錠確認等を行いましょ。