

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）
「新型コロナウイルス感染症対策に取り組む食品事業者における食品防御の
推進のための研究」（総合）分担研究報告書（令和3～5年度）

新型コロナウイルス感染症対策と調和した
食品防御対策ガイドラインに関する検討

研究分担者 赤羽 学（国立保健医療科学院 医療・福祉サービス研究部 部長）
研究分担者 高畑 能久（大阪成蹊大学 経営学部 教授）
研究分担者 加藤 礼識（別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科 講師）
研究協力者 神奈川 芳行（奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 非常勤講師）

研究要旨

近年、食品への意図的な毒物や異物の混入事件が頻発したことも相まって、大規模食品製造施設や大規模物流施設に関する食品防御対策ガイドラインやチェックリストの作成が進んできている。しかし、当初の作成時から新型コロナウイルス感染症の流行や、終息後の5類指定までの変化を経て、社会情勢は大きく変化し、日常の感染症対策として消毒アルコールの常設などが以前にはなかった光景が定着している。また、外食産業ではテイクアウトやデリバリーなどの割合が増す等の大きな変化が起きた。しかし、これらの業界構造の変化に対しては、法的な規制や枠組みが未整備で、今後何らかのルールの設定が求められる。

以上の観点から今年度の本分担研究では、新型コロナウイルス感染症の流行を経て新たに日常に定着した対策や、フードデリバリーやテイクアウトなど新たな業態における食品防御対策と感染症対策の両立について検討を行い、食品防御対策ガイドラインの改訂や、新たなチェックリストの作成を行った。また、フードデリバリーの配達担当者向けの教育ツールとして表現の整理や視覚的理解にも配慮したリーフレットを作成した。

A. 研究目的

食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）（令和元年度改訂版）（案）や、（運搬・保管施設向け）、（調理・提供施設向け）（令和元年度版）（案）を基に、新型コロナウイルス感染症対策との両立のために、「飲食店における感染防止対策を徹底するための第三者認証制度の導入について」において推奨されている対策との矛盾点等の確認と、それを踏まえた食品防御対策の修正を行った。

また、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い需要が高まったフードデリバリーサービスに食品防御対策を推進するために、デリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けの食品防御チェックリスト（案）および現場担当者向け

により分かりやすく伝えるためのツールを検討した。

B. 研究方法

1. 新型コロナウイルス感染症対策と調和した食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け、運搬・保管施設向け、調理・提供施設向け）の作成

新型コロナウイルス感染症対策の有用性と、食品防御対策との両立の課題について評価、改訂を実施した。併せて、食品防御対策ガイドライン（小規模事業者向けチェックリスト案）についても、同様に精査し、改訂を実施した。

2. 食品防御対策チェックリスト（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向け）（案）コミュニケーションツール作成

1. のガイドライン・小規模事業者向けチェックリストの修正内容を反映させると共に、別の分担研究にて実施しているテイクアウト・デリバリー施設における食品防御対策の現状調査の結果等を踏まえて精査を行った。

また、チェックリストの内容について、別テーマのフードデリバリー事業者に対する調査結果を踏まえて修正するとともに、現場担当者向けにより分かりやすく伝えるためのツールを作成した。

◆倫理面への配慮

本研究で得られた成果は厚生労働省に報告をしているが、一部意図的な食品汚染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。

C. 研究結果

1. 新型コロナウイルス感染症対策と調和した食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け、運搬・保管施設向け、調理・提供施設向け）の作成

検討経過を（資料2-1・2）に、確定版を（資料1：別添1・2・3及び別添4-1・2・3）に示す。既存ガイドラインからの主な変更点は以下のとおりである。

1. 1 「優先的に実施すべき対策」に係る変更点について

II. 組織マネジメント

- ・ 「感染症対策」項目を追加。
- ・ 「教育内容」項目にパンデミックに関する内容を追加。
- ・ 「不審点に思ったことの報告」に関する内容を移動。

III. 人的要素（従業員等）

- ・ 「従業員の健康管理」項目を追加。

- ・ 「私物の持込みと確認」項目の解説に、換気と防犯のバランスに関する内容を追加。
- ・ 「休憩室・トイレ等の5Sの徹底」の項目に消毒薬の利用と管理について追加。
- ・ 「出勤時間・言動の変化等の把握」項目の解説に、感染症流行時の従業員の健康状態の把握や勤務箇所に関する内容を追加。
- ・ 「新規採用者の紹介」項目の解説に、従業員の健康の異変に関する内容を追加。

IV. 人的要素（部外者）

- ・ 「訪問者への対応」項目に、感染症流行時の直接の来客は極力避ける旨の内容を追加。

V. 施設管理

- ・ 「調理器具等の定数管理」項目に、原材料や調理器具、洗剤等の定位置・定数管理の内容を追加。

VI. 施設管理

- ・ 「積み下ろしや積み込み作業の監視」項目の解説に、感染予防に注意した監視作業の実施に関する内容を追加。

1. 1 「可能な範囲での実施が望まれる対策」に係る変更点について 変更点はない。

1. 2 「大規模イベント時に必要な対応」に係る変更点について

- ・ 「感染症流行期の対策」項目を追加、「パンデミックを引き起こす」から「世界的な感染症の拡大」に表現を修正。
- ・ 「お客様対策」項目の解説に、手指消毒用薬剤の管理に関する内容を追加。
- ・ 「客席等の対策」項目の解説に、感染症防止対策の必要性に関する記述を追加。感染症防止対策の内容について社会情勢を踏まえた実態に合わせて表現を修正。
- ・ 「関係機関との連携強化」項目の解説に、消毒対策等に資する連絡体制の構築に関する記述を追加。

2. 食品防御チェックリスト（フードデリバリー

サービス提供事業者及び利用事業者向け（案）の作成

検討結果（資料2-3）と確定版（資料1：別添5-1・2）に示す。

本チェックリスト案は、食品の宅配を担当するデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）と、同事業者に食品の宅配を依頼する食品事業者（ファーストフード店・レストラン・食品工場等）において活用されることを念頭に作成しているものである。

令和4年度は、デリバリー事業者においては食品防御対策ガイドラインの「運搬・保管向け」の内容を、デリバリー事業者を利用する食品事業者においては、「調理・提供施設向け」及び「食品製造工場向け」に記載された内容を参考に、食品防御対策ガイドラインに準拠し、「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段階に分け、組織マネジメント、人的要素（従業員・委託契約者等）、人的要素（部外者）、施設管理、入出荷等の管理の5分野、計29項目について記載した。その項目を以下に示す。

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- ・危機管理体制の構築
- ・異常発見時等の報告
- ・感染症対策
- ・職場環境づくり
- ・教育

■人的要素（従業員・委託契約者等）

- ・採用・契約時の身元の確認等
- ・従業員の配置
- ・配達員の健康管理／住業員の健康管理
- ・制服・名札・用具等の管理
- ・私物の持込みと確認
- ・休憩室・トイレ等の5Sの徹底
- ・配達員の勤務状況・稼働時間・配達範囲の変化等の把握／勤務状況・出勤時間・言動の変化等の把握
- ・移動可能範囲の明確化
- ・新規採用者・契約者の紹介

■人的要素（部外者）

- ・依頼元での対応／配達員への対応
- ・駐車エリアの設定や駐車許可証の発行
- ・商品の受渡しと配達員の持ち物確認
- ・悪意を持った配達員対策

■施設管理

- ・配達用の用具等の定数管理／宅配用資材等の定数管理
- ・脆弱性の高い配達中の対策
- ・車両を離れる際の対策／無人の時間帯の対策
- ・鍵の管理
- ・外部からの侵入防止策
- ・確実な施錠
- ・顧客情報の管理

■入出荷等の管理

- ・ラベル・包装・数量の確認
- ・配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応
- ・対応体制・連絡先等の確認

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

- ・ドライブレコーダー・GPS等の活用

令和5年度は、以上を基に精査を行った。主な変更点は以下のとおりである。

2. 1 「優先的に実施すべき対策」に係る変更点について

VII. 組織マネジメント

- ・「感染症対策」の項目について「パンデミックを引き起こす」から「世界的な感染症の拡大」に表現を修正。
- ・「教育」の項目について、業務仲介の場合の対応を追加。
- ・「配達員採用・契約時の身元の確認等」について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。教育に関する内容を追加。
- ・「配達員の健康管理」について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。
- ・「制服・名札・用具等の管理」について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。
- ・「配達員の勤務状況・稼働時間・配達範囲の変化等の把握」について、事業者へのヒ

アリング結果を踏まえて表現を修正。

VIII. 人的要素

- ・ 「依頼元での対応」「配達員への対応」の項目の本人確認の方法について、実態を反映して詳細を追加。
- ・ 「駐車エリアの設定や駐車許可証の発行」について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。
- ・ 「商品の受渡しと配達員の持ち物確認」について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。
- ・ 「悪意を持った配達員対策」の項目で宅配を担当するフードデリバリー事業者向けの内容を追加。

IX. 施設管理

- ・ 「配達用の用具等の定数管理」の項目について、常温や加温で配達する場合がある実態を反映して、表現を修正。
- ・ 「脆弱性の高い配達中の対策」の項目について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。
- ・ 「車両を離れる際の対策」の項目について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。

X. 入出荷時の管理

- ・ 「ラベル・包装・数量の確認」の項目について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。

1. 1 「可能な範囲での実施が望まれる対策」に係る変更点について

- ・ 「ドライブレコーダー・GPS等の活用」の項目について、事業者へのヒアリング結果を踏まえて表現を修正。

1. 2 「フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト(案)」およびリーフレットの作成

フードデリバリーサービス提供事業者向けガイドラインの内容から、配達員向けの教育ツールとして、「フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト(案)」を作成した。配達員向

けに項目を簡略化し、分かりやすい表現となるよう留意して作成すると共に、数社のプラットフォームとの意見交換を踏まえて修正した。その検討結果を資料2-4に、確定版及びリーフレット版を資料1(別添6・7)示す。

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者(以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む)において、配達員が日々の配達において活用されることを推奨する。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン(フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト(案))と併せて使用されることを想定している。項目は以下の通り。

1. 新規登録・契約・採用時の身元の確認等
2. 契約者の確認
3. 食品防御に関する知識と認識
4. 健康管理、感染症対策
5. 用具等の管理
6. 商品の受渡し
7. 配達中の対策
8. 異常発見時の報告
9. 配達員の私物等
10. 駐車・駐輪
11. 車両を離れる際の対策
12. 顧客情報の管理

また、本チェックリストを配達員向けにわかりやすく伝えるため、イラスト等を用いてわかりやすく表現したリーフレットを作成した。その結果を資料2-5に示す。

B. 考察

1. 新型コロナウイルス感染症対策と調和した食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け、運搬・保管施設向け、調理・提供施設向け)の作成

既存の食品防御対策ガイドラインは、多くの項目において、新型コロナウイルス感染症対策としての有用性も併せ持っていることが確認で

きた（資料2-1参照）。また、新型コロナウイルス感染症の経験を経て新たな日常として定着した種々の感染症対策があるが、人々のリスク意識に合わせてこれらも日々変化している。こうした社会の実態を踏まえて、その変化に合わせて食品防御対策も対応していく必要がある。

今後、新たな感染症が流行した際には、本場ガイドラインを参考に、食品防御対策との調和を考慮した具体的な対策を検討する必要がある。

2. 食品防御チェックリスト（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向け）（案）の作成

従来の食品製造工場や調理・提供施設等では、複数の従業員と一緒に業務を行っているため、従業員同士の相互監視が重要な役割を担っていたが、フードデリバリーサービスでは、配達員が単独で行動する事が一番の特徴である。

また、配達員も、アルバイトや個人事業主としての請負契約が多いことから、身元の確認、食品衛生管理や食品防御対策に関する教育等に実効性や強制力を担保させることも困難である。その一方で、スマートフォン等のGPS機能等は既に有効に活用されていた。今後、各ステークホルダーがそれぞれ可能な範囲で実施できる対策を整理し、それぞれの掛け合わせにより、フードデリバリーサービスのサプライチェーン全体として食品防御対策の実効性が向上されるシステムを構築する必要がある。

C. 結論

食品防御対策ガイドラインの食品製造工場向け（令和元年度改訂版）（案）、同じく運搬・保管施設向け（令和元年度版）（案）、調理・提供施設向け（令和元年度版）（案）及び食品防御対策ガイドライン（中小規模事業者向け）について、新型コロナウイルス感染症対策との調和を考慮した修正を行った。（資料2-1・2）

フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けの食品防御対策チェックリスト（案）について事業者の実態を踏まえた修正を行った。（資料2-3）

さらに、フードデリバリーサービス提供事業者および利用事業者向けのチェックリスト（案）

から、配達員向けの教育ツールとしてチェックリスト及びリーフレットの作成を行った。（資料2-4・5）

D. 健康危険情報

なし

E. 研究発表

1. 論文発表

神奈川芳行、赤羽学、高畑能久、加藤礼識、今村知明. 食品防御対策ガイドラインの感染症対策の追加と小規模事業者向けチェックリスト案. 第80回日本公衆衛生学会. ポスター発表. 2021年12月. 東京（オンデマンド配信）

2. 学会発表

高畑能久、神奈川芳行、赤羽学、今村知明. テイクアウト・デリバリー施設（専門店含む）における食品防御対策の実態調査. 第82回日本公衆衛生学会抄録集. 茨城（2023.10）

神奈川芳行、赤羽学、高畑能久、加藤礼識、山口健太郎、今村知明. 食品防御対策ガイドラインーフードデリバリー配達員向けチェックリストの試作. 第82回日本公衆衛生学会抄録集. 茨城（2023.10）

F. 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）（令和5年度改訂版）、（運搬・保管施設向け）（令和5年度版）、（調理・提供施設向け）（令和5年度版）』と、『食品防御対策ガイドライン（中小規模事業所向け）・（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト）・（フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト及びリーフレット版）』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。

平成 13（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ドランス）」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、昭和 59（1984）年のグリコ・森永事件、平成 10（1998）年の和歌山カレー事件、平成 20（2008）年の冷凍ギョーザ事件、平成 25（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。

平成 19（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、

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。

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。

平成 29 年度厚生労働科学研究費補助金「行政機関や食品企業における食品防御の具体的な対策に関する研究班」では、『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）』の一部改訂案を作成すると共に、運搬や保管、接客施設等、食品の流通・提供の流れに沿って、運搬・保管施設向けや、調理・提供施設向けのガイドラインの試作版（案）を作成したが、平成 30 年度においては、食品事業者等への聞き取り調査等を踏まえて加筆・修正し、（食品製造工場向け）の改訂版（第 2 案）、（運搬・保管施設向け）や（調理・提供施設向け）のガイドラインの試作版（第 2 案）を作成し、令和元（2019）年度には、それらの最終案を作成しました。その一方で、既存の食品防御対策ガイドラインは、小規模事業者が利用することは困難であったことから、令和 2（2020）年には、

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

解説と一体化した中小規模事業所向けの『食品防御対策ガイドライン』も作成しました。

さらに、令和2年度には、新型コロナウイルスの感染拡大により、日常生活において感染予防対策が必要になったことや、大規模イベント開催時の対応が特に注意を要することとなったことから、感染症対策と食品防御対策の並立が求められることとなりました。そのため、令和3年度からは、厚生労働科学研究費補助金事業「新型コロナウイルス感染症対策に取組む食品事業者における食品防御の推進のための研究班」において、新型コロナウイルス感染症対策や第3者認証の要素を加味して食品防御対策ガイドラインを見直し、今後の世界的な感染症流行時にも活用できるよう、令和5年度改訂版を作成しました。

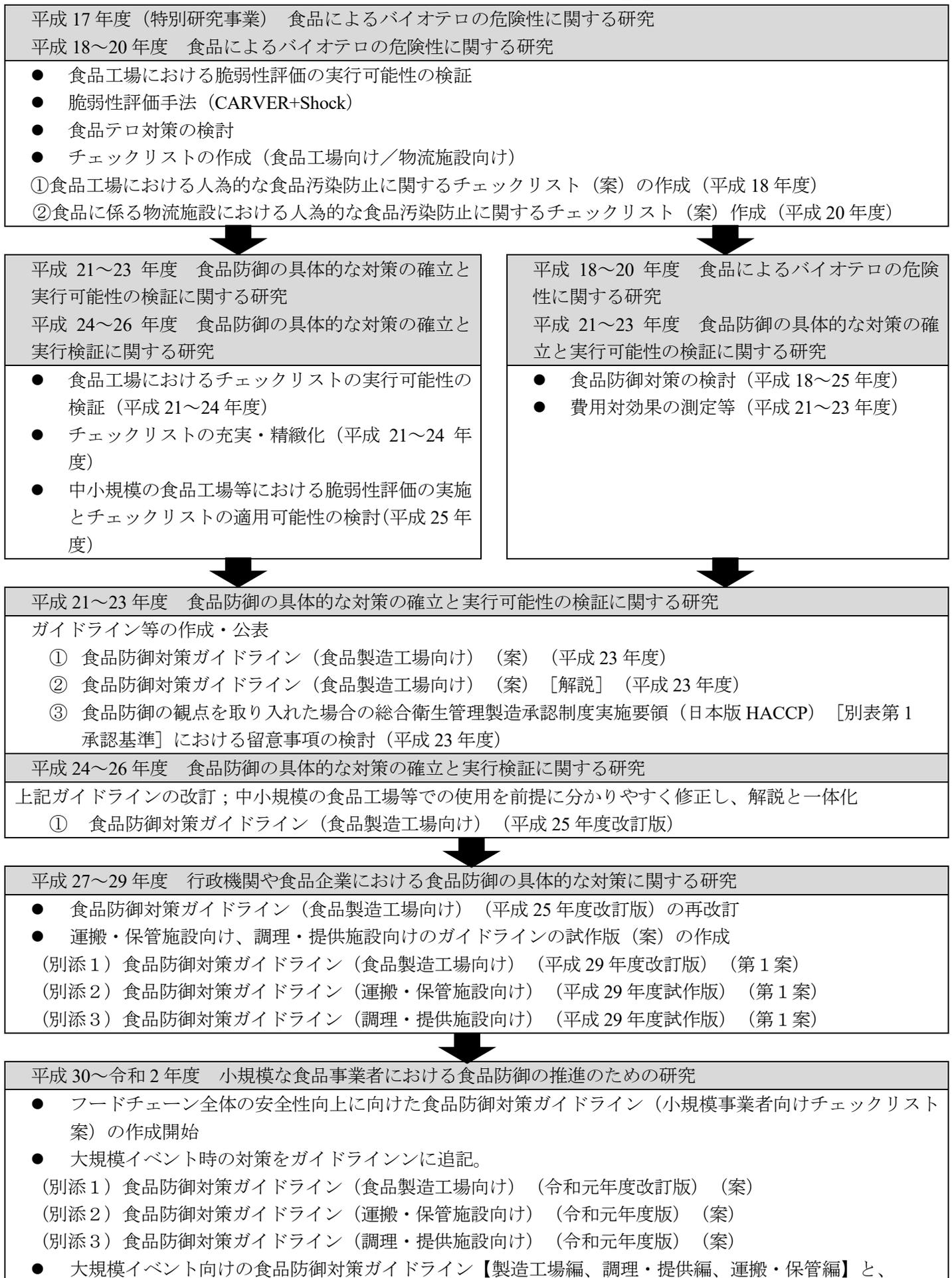
併せて、中小規模事業所向けの『食品防御対策ガイドライン』も、感染症対策との並立の視点から見直と共に、新型コロナウイルスの感染拡大を受けて急速に広まったフードデリバリーサービスに対しても、フードデリバリーサービス提供事業者やその利用事業者向けの「フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト」や、その配達員の方向けの「フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト」やリーフレットも作成しました。

本ガイドライン等を参考に、食品に関係する多くの事業者が、関係する食品関連施設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。

- (別添1) 食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (令和5年度改訂版)
- (別添2) 食品防御対策ガイドライン (運搬・保管施設向け) (令和5年度改訂版)
- (別添3) 食品防御対策ガイドライン (調理・提供施設向け) (令和5年度改訂版)
- (別添4-1) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：食品製造工場向け) (令和5年度版)
- (別添4-2) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：運搬・保管施設向け) (令和5年度版)
- (別添4-3) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：調理・提供施設向け) (令和5年度版)
- (別添5-1) 食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト
(フードデリバリーサービス提供事業者向け) (令和5年度版)
- (別添5-2) 食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト
(フードデリバリーサービス利用事業者向け) (令和5年度版)
- (別添6) 食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版)
- (別添7) 食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版)【リーフレット版】

(参考)

食品防御対策ガイドラインの検討経過





令和3～5年度 新型コロナウイルス感染症対策に取り組む食品事業者における食品防御の推進のための研究班

- 食品防御対策ガイドラインと感染症対策との並立についての検討とガイドラインの修正
 - (別添1) 食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (令和5年度改訂版)
 - (別添2) 食品防御対策ガイドライン (運搬・保管施設向け) (令和5年度改訂版)
 - (別添3) 食品防御対策ガイドライン (調理・提供施設向け) (令和5年度改訂版)
- 小規模事業者向けのガイドラインの検討・作成
 - (別添4-1) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：食品製造工場向け) (令和5年度版)
 - (別添4-2) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：運搬・保管施設向け) (令和5年度版)
 - (別添4-3) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：調理・提供施設向け) (令和5年度版)
- 新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、需要が高まったフードデリバリーサービスにおける食品防御対策推進のための食品防御対策ガイドライン (フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト等) の検討・作成
 - (別添5-1) 食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト (フードデリバリーサービス提供事業者向け) (令和5年度版)
 - (別添5-2) 食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト (フードデリバリーサービス利用事業者向け) (令和5年度版)
 - (別添6) 食品防御対策ガイドライン (フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版)
 - (別添7) 食品防御対策ガイドライン (フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版) 【リーフレット版】

食品防御対策ガイドライン（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— （令和5年度版）

※令和元年度版に、感染症対策との並立の視点を加味したものの。

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

（危機管理体制の構築）

- 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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。
- 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。

解 説	<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、万が一、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、不要物、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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
-----	--

（感染症対策）

- 従業員が感染症に罹患した場合、工場閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。
- 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討しておきましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。・ 普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。・ 世界的な感染症の流行が発生した際に備えて BCP を作成し、出勤禁止や職場復帰可能の基準を予め定めておき、従業員に周知しましょう。
-----	---

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 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。労働安全衛生法に基づき、毎月1回開催されている安全衛生委員会がある職場では、その場も有効に活用しましょう。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・従業員の不満を早期に把握し対応するため、定期的なサーベイランスの実施、第三者窓口や社長へ直接メール等の通報制度を活用しましょ。 ・従業員の人間関係を良好に保つため、普段からのコミュニケーションを心掛けましょ。
--	--

(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。
- 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意しましょ。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょ。 ・採用時や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。 ・自社で製造した飲食料品に意図的な食品汚染が発生した場合、顧客や行政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。 ・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。 ・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょ。 ・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。 ・従業員への教育では、具体的な事例や手口を伝えないように注意することが重要です。教育用媒体を有効に活用しましょ。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟（損害賠償請求など）を受けることも教育しておきましょ。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょ。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょ。
-----	--

(勤務状況等の把握)

- 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。

解 説	<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。
-----	--

■人的要素（従業員等²⁾

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。

解 説	<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。 ・確認時に用いる身分証、免許証、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょ。 ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょ。 ・イベント期間中のみの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
-----	---

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。

	<p>遣元等に依頼しておきましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。
--	---

(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。

解 説	<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。
-----	---

(従業員の健康管理)

- 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。
- 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起りやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 ・感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入による食中毒の原因となります。 ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小まめな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。
-----	---

(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。

解 説	<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。 ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・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。
-----	--

(私物の持込みと確認)

- 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かを定期的に確認しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大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。 ・私物（財布などの貴重品）は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として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。 ・従業員立会いの下、不定期でロッカーを点検し、不審物の持込の未然防止に努めましょう。 ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。
-----	--

(休憩室・トイレ等の 5S の徹底)

- 休憩室やトイレ等も普段から 5S を心がけましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・休憩室やトイレ等の 5S を普段から推奨しましょう。 ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人が触れるドアノブ・スイ
-----	--

	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。
--	--

(出勤時間・言動の変化等の把握)

- 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。

解 説	<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。 ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出退勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐため、指紋認証システムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。
-----	--

(移動可能範囲の明確化)

- 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。

解 説	<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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・制服や名札、帽子的色、ID バッジ等によって、全従業員の「移動可能範囲」や「持ち場」等を明確に識別できるようにしましょう。 ・倉庫内での荷物の運搬に利用するフォークリフト等にも運転者の氏名を表示するなど、使用者が分かりやすい状況を作りましょう。
-----	--

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・日々の挨拶や態度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。
-----	---

■人的要素（部外者）

(訪問者への対応)

①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しましょう。
- 感染症の流行時は、直接の訪問は極力避けて頂く様にしましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう（顔写真付きが望ましい）。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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
-----	--

②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に対応し、工場の製造現場への入構を認めないようにしましょう。
- 感染症の流行時は、特に注意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・「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。
-----	---

(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、無許可での駐車を防止しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

(業者の持ち物確認)

- 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。

解 説	<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。 ・立入り業者については、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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、入場時と退場時に業者の同意を得て、鞆を開けた状態でデジタルカメラによる写真撮影により、証拠を残しましょう。
-----	--

(郵便・宅配物の受取場所)

- 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。

解 説	<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。
-----	--

■施設管理

(調理器具等の定数管理)

- 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定位置・定数管理を行いましょう。

解 説	<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、定位置・定数管理を行い、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。 ・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。
-----	--

(脆弱性の高い場所の把握と対策)

- 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。

解 説	<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ます。 ・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しましょう。
-----	--

(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ましょう。

解 説	<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。 ・終業後は必ず施錠し、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。
-----	---

(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。

解 説	<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。
-----	---

(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。

解 説	<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、侵入防止対策を採りましょう。
-----	---

(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採りましょう。

解 説	<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を管理しましょう。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行いましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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を確認しましょう。 ・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。
-----	---

(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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定しましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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いましょ。 ・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。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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
-----	---

	<p>量等に関する記録を作成しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。
--	---

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・貯水槽等の試験用水取出口や塩素投入口、空気抜き等からの異物混入防止対策を講じましょう。 ・浄水器のフィルターについても定期的に確認しましょう。
-----	--

（井戸水の管理）

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

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	--

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

■入出荷等の管理

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。
-----	---

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業を行いましょう。
--	---

(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しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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いましょう。
-----	---

(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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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いましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

■人的要素(従業員等)

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の施設内・敷地内への出入りや所在の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

(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ましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	--

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

(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、施錠管理等を行い

ましょう。

解 説	・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、施錠確認等を行きましょう。
-----	---

食品防御対策ガイドライン（運搬・保管施設向け） —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— （令和5年度版）

※令和元年度版に、感染症対策との並立の視点を加味したもの。

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

（危機管理体制の構築）

- 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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。
- 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、自社の取扱商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。

解 説	<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、万が一、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、不要物、異臭等に気が付いた時には、すぐに施設責任者に報告しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
-----	--

（感染症対策）

- 従業員が感染症に罹患した場合、施設の閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。
- 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討しておきましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。・ 普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。・ 世界的な感染症の流行が発生した際に備えてBCPを作成し、出勤禁止や職場復帰可能な基準を予め定めておき、従業員に周知しましょう。
-----	---

（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）

- 従業員等が自社の取扱製品・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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 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。労働安全衛生法に基づき、毎月開催されている安全衛生委員会がある職場では、その
-----	--

	<p>場も有効に活用しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・従業員の不満を早期に把握し対応するため、定期的なサーベイランスの実施、第三者窓口や社長へ直接メール等の通報制度を活用しましょう。 ・従業員の人間関係を良好に保つため、普段からのコミュニケーションを心掛けましょ。
--	--

(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。
- 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意しましょ。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょ。 ・採用時や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。 ・取扱商品で意図的な食品汚染が発生した場合、顧客や行政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。 ・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。 ・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょ。 ・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。 ・従業員への教育では、具体的な事例や方法を伝えないように注意することが重要です。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟（損害賠償請求など）を受けることも教育しておきましょ。教育用媒体を有効に活用しましょ。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょ。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょ。
-----	--

(勤務状況等の把握)

- 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。

解 説	<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、自社の取扱商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。
-----	---

■人的要素（従業員等³）

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。

解 説	<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。 ・確認時に用いる身分証、免許証、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょ。 ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょ。 ・イベント期間中のみ臨時スタッフや派遣スタッフ等についても、同様に、派遣元等に依頼しておきましょ。 ・応募の動機や、自社に対するイメージ等も確認しましょ。
-----	--

³ 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。

	・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。
--	--------------------------------------

(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。

解 説	<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。 ・倉庫側の管理が及ばない外部組織の従業員が荷揚げや搬入を行っている場合には、外部組織とも十分に連携した管理を行いましょう。
-----	--

(従業員の健康管理)

- 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。
- 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こりやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 ・感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入による食中毒の原因となります。 ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小まめな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・保管施設や仕分け現場への立ち入りや、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。 ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・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。
-----	--

(私物の持込みと確認)

- 私物を仕分け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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大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。 ・私物（財布などの貴重品）は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として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。 ・従業員立会いの下、不定期でロッカーを点検し、不審物の持込の未然防止に努めましょう。 ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。
-----	---

(休憩室・トイレ等の5Sの徹底)

- 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけましょう。

解 説	・休憩室やトイレ等の5Sを普段から推奨しましょう。
-----	---------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人に触れるドアノブ・スイッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。
--	---

(出勤時間・言動の変化等の把握)

- 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。

解説	<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。 ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出退勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐため、指紋認証システムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。
----	---

(移動可能範囲の明確化)

- 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。

解説	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・制服や名札、帽子的色、ID バッジ等によって、全従業員の「移動可能範囲」や「持ち場」等を明確に識別できるようにしましょう。 ・倉庫内での荷物の運搬に利用するフォークリフト等にも運転者の氏名を表示するなど、使用者が分かりやすい状況を作りましょう。
----	--

(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。

解説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・日々の挨拶や態度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。
----	---

■人的要素（部外者）

(訪問者への対応)

①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しましょう。
- 感染症の流行時は、従業員との接触を極力避ける工夫を行いましょ。

解説	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう（顔写真付きが望ましい）。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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
----	--

②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ようにしましょう。
- 感染症の流行時は、特に注意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・「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。
-----	--

(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、無許可での駐車を防止しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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、取扱商品保管庫やゴミ搬出場所等、直接商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。
-----	--

(業者の持ち物確認)

- 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。

解 説	<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。 ・立入り業者については、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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、入場時と退場時に業者の同意を得て、鞆を開けた状態でデジタルカメラによる写真撮影により、証拠を残しましょう。
-----	--

(郵便・宅配物の受取場所)

- 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。

解 説	<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商品等に近づくことは、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、建屋外に置かれている取扱商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

(仕分け用具等の定数管理)

- 使用する仕分け作業用の器具や工具等について、定位置・定数管理を行いましょう。

解 説	<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、定位置・定数管理を行い、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。 ・取扱商品に直接手を触れることができる仕分け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。
-----	--

(脆弱性の高い場所の把握と対策)

- 取扱商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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・仕分けや梱包前の取扱商品等に直接手を触れることが可能な状況が見受けられます。 ・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しましょう。
-----	--

(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ましょう。

解 説	<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。 ・終業後は必ず施錠し、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。
-----	--

(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。

解 説	<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。
-----	---

(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う。

解 説	<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、侵入防止対策を採りましょう。
-----	---

(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採りましょう。

解 説	<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う。
-----	--

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・物流・保管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。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

■入出荷等の管理

(ラベル・包装・数量の確認)

- 取扱商品等の受け入れ時及び仕分け前に、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、施設責任者に報告し、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しましょう。
- 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しましょう。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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・取扱商品等の受け入れ時や仕分け前には、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。
-----	--

(積み下ろしや積み込み作業の監視)

- 取扱商品等の納入時の積み下ろし作業や出荷時の積み込み作業を監視しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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。・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業を行いましょう。
-----	---

(製品等の混在防止対策)

- 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しましょう。また監視カメラを設置するなどの対策が望ましい。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・物流・保管施設では、大規模イベント用の商品と一緒に一般の商品を取り扱う場合があるため、枠で囲う、ラインを分けるなどの対策が必要です。
-----	---

(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、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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、外部から商品等が紛れ込んでいないかに注意を払いましょう。
-----	--

(過不足への対応)

- 取扱商品の納入先から、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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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いましょう。
-----	--

(対応体制・連絡先等の確認)

- 取扱商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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

■人的要素（従業員等）

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	--

（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、施錠管理等を行いましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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う。
-----	---

3. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラックや客席等で必要な対策。

（感染症流行期の対策）

- 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、運搬中の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の健康管理と感染予防対策を定め、職場内での感染拡大防止を徹底しましょう。 ・感染症の拡大時期には、国等のガイドラインに従って感染防止対策を講じましょう。 ・搬送用トラックへの同乗時は、マスク着用・会話を控える等の感染予防策を徹底しましょう。
-----	--

（荷台等への私物の持ち込み）

- 車輛の荷台には、私物等は持ち込ませない。また定期的に持ち込んでいないかを確認しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・荷台への私物の持ち込みは、異物混入のリスクを高めるだけでなく、従業員への疑いも繋がります。
-----	--

(無関係者の同乗禁止)

- 配送用トラック等車輛には、運転手及び助手以外の配送作業に関係しない人間は同乗させない。

解 説	・たとえ同じ会社の同僚・上司であっても配送車輛への同乗は異物混入のリスクを高めます。
-----	--

(荷台ドア等の施錠)

- 荷台ドアに施錠が出来る車輛での配送を行い、荷積み、荷卸し以外は荷台ドアに施錠をしましょう。車輛を離れる際は、荷台ドアの施錠を確認しましょう。
- 配送作業が無い場合でたとえ施設内に駐車した車輛でも必ず、運転席や荷台ドアの施錠を行きましょう。

解 説	・夜間や駐車中の車輛に行われる意図的な行為に対するリスクを低減しましょう。 ・閉めると自動で鍵がかかる機能を持つ荷台の扉などを積極的に導入し、駐車時等の盗難防止に努めましょう。
-----	---

(GPS 等による位置確認)

- 不測の事態が起こった場合などに備え、GPS が搭載された車輛が望ましい。

食品防御対策ガイドライン（調理・提供施設向け） —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— （令和5年度版）

※令和元年度版に、感染症対策との両立の視点を加味したもの。

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

（危機管理体制の構築）

- 提供した飲食料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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。
- 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、自施設で提供した飲食料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、飲食料品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておきましょう。

解 説	<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、万が一、提供した飲食料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。
-----	--

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 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。
-----	--

（感染症対策）

- 従業員が感染症に罹患した場合、施設の閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。
- 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討しておきましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・ 食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。・ 普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。・ 世界的な感染症の流行が発生した際に備えてBCPを作成し、出勤禁止や職場復帰可能な基準を予め定めておき、従業員に周知しましょう。
-----	---

（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）

- 従業員等が自社の商品・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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。労働安全衛生法に基づき、毎月開催されている安全衛生委員会がある職場では、その場も有効に活用しましょう。 ・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。 ・様々な地域からの来訪者が想定されます。多様性を十分に理解して対応できるようにしましょう。 ・従業員の不満を早期に把握し対応するため、定期的なサーベイランスの実施、第三者窓口や社長へ直接メール等の通報制度を活用しましょう。 ・従業員の人間関係を良好に保つため、普段からのコミュニケーションを心掛けましょ。
-----	---

(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。
- 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意ましょ。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょ。 ・採用時や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。 ・施設内で提供した飲食料品に意図的な食品汚染が発生した場合、顧客や行政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。 ・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。 ・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょ。 ・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。 ・従業員への教育では、具体的な事例や方法を伝えすぎないように注意することが重要です。教育用媒体を有効に活用ましょ。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟（損害賠償請求など）を受けることも教育しておきましょ。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょ。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょ。
-----	--

(勤務状況等の把握)

- 従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握ましょ。

解 説	<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、自施設で提供した飲食料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。
-----	--

■人的要素（従業員等⁴）

従業員採用時の留意点

(身元の確認等)

- 従業員の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認ましょ。

⁴ 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。

解 説	<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、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。 ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょう。 ・イベント期間中のみの臨時スタッフや派遣スタッフ等についても、同様に、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。 ・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。
-----	--

(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。

解 説	<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。
-----	---

(従業員の健康管理)

- 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。
- 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 ・感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入による食中毒の原因となります。 ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常の健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小まめな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。
-----	--

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・接客（食事提供）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。 ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・退職や異動の際には制服や名札等を確実に返却してもらいましょう。
-----	---

(私物の持込みと確認)

- 私物を食材保管庫・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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大の原因となる可能性があるため、原則として食材保管庫・厨房・配膳の現場内へは、持ち込まないようにしましょう。 ・私物（財布などの貴重品）は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として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がある場合には、相互にチェックできる体制を構築しておきましょう。 ・共用の従業員ロッカー等を利用している場合、不審な荷物が気が付いた時には、ただちに
-----	---

	<p>責任者に報告しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。
--	--

(休憩室・トイレ等の5Sの徹底)

- 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・休憩室やトイレ等の5Sを普段から推奨しましょう。 ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人が触れるドアノブ・スイッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。
-----	--

(出勤時間・言動の変化等の把握)

- 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。

解 説	<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。 ・調理・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。 ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出退勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐため、指紋認証システムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。
-----	---

(移動可能範囲の明確化)

- 規模の大きな施設では、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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・提供した飲食食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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・規模の大きな施設で、職制等により「移動可能範囲」を決めている場合には、制服や名札、帽子の色等によって、その従業員の「移動可能範囲」や「持ち場」等が明確に識別できるようにしましょう。
-----	---

(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ましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・日々の挨拶や態度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。
-----	---

■人的要素（部外者）

(訪問者への対応)

①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しましょう。

- 感染症の流行時は、従業員との接触を極力避ける工夫を行いましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう（顔写真付きが望ましい）。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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。
-----	---

②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ようにしましょう。
- 感染症の流行時は、特に注意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・「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行しましょう。
-----	---

（駐車エリアの設定や駐車許可証の発行）

- 規模の大きな施設では、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、無許可での駐車を防止しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・専用の駐車エリアがある場合には、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。
-----	---

（業者の持ち物確認）

- 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。

解 説	<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。 ・立入り業者については、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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。
-----	---

（悪意を持った来客対策）

- 来客の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・来店するお客様の中には、店舗等に悪意を持っている人がいる可能性も0ではありません。 ・お客によるいたづら等を防ぐために、国際的なスポーツ大会等の大規模イベント時に必要な対応を参考にした対策を採りましょう。
-----	--

■施設管理

（調理器具等の定数管理）

- 使用調理器具・洗剤等について、定位置・定数管理を行いましょう。

解 説	<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、定位置・定数管理を行うことで、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。
-----	--

	<ul style="list-style-type: none"> ・医薬品が保管されている医務室等については、医師・患者等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しましょう。
--	--

（脆弱性の高い場所の把握と対策）

- 飲食料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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・調理や配膳では、飲食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ら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。 ・店舗の設計に際しては、食品防御を意識した作業動線や人の流れを考慮しましょう。
-----	---

（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（閉店後を含む）についての防犯対策を講じましょう。

解 説	<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。 ・終業後は必ず施錠し、確認する習慣を身につけましょう。 ・食品保管庫や厨房等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（品質向上）カメラ等、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。
-----	---

（鍵の管理）

- 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認しましょう。

解 説	<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。
-----	---

（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。

解 説	<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、侵入防止対策を採りましょう。 ・店舗外のプレハブ倉庫等に食材を保管している場合も、適切に施錠しましょう。 ・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う。
-----	---

（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採りましょう。

解 説	<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う。
-----	--

（洗剤等の保管場所）

- 厨房の洗剤等、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。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行いましょ。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・日常的に使用している洗剤等についても、作業動線等も考慮した管理方法を定め、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。
-----	--

(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。

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・調理・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に、管理を徹底しましょう。・24時間営業等で営業時間帯に外部委託業者に店内の清掃を行う場合には、店員の目の届く範囲で作業を行うなど、異物混入に留意しましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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、防衛対策を講じましょう。・貯水槽等の試験用水取出口や塩素投入口、空気抜き等からの異物混入防止対策を講じましょう。・浄水器のフィルターについても定期的に確認しましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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。
-----	--

(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

(ラベル・包装・数量の確認)

- 食材や食器等の受け入れ時及び仕分け前に、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、料理長や責任者に報告し、責任者はその対応を決定しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none">・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。
-----	---

	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・加工センターで調理された食材の配送は、契約した配送業者に依頼しましょう。 ・食材等は棚卸しの実施や売上との乖離の確認により、定期的に点検しましょう。
--	--

(積み下ろし作業の監視)

- 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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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確認を行いましょう。 ・無人の時間帯に食材等が搬入される場合は、カメラ等による確認を行いましょう。 ・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業を行いましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	--

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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いましょう。
-----	---

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・調理・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

■人的要素(従業員等)

(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。

解 説	・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

(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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・接客（食事提供）施設の敷地内へは、常に利用客が出入りしています。作業用スペースへの利用客の立ち入りを防止するため、死角となるような個所では、扉の施錠等の対策を検討しましょう。 ・食材や原材料等が保管されているバックヤードは、無人になることがあるため、確実に施錠しましょう。
-----	--

(監視カメラの設置)

- カメラ等により接客（食事提供）施設建屋内外の監視を検討しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
-----	---

(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／使用中の食材や食器等の継続的な監視、施錠管理等を行いましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・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、カメラ等の設置、施錠確認等を行いましょう。 ・警備員が配置されている規模の大きな施設で、定期的な巡回経路に組み込みましょう。
-----	---

3. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

(感染症流行期の対策)

- 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、施設内での感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の健康管理と感染予防対策を定め、職場内での感染拡大防止を徹底しましょう。 ・感染症の拡大時期には、国等のガイドラインに従って感染防止対策を講じましょう。 ・利用者にも体調確認を依頼し、体調不良者には、施設の利用を控えて頂きましょう。
-----	--

(利用客対策)

- 不特定多数の利用客が出入りする接客（食事提供）施設では、利用客に交じって意図的に有害物質を混入することも考えられますので対策を行いましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・接客（食事提供）施設では、不特定多数の人の出入りがあるため、お客様に交じって意図的に有害物質を混入することも考えられます。利用客の行動可能範囲を予め定めておきましょう。
-----	---

(客席等の対策)

- 客席等には、お冷や調味料、食器などは置かないようにしましょう。
- また、セルフサービスのサラダバーやドリンクバー等での混入防止対策も必要です。
- 感染拡大時には、換気や客席の間隔をとる等、動線上の手洗い場を設ける等の有効な対策も検討しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・客席テーブル上のお冷や調味料、食器等に異物が混入される可能性も否定できず、食器、共
-----	--

	<p>有のトング等は、感染拡大の原因にもなります。食品防御及び感染拡大防止の両方の観点から、それらを客席に備え付けることは控え、その都度渡す、封をする等の対策を行いましょ</p> <p>う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・利用客に交じっての異物混入や、共有のトング等による感染を予防する観点から、ビュッフェ形式は避け、小分けにした状態で個別に提供することが望ましいでしょう。
--	---

(監視カメラの設置)

- 利用客者が直接、食品に触れる様なカフェテリア形式の配膳場所、サラダバー等には、カメラ等による監視を検討しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・不特定多数の利用客が入り出る飲食店等の配膳場所やサラダバー・ドリンクバー等をカメラ等により監視することは、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。
-----	---

(厨房の防犯・監視体制の強化)

- 厨房内には、作り置き料理等が保管される場合があります。保管の際には、冷蔵庫等にカギをかける等の異物混入対策が必要です。

(報道陣対応)

- 大規模なイベント時には、報道陣に紛れての不審者の侵入にも注意しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・報道関係者の駐車エリアも設定しておきましょう。 ・報道関係者も施設内に立ち入る際には、適切な許可を受けた者のみにしましょう。
-----	--

(関係機関との連携強化)

- 大規模なイベント時には、多くの関係機関との連携を密にし、迅速な情報の共有化に努めましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模イベント時には、開催主体・食品事業者・保健所等、多くの組織が運営に関与します。どのような組織が関与しているのか十分に把握しておきましょう。 ・事故等発生時、感染者が利用した際の連絡体制及び対応方法を定め、情報の共有と適切・迅速な対応に努めましょう。
-----	---

食品防御対策ガイドライン（中小規模：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— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- （危機管理体制の構築）
異常の早期発見するための苦情等集約する仕組みを構築している。
保健所等への相談、社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続き定めている。
- （異常発見時の報告）
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させている。
- （感染症対策）
従業員の感染症への罹患状況を確認している。
地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。
- （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ている。
- （教育）
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持ちながら働けように、適切な教育を行っている。
- （教育内容）
定期的に食品防御に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。
- （勤務状況等の把握）
従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

- （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ている。
- （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ている。
- （従業員の健康管理）
日々、従業員の健康管理を適切に行っている。
飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
- （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）を適切に管理している。
- （私物の持込みと確認）
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定期的確認している。
- （休憩室・トイレ等の5Sの徹底）
休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
- （出勤時間・言動の変化等の把握）
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ている。
- （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ている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①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している。
感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。

②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ようにしている。
特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

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ている。

○（郵便・宅配物の受取場所）

郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。

■施設管理

○（調理器具等の定数管理）

使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握と対策）

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ている。

○（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ている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（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っている。

○（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採っている。
※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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を管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。

○（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ている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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ている。

○（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、厳重に管理している。

○（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ている。

■入出荷等の管理

○（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ている。

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している。

○（積み下ろしや積み込み作業の監視）

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ている。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（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ている。

○（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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（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いる。

食品防衛対策ガイドライン（中小規模：運搬・保管施設向け） —意図的な食品汚染防衛のための推奨項目— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

○（危機管理体制の構築）

異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。

保健所等への相談、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いる。

○（異常発見時の報告）

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、すぐに施設責任者に報告させている。

○（感染症対策）

従業員の感染症への罹患状況を確認している。

地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。

○（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ている。

○（教育）

取扱い製品の品質と安全確保について高い責任感を持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。

○（教育内容）

定期的に食品防衛に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。

○（勤務状況等の把握）

従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

○（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ている。

○（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ている。

○（従業員の健康管理）

日々、従業員の健康管理を適切に行っている。

飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。

○（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）を適切に管理している。

○（私物の持込みと確認）

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ている。

○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底）

休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。

○（出勤時間・言動の変化等の把握）

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ている。

○（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ている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①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している。
感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様にしている。

②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ようにしている。
特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

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ている。

○（郵便・宅配物の受取場所）

郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。

■施設管理

○（仕分け用具等の定数管理）

使用する仕分け作業用の器具や工具等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握）

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ている。

○（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ている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（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っている。

○（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採っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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ている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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ている。

■入出荷等の管理

○（ラベル・包装・数量の確認）

取扱商品等の受け入れ時及び仕分け前に、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ている。

異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、責任者はその対応を決定している。

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している。

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している。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している。

○（積み下ろしや積み込み作業の監視）

取扱商品等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る。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（製品等の混在防止対策）

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している。
また監視カメラを設置するなどの対策を行っている。

○（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ている。

○（過不足への対応）

取扱商品の納入先から、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ている。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（対応体制・連絡先等の確認）

取扱商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いる。

2. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

○（感染症流行期の対策）

世界的な感染症の拡大が見られる場合には、運搬中の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。

○（荷台等への私物の持込み禁止）

配送用トラック等の車輛の荷台には、私物等は持ち込ませない。また、定期的に持ち込んでいないかを確認している。

○（無関係者の同乗禁止）

配送用トラック等の車輛には、運転手及び助手以外の配送作業に関係しない人間は同乗させない。

○（荷台ドアの施錠）

配送用トラック等の荷台ドアに施錠が出来る車輛での配送を行い、荷積み、荷卸し以外は荷台ドアに施錠し、車輛を離れる際は、荷台ドアの施錠を確認している。

配送作業が無い場合でたとえ施設内に駐車した配送用トラック等の車輛でも必ず、運転席や荷台ドアの施錠を行っている。

○（GPS 等による位置確認）

不測の事態が起こった場合などに備え、車輛には GPS を搭載している。

食品防衛対策ガイドライン（中小規模：調理・提供施設向け） —意図的な食品汚染防衛のための推奨項目— （令和5年度版）

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- （危機管理体制の構築）
異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。
保健所等への相談、社内外への報告、飲食料の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。
- （異常発見時の報告）
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させている。
- （感染症対策）
従業員の感染症への罹患状況を確認している。
地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。
- （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ている。
- （教育）
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持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。
- （教育内容）
定期的に食品防衛に関する教育を行い、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っている。
- （勤務状況等の把握）
従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素（従業員等）

- （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ている。
- （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ている。
- （従業員の健康管理）
日々、従業員の健康管理を適切に行っている。
飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
- （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）を適切に管理している。
- （私物の持込みと確認）
私物を食材保管庫・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ている。
- （休憩室・トイレ等の5Sの徹底）
休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
- （出勤時間・言動の変化等の把握）
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ている。
- （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ている。

■人的要素（部外者）

○（訪問者への対応）

①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している。

感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様にしている。

②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ようにしている。

特に感染症の流行時は、注意している。

○（業者の持ち物確認）

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ている。

○（悪意を持った来客対策）

来客の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

○（調理器具等の定数管理）

使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。

○（脆弱性の高い場所の把握）

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ている。

○（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（閉店後を含む）についての防犯対策を講じている。

○（鍵の管理）

鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

○（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っている。

○（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採っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（洗剤等の保管場所）

厨房の洗剤等、有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入りを管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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ている。

○（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ている。

※この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。

○（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ている。

○（井戸水の管理）

井戸水に毒物を混入された場合の被害は、接客（食事提供）施設全体に及ぶため、厳重に管理している。

○（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ている。

■入出荷等の管理

○（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ている。

異常を発見した場合は、料理長や責任者に報告し、料理長や責任者はその対応を決定している。

○（積み下ろしの監視）

食材や食器等の納入時の積み下ろし作業は確認している。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（調理や配膳作業の監視）

調理や料理等の配膳時の作業を確認している。

○（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ている。

○（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ている。

中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。

○（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いる。

2. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

○（感染症流行期の対策）

世界的な感染症の拡大が見られる場合には、施設内での感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。

○（お客様対策）

不特定多数のお客様が出入りする接客（食事提供）施設では、利用客に交じって意図的に有害物質を混入することも考えられるため、対策を検討している。

○（客席等の対策）

客席等には、お冷や調味料、食器などは置かない。また、セルフサービスのサラダバーやドリンクバー等での混入や感染防止対策も検討している。

感染拡大時には、換気や客席の間隔をとる等、動線上の手洗い場を設ける等の有効な対策も検討している。

○（監視カメラの設置）

利用者が直接、食品に触れる様なカフェテリア形式の配膳場所、サラダバー等には、カメラ等による監視を検討している。

○（厨房の防犯・監視体制の強化）

厨房内には、作り置き料理等を保管する場合には、冷蔵庫等にカギをかける等の異物混入対策を行っている。

○（報道陣対応）

大規模なイベント時には、報道陣に紛れての不審者の侵入にも注意している。

○（関係機関との連携強化）

大規模なイベント時には、多くの関係機関との連携を密にし、迅速な情報の共有化に努めている。

食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト

(宅配を担当するフードデリバリーサービス提供事業者向け)

—意図的な食品汚染防御のための推奨項目—

(令和5年度版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

1 <input type="checkbox"/>	○ (危機管理体制の構築) ・ 配達中に、配達員が異物等を混入しない体制を構築している。
2 <input type="checkbox"/>	○ (異常発見時等の報告) ・ 配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見した場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。
3 <input type="checkbox"/>	○ (感染症対策) ・ 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・ 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、配達員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
4 <input type="checkbox"/>	○ (職場環境づくり) ・ 配達員等の安全対策を実施し、働きやすい職場環境づくりに努めている。
5 <input type="checkbox"/>	○ (教育) ・ 配達員等に対して、取扱う商品の品質と安全確保に関して適切な教育を行っている。 ・ 配達員等に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。 ・ 業務委託契約の場合には、契約事項で食品防御対策の実施について触れている。業務仲介の場合は、食品防御対策ガイドライン等について情報提供を行っている。

■人的要素 (従業員・委託契約者等)

6 <input type="checkbox"/>	○ (配達員登録・契約・採用時の身元の確認等) ・ 配達員の登録・契約・採用時には、可能な範囲で身元を確認している。 ・ 運転免許証の原本は、契約時及び定期的に確認している。 ・ 契約・採用時には、配達員向けチェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識の確認や情報提供を行っている。
7 <input type="checkbox"/>	○ (従業員の配置) ・ 運営事業者の食品安全等を担当する部署には、可能な限り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ている。
8 <input type="checkbox"/>	○ (配達員の健康管理) ・ 日々、配達員の健康状態を適切に確認するよう注意喚起している。 ・ 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、取引先・配達先を含む周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
9 <input type="checkbox"/>	○ (用具等の管理) ・ 配達員等に対して運搬用ボックス等を適切に管理するよう注意喚起している。
10 <input type="checkbox"/>	○ (配達員の勤務状況・稼働時間・配達範囲の変化等の把握) ・ 契約状況に応じて、配達員等の稼働時間や配達範囲を把握し、著しい変化や、従来とは異なる稼働時間や配達範囲・稼働頻度の変化等に注意を払っている。

1 1	○（新規採用者・契約者の紹介）
<input type="checkbox"/>	・新たに採用・契約した配達員は、依頼元事業者等に適切に紹介し、成りすましを防ぐ工夫を行っている。

■人的要素（部外者）

1 2	○（依頼元での対応）
<input type="checkbox"/>	・配達員には、正規の契約であることを証明するために、依頼元事業者に対して注文番号等の電子記録を提示させている。 ・感染症の流行時は、依頼元の店舗等の商品の受渡しの際には、配達員と受渡し担当者との接触を極力避ける工夫を行うよう、利用事業者にも注意喚起している。
1 3	○（駐車エリアの設定や駐車許可証の発行）
<input type="checkbox"/>	・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。 ・駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用するように注意喚起している。
1 4	○（商品の受渡しと配達員の持ち物確認）
<input type="checkbox"/>	・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないように注意喚起している。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないよう、注意喚起している。
1 5	○（悪意を持った配達員対策）
<input type="checkbox"/>	・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

1 6	○（配達用の用具等の定数管理）
<input type="checkbox"/>	・配達に使用する用具（配達用バック等）等について、定期的に定数管理を行うよう注意喚起している。
1 7	○（脆弱性の高い配達中の対策）
<input type="checkbox"/>	・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行う等の防御対策を行うよう、利用事業者に対して注意喚起している。
1 8	○（車両を離れる際の対策）
<input type="checkbox"/>	・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認し、自転車やバイクの場合には、配達用バックを持ち歩くように注意喚起している。 ・たとえ施設内に駐車した配達用車両でも、必ず運転席や荷台の施錠を行うよう注意喚起している。
1 9	○（顧客情報の管理）
<input type="checkbox"/>	・顧客情報（取引業者・利用客）等の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ている。

■入出荷等の管理

2 0	○（ラベル・包装・数量の確認）
<input type="checkbox"/>	・商品等の受取り時に、発注番号、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。
2 1	○（配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応）
<input type="checkbox"/>	・配達中に商品の紛失や増加、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、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。
2 2	○（対応体制・連絡先等の確認）
<input type="checkbox"/>	・配達した商品の依頼元や配達先の連絡先を、すぐに確認できるようにしている。

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

2 3	○（ドライブレコーダー・GPS等の活用）
<input type="checkbox"/>	・不測の事態が起こった場合などに備えドライブレコーダーやGPS等により配達中の位置の確認や記録を検討している。

食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト
(フードデリバリーサービス事業者を利用する事業者
: 調理・提供施設及び食品製造工場向け)
※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
—意図的な食品汚染防御のための推奨項目—
(令和5年度版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

1 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (危機管理体制の構築) ・配達中に従業員が異物等を混入しづらい体制を構築している信頼できる事業者に委託している。 ・配達員から異常等の連絡があった場合、利用客への連絡、保健所等への相談、社内外への報告、飲食料品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。
2 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (異常発見時等の報告) ・配達中に商品の破損や異常・異臭等が発見された場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに配達員や運営事業者から報告を受けている。
3 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (感染症対策) ・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・世界的な感染症の拡大が見られる場合には、従業員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
4 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (職場環境づくり) ・委託先及びその配達員との良好な関係を構築し、配達員等が働きやすい職場環境づくりに協力している。
5 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (教育) ・デリバリー事業者を利用する際に発生する自社の商品・サービスの品質と安全確保、食品防御に関するリスク等について、適切な教育を行っている。 ・従業員に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。

■人的要素 (従業員等)

6 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (従業員採用時の身元の確認等) ・従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。
7 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (従業員の配置) ・デリバリーに関係する部署にも、可能な限りフードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を配置している。
8 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (従業員の健康管理) ・日々、従業員の健康状態を適切に確認している。 ・飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
9 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (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)を適切に管理している。
10 <input type="checkbox"/>	<input type="radio"/> (私物の持込みと確認) ・私物を食材保管庫・厨房・商品受け渡し口等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ている。

1 1 <input type="checkbox"/>	○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底） ・休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
1 2 <input type="checkbox"/>	○（勤務状況・出勤時間・言動の変化等の把握） ・従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。 ・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ている。
1 3 <input type="checkbox"/>	○（移動可能範囲の明確化） ・規模の大きな施設では、就業中の全従業員等の移動可能範囲を明確化にし、認められた範囲内で働かせている。

■人的要素（部外者）

1 4 <input type="checkbox"/>	○（配達員への対応） ・注文番号が確認できない配達員には配達を依頼しない。 ・感染症の流行時は、感染防止策を取った上で商品の受渡しを行っている。
1 5 <input type="checkbox"/>	○（駐車エリアの設定や駐車許可証の発行） ・規模の大きな施設では、配達用車両の駐車・駐輪場の設定や、駐車・駐輪許可証の発行等、無許可での敷地内への進入や駐車・駐輪を防止している。
1 6 <input type="checkbox"/>	○（商品の受渡しと配達員の持ち物確認） ・商品の受渡しは、定められた受渡し窓口で行い、配達員が厨房等施設・設備内への立入らなくてもよいようにしている。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないように、注意喚起している。
1 7 <input type="checkbox"/>	○（悪意を持った配達員対策） ・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

1 8 <input type="checkbox"/>	○（宅配用資材等の定数管理） ・宅配に使用する容器・包装材料等について、定期的に定数管理を行っている。
1 9 <input type="checkbox"/>	○（脆弱性の高い配達中の対策） ・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行い、混入されにくい、混入に気づきやすい対策を取っている。
2 0 <input type="checkbox"/>	○（無人の時間帯の対策） ・施設が無人となる時間帯（閉店後を含む）について防犯対策を講じている。
2 1 <input type="checkbox"/>	○（鍵の管理） ・鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。 ・配達員には鍵へのアクセス権を設定しない。
2 2 <input type="checkbox"/>	○（外部からの侵入防止策） ・食品保管庫・厨房への外部からの侵入防止対策を行っている。
2 3 <input type="checkbox"/>	○（確実な施錠） ・施設全体、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っている。
2 4 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・顧客情報（取引業者・利用客等）の重要なデータシステムへのアクセス可能者は、接客の責任者などに限定している。

■入出荷等の管理

2 5 <input type="checkbox"/>	○（ラベル・包装・数量の確認） ・商品等の受渡し時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、店長や責任者に報告し、店長や責任者はその対応を予め決めている。
---------------------------------	---

<p>2 6 □</p>	<p>○（配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配達中に商品の紛失や増加、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予め決めている。
<p>2 7 □</p>	<p>○（対応体制・連絡先等の確認）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・配達した商品により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いる。

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

<p>2 8 □</p>	<p>○（ドライブレコーダー等・GPS の活用）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・不測の事態が起こった場合などに備え、ドライブレコーダーや GPS 等を活用し、配達中の安全性の確保が可能な事業者を選定し委託している。
------------------	---

(別添6)

食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版)

【本チェックリストの対象】

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）において、配達員が日々の配達において活用されることを念頭に作成したものである。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト（案））と併せて使用されることを想定している。

No.	内容
1	<p>○（新規登録・契約・採用時の身元の確認等）</p> <p><input type="checkbox"/> ・配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。</p> <p>・運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 6・11参照）</p>
2	<p>○（契約者の確認）</p> <p><input type="checkbox"/> ・配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 11参照）</p>
3	<p>○（食品防御に関する知識と認識）</p> <p><input type="checkbox"/> ・配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。</p> <p>・不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。</p> <p>・登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 5参照）</p>
4	<p>○（健康管理）</p> <p><input type="checkbox"/> ・日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 8参照）</p> <p>○（感染症対策）</p> <p>・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。</p> <p>・感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 3参照）</p>
5	<p>○（用具等の管理）</p> <p><input type="checkbox"/> ・配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 9・12・16参照）</p>
6	<p>○（商品の受渡し）</p> <p><input type="checkbox"/> ・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。</p> <p>・商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 12・14・20参照）</p>
7	<p>○（配達中の対策）</p> <p><input type="checkbox"/> ・配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。</p> <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 17参照）</p>

No.	内容
8 <input type="checkbox"/>	○（異常発見時等の報告） ・配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 2・21・22参照）
9 <input type="checkbox"/>	○（配達員の私物等） ・配達中は不要な私物は携行せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品（商品）との接触を避ける様になっている。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 14参照）
10 <input type="checkbox"/>	○（駐車・駐輪） ・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。 ・駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 13参照）
11 <input type="checkbox"/>	○（車両を離れる際の対策） ・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。 ・自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。 ・自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。 ・不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 18・22参照）
12 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報（取引業者・利用客）等のデータシステムには、不正・にアクセスしないようにしている。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 19参照）



1 CHECK

- 配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。
- 運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。



2

- 配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。

3

- 配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。
- 不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。
- 登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。

4

- 日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。
- 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。
- 感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。



5

- 配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。

6

- 商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。
- 商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。



7

- 配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。

8

- 配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。

9

- 配達中は不要な私物は携帯せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品(商品)との接触を避ける様にしている。

10

- 配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。

11

- 荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。
- 自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。
- 自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。
- 不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。



12

- プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報(取引業者・利用者)等のデータシステムには、不正にアクセスしないようにしている。

MEMO

本チェックリストの対象

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）の配達員の方々が、日々の配達において活用されることを念頭に作成したものです。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト）と併せて使用されることを想定しています。

『食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)』⁵および「運搬・保管」向け、「調理・提供」向けガイドライン案⁶

※2020年度改訂案に、新型コロナウイルス感染症対策及び第3者認証の要素を加味したものの。

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
1	○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	・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	○(危機管理体制の構築) 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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。 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	・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、万が一、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	○(危機管理体制の構築) 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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。 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、自社の	・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、万が一、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	○(危機管理体制の構築) 提供した飲食料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共に、リスク情報に関するモニタリングを実施しましょう。 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、自施設で提供した飲食料	・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、万が一、提供した飲食料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	○有り 食品防御も感染症対策も企業の危機管理の一環として必要。	○無し

⁵ 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

⁶ 参考資料: 日本中央競馬会畜産振興事業「オリンピック・パラリンピック東京大会における食品テロ防止対策事業」(主任研究者 今村知明) 報告書(平成28年度)

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
	続きを定めておく。	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。	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。	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しましょう。	取扱商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。	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しましょう。	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、飲食料品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めておきましょう。	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。		

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
2	○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。	○無し	○無し
3			○(感染症対策) 従業員が感染症に罹患した場合、工場閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討して	・食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。 ・普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。 ・世界的な感染症の流行が発生した際に備えてBCPを作成し、出勤禁	○(感染症対策) 従業員が感染症に罹患した場合、施設の閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討して	・食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。 ・普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。 ・世界的な感染症の流行が発生した際に備えてBCPを作	○(感染症対策) 従業員が感染症に罹患した場合、施設の閉鎖や食品汚染の原因となることがあります。 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討して	・食品企業における感染症対策の意義を理解しましょう。 ・普段から地域の感染症の流行状況に注意を払い、従業員等が感染した場合には、出勤させないようにしましょう。 ・世界的な感染症の流行が発生した際に備えてBCP	○有り 感染症対策は、食品企業にとっても必要。	☆有り 出退勤の管理が複雑になる。 消毒薬等を配置した場合は、異物混入のリスクが高まる。

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
			おきましょう。	止や職場復帰可能な基準を予め決めておき、従業員に周知しましょう。	おきましょう。	成し、出勤禁止や職場復帰可能な基準を予め決めておき、従業員に周知しましょう。	おきましょう。	を作成し、出勤禁止や職場復帰可能な基準を予め決めておき、従業員に周知しましょう。		
4	○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。労働安全衛生法に基づき、毎月1回開催されている安全衛生委員会がある職場では、その場も有効に活用しましょう。 ・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	○(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) 従業員等が自社の取扱製品・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。労働安全衛生法に基づき、毎月1回開催されている安全衛生委員会がある職場では、その場も有効に活用しましょう。 ・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があることを認識し、対応可能な食品防御対策	○(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) 従業員等が自社の商品・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。労働安全衛生法に基づき、毎月1回開催されている安全衛生委員会がある職場では、その場も有効に活用しましょう。 ・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	○有り	☆有り 安全衛生委員会では、職場内での感染予防対策について議論される。

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<p>や、従業員教育を行いましょ う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 よう。 ・従業員の不満を早期に把握し対 応するため、定期的なサーベイラ ンスの実施、第三 者窓口や社長へ 直接メール等の 通報制度を活用 しましょう。 ・従業員の人間関 係を良好に保つ ため、普段からの コミュニケーションを心掛けま しょう。 		<p>の検討や、従業 員教育を行いま しょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従業員の不満を 早期に把握し対 応するため、定期 的なサーベイラ ンスの実施、第三 者窓口や社長へ 直接メール等の 通報制度を活用 しましょう。 ・従業員の人間関 係を良好に保つ ため、普段から のコミュニケーションを心掛け ましょう。 		<p>や、従業員教育 を行いましょ う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・様々な地域から の来訪者が想定 されます。多様 性を十分に理解 して対応できる ようにしましよ う。 ・従業員の不満を 早期に把握し対 応するため、定期 的なサーベイラ ンスの実施、第三 者窓口や社長へ 直接メール等の 通報制度を活用 しましょう。 ・従業員の人間関 係を良好に保つ ため、普段からの コミュニケーションを心掛けま しょう。 		<p>様々な地域 からの来訪 者は、感染源 となりうる。</p> <p>感染拡大期 には、コミュ ニケーションの取り方 に注意が必 要</p>

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
5	○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。 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょう。	・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意しましょう。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょう。 ・採用時や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料品に意図	○(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。 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょう。	・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意しましょう。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょう。 ・採用時や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	○(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。 世界的な感染症が流行している時期には、その感染症に対する内容も含めましょう。	・食品防御の教育の目的は、食品防御に対する意識を持ってもらうことであり、従業員等の監視を強化することではないことに留意しましょう。 ・食品防御対策は、食品衛生対策とは異なる視点が必要であることを理解してもらいましょう。 ・採用時や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料品に意	○有り 食品防御・感染予防の両方において、適切な教育内容が求められる。	☆有り 食品防御・感染予防の教育内容に留意が必要。(内部犯行を誘発させないように)

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<p>的な食品汚染が発生した場合、顧客や行政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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 		<p>発生した場合、顧客や行政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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 		<p>図的な食品汚染が発生した場合、顧客や行政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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 		

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<p>要です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従業員への教育では、具体的な事例や手口を伝えないように注意することが重要です。教育用媒体を有効に活用しましょう。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟(損害賠償請求など)を受けることも教育しておきましょう。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょう。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょう。 		<p>要です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従業員への教育では、具体的な事例や手口を伝えないように注意することが重要です。教育用媒体を有効に活用しましょう。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟(損害賠償請求など)を受けることも教育しておきましょう。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょう。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょう。 		<p>等の工夫や留意が必要です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・従業員への教育では、具体的な事例や手口を伝えないように注意することが重要です。教育用媒体を有効に活用しましょう。 ・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰だけでなく民事訴訟(損害賠償請求など)を受けることも教育しておきましょう。 ・SNSの利用に関する注意を行いましょう。 ・感染症に関する内容も適宜取り入れましょう。 		
6	○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	・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	○(勤務状況等の把握) 従業員の勤務状況、業務内容、役	・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	○(勤務状況等の把握) 従業員の勤務状況、業務内容、役	・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	○(勤務状況等の把握) 従業員の勤務状況、業務内容、役	・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	○有り 感染症罹患時も把握しやすい。	○無し

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	解説	運搬・保管	解説	調理・提供	解説	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
	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。	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。	割分担等を正確に把握しましょう。	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。	割分担等を正確に把握しましょう。	記録する仕組みを構築しておくことは、自社の取扱商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。	割分担等を正確に把握しましょう。	記録する仕組みを構築しておくことは、自施設で提供した飲食料に意図的な食品汚染が疑われた場合の調査に有用です。		

■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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
7	○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。	・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、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。	○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。	・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、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。	○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。	・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、マイナンバーカード、各種証明書等は、可能な限り原本を確認しましょう。	○有り 感染症発生時には従業員の居住地の保健所との連携に有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<ul style="list-style-type: none"> ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょう。 ・イベント期間中のみの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。 ・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。 		<ul style="list-style-type: none"> ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょう。 ・イベント期間中のみの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。 ・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。 		<ul style="list-style-type: none"> ・外国籍の人に対しては「在留証明書」の原本を確認しましょう。 ・イベント期間中のみの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。 ・採用後も、住所や電話番号が変更されていないかを定期的に確認しましょう。 		
8			○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。	・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	○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。	・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	○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。	・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	○有り 感染症発生時には濃厚接触者等の特定に有用	☆有り 対面での面接は感染拡大の要因になるため注意が必要

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<p>しょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 		<p>しょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 倉庫側の管理が及ばない外部組織の従業員が荷揚げや搬入を行っている場合には、外部組織とも十分に連携した管理を行いましょう。 		<p>りましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 		
9			<p>○(従業員の健康管理) 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起ししやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入による食 	<p>○(従業員の健康管理) 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起ししやすい感染症に罹患した場合は、速やかに</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入による食 	<p>○(従業員の健康管理) 日々、従業員の健康管理を適切に行いましょう。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起ししやすい感染症に罹患した場合は、速やかに</p>	<ul style="list-style-type: none"> 自身の健康管理の重要性について理解させましょう。 感染拡大が心配される感染症に罹患した際に無理に出勤した場合、同僚への感染拡大や、食品中への混入によ 	<p>○有り 感染の早期発見と感染拡大防止に有用。</p>	<p>☆有り 感染拡大時には、食品防御に必要なスタッフの確保が困難になる可能性があり、BCPの作成が必要となる。</p>

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
			<p>困への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。</p>	<p>中毒の原因となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小さな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。 	<p>上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。</p>	<p>中毒の原因となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小さな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。 	<p>上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意しましょう。</p>	<p>る食中毒の原因となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・感染症に罹患した場合（同居の家族を含む）や、体調が優れない場合の出勤停止の考え方を予め整理し、従業員等の理解を得ておきましょう。 ・パンデミック等が発生した際には、通常健康管理に加えて、勤務シフトの厳格化や、共有部分の小さな清掃により、感染拡大予防に努めましょう。 		
10	○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。	・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。	○（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。	・保管施設や仕分け現場への立ち入りや、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	○（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。	・接客（食事提供）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	○有り 従業員の適切な管理は感染防止にも有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<ul style="list-style-type: none"> ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・名札や社員証等は、可能な限り顔写真付きのものにしましょう。 ・退職や異動の際には制服や名札等を確実に返却してもらいましょう。 		
11	○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 	○(私物の持ち込みと確認) 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。	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大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。 ・私物(財布などの貴重品)は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として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 	○(私物の持ち込みと確認) 私物を仕分け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かを定期的に確認しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大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。 ・私物(財布などの貴重品)は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として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 	○(私物の持ち込みと確認) 私物を食材保管庫・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。	<ul style="list-style-type: none"> ・私物は、異物混入や感染症拡大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。 ・私物(財布などの貴重品)は金庫などの鍵のかかる貴重品保管場所に保管し、作業場には原則として持ち込まないようにしまし 	○有り 無制限は私物の持ち込みは、感染拡大の要因となりうる。	☆有り

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		く。		<p>しょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・従業員立会いの下、不定期でロッカーを点検し、不審物の持込の未然防止に努めましょう。 ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。 		<p>しょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・従業員立会いの下、不定期でロッカーを点検し、不審物の持込の未然防止に努めましょう。 ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。 		<ul style="list-style-type: none"> ・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がある場合には、相互にチェックできる体制を構築しておきましょう。 ・共用のロッカー等を利用している場合、不審な荷物に気が付いた時には、ただちに責任者に報告しましょう。 ・換気で窓等を開ける際には、外部からの侵入に注意しましょう。 		<p>更衣室やロッカールームでの感染拡大防止に注意が必要 (窓開け・換気等) 共用ロッカーも適切な消毒等が必要</p> <p>換気のための窓開けには、防犯上の課題有。</p>
12			○(休憩室・トイレ等の5Sの徹底)	・休憩室やトイレ等の5Sを普段か	○(休憩室・トイレ等の5Sの徹底)	・休憩室やトイレ等の5Sを普段か	○(休憩室・トイレ等の5Sの徹底)	・休憩室やトイレ等の5Sを普段か	○有り	☆有り

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
			休憩室やトイレ等も普段から 5S を心がけましょう。	ら推奨しましょう。 ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人が触れるドアノブ・スイッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。	休憩室やトイレ等も普段から 5S を心がけましょう。	ら推奨しましょう。 ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人が触れるドアノブ・スイッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。	休憩室やトイレ等も普段から 5S を心がけましょう。	ら推奨しましょう。 ・感染症流行時には、感染源になることが指摘されている多くの人が触れるドアノブ・スイッチ類や休憩室等は入念に清掃・消毒をしましょう。 ・消毒用薬剤を利用する際には、その管理に注意しましょう。		消毒用薬剤が異物混入に繋がる可能性があり、管理方法に留意が必要。
13	○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	○(出勤時間・言動の変化等の把握) 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。	・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、	○(出勤時間・言動の変化等の把握) 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。	・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	○(出勤時間・言動の変化等の把握) 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。	・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。 ・調理・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	○有り 出退勤時間の変更の理由が体調不良の可能性があり、予兆として把握することが出来る。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		<p>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>		<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・日常の言動や出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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐため、指紋認証システム 		<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・日常の言動や出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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐため、 		<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新型コロナウイルス等の感染症が拡大している場合には、社員の健康状態にも十分に留意し、必要に応じて出勤時の検温等を実施しましょう。 ・日常の言動や出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。 ・深夜の時間帯での勤務のみを希望する者についても、同様にその理由を確認し、出勤時間を管理しましょう。 ・他人への成りすましを防ぐた 		

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				ムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。		指紋認証システムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。		め、指紋認証システムを出退勤のチェックに導入している企業もあります。		
14	○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。	○(移動可能範囲の明確化) 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。	・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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・ 感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・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。 ・倉庫内での荷物	○(移動可能範囲の明確化) 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。	・取扱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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・ 感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・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。 ・倉庫内での荷物	○(移動可能範囲の明確化) 規模の大きな施設では、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。	・提供した飲食料 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、施設の規模に応じて他部署への理由のない移動を制限しましょう。 ・ 感染症が疑われる場合には、感染による影響の大きい箇所での勤務は禁止しましょう。 ・規模の大きな施設で、職制等により「移動可能範囲」を決めている場合には、制服や名札、帽子の色等によって、その従業員	○有り 濃厚接触者の特定や消毒等が必要な場所の特定に有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				の運搬に利用するフォークリフト等にも運転者の氏名を表示するなど、使用者が分かりやすい状況を作りましょう。		の運搬に利用するフォークリフト等にも運転者の氏名を表示するなど、使用者が分かりやすい状況を作りましょう。		の「移動可能範囲」や「持ち場」等が明確に識別できるようにしましょう。		
15	○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。 ・日々の挨拶や態度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。	○(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。 ・日々の挨拶や態度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。	○(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ましょう。	・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。 ・日々の挨拶や態	○有り 濃厚接触者の早期の認識に有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
								度で異変を感じたら直ぐに上司に報告しましょう。		

■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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
16	○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) ① 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しましょう。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう(顔写真付が望ましい)。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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) ① 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しましょう。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう(顔写真付が望ましい)。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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) ① 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しましょう。	・訪問者の身元を、社員証等で確認しましょう(顔写真付が望ましい)。 ・感染症が流行している時期においては、体調確認に対する協力も要請しましょう。 ・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。	○有り 事前予約は、感染判明後の対応に有用。	☆有り 同行の際には、濃厚接触に留意が必要。

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
17	○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。	<ul style="list-style-type: none"> ・「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。 	<ul style="list-style-type: none"> ②事前予約がない場合や初めての訪問者 	<ul style="list-style-type: none"> ・「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、事務所等に対応しましょう。 ・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对应しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ②事前予約がない場合や初めての訪問者 	<ul style="list-style-type: none"> ・「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、事務所等に対応しましょう。 ・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对应しましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ②事前予約がない場合や初めての訪問者 	<ul style="list-style-type: none"> ・「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行しましょう。 	○有り 感染拡大期の飛び込みの訪問者には、特に注意が必要。	○無し
18	○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。	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	○(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、無許可での駐車を防止しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	○(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、無許可での駐車を防止しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> ・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、取扱商品保管庫やゴミの搬出場所等、直接商品に手を触れることができるような場所とはできるだ 	○(駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) 規模の大きな施設では、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防止しましょう。	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・専用の駐車エリアがある場合には、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 	○有り 接触場所等の把握に有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		るように、駐車エリアを設定しておく。		<p>るだけ離れていることが望ましいでしょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(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きましょう。 		<p>け離れていることが望ましいでしょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(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きましょう。 		<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・繰り返し定期的に訪問する特定の訪問者(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、可能な範囲で駐車エリアを設定しておきましょう。 		
19	○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	・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	○(業者の持ち物確認) 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ないようにしましょう。	・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。 ・立入り業者につ	○(業者の持ち物確認) 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ないようにしましょう。	・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。 ・立入り業者につ	○(業者の持ち物確認) 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	・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。	○有り 不必要な持ち物は、感染源となりうる。 施設内での行動履歴も、職毒場所等の特定に有用。 立入り業者	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
	込ませないようにする。	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。		いては、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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、入場時と退場時に業者の同意を得て、鞆を開けた状態でデジタルカメラによる写真撮影により、証拠を残しましょう。		いては、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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、入場時と退場時に業者の同意を得て、鞆を開けた状態でデジタルカメラによる写真撮影により、証拠を残しましょう。	せないようにしましょう。	・立入り業者については、制服・顔写真付き社員証等を確認しましょう。 ・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。	の確認も濃厚接触者の特定に有用。	
20	—	—	—	—	—	—	○(悪意を持った来客対策) 来客の中には悪意を持っている可能性がある可能性も考慮しましょう。	・来店するお客の中には、店舗等に悪意を持っている人がいる可能性も否定できません。 ・お客によるいたずら等を防ぐために、大規模イベント時に必要	○有り 濃厚接触者の特定に有用	☆有り 悪意を持った来客は、感染予防にも非協力的と考えられる。

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
								な対応を参考にした対策を採りましょう。		
21	○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。 	○(郵便・宅配物の受取場所)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。	<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けないように、立ち入り可能なエリアを事前に設定し 	○(郵便・宅配物の受取場所)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。	<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商品等に近づくことは、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、取扱商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 	—	—	○有り 接触場所や接触者の限定にも繋がる。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				ておきましょう。		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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
22	○不要な物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を定期的に確認する。	<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。 	○(調理器具等の定数管理) 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定位置・定数管理を行いましょ	<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、定位置・定数管理を行い、過不足や紛失に気づきやすい環境を整えましょ 不要な物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を定期的に確認ましょ 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ま 	○(仕分け用具等の定数管理) 使用する仕分け作業用の器具や工具等につい	<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、定位置・定数管理を行い、過不足や紛失に気づきやすい環境を整えましょ 不要な物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を定期的に確認ましょ 取扱商品に直接手を触れることができる仕分け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 	○(調理器具等の定数管理) 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定位置・定数管理を行いましょ	<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、定位置・定数管理を行うこと 過不足や紛失に気づきやすい環境を整えましょ 不要な物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を定期的に確認ましょ 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 	○有り 感染者が利用した機器等の特定に有用	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				<p>よう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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>いては特に重点的に確認しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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・患者等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しましょう。 		
23	<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</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 	<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</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ます。 ・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 	<p>○(脆弱性の高い場所の把握と対策)</p> <p>取扱商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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・仕分けや梱包前の取扱商品等に直接手を触れることが可能な状況が見受けられます。 ・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 	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理や配膳では、飲食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 	<p>○有り</p> <p>接触感染の可能性のある場所の特定に有用</p>	<p>○無し</p>

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
	の防御対策を検討する。	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。	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。	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しましょう。	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。	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しましょう。	やすい箇所を把握しましょう。	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ら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、パ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。 ・店舗の設計に際しては、食品防御を意識した作業動線や人の流れを考慮しましょう。	接触感染の予防に有用 利用客用の動線を考慮した手洗い場等の設置も有用	

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
24	○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ましょう。	・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。 ・終業後は必ず施錠し、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ましょう。	・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。 ・終業後は必ず施錠し、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(閉店後を含む)についての防犯対策を講じましょう。	・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。 ・終業後は必ず施錠し、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(品質向上)カメラ等、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。	○有り 無人の時間帯の防犯対策は、時間外に施設に入った者の確認に有用	○無し
25	○鍵の管理方法を策定し、定期的を確認する。	・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、定期的を確認しましょう。	・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	○(鍵の管理) 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認しましょう。	・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	○(鍵の管理) 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認しましょう。	・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	○有り 鍵の使用権は行動範囲にも影響するため有用。 感染者が鍵を利用した	☆有り 使用権の設定が厳しすぎると、対応者の負担が大きい。

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				いるかどうかを確認しましょう。		いるかどうかを確認しましょう。		ているかどうかを確認しましょう。	場合の消毒にも有用。	
26	○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採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う。	<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、侵入防止対策を採りましょう。 	○(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う。	<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、侵入防止対策を採りましょう。 	○(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う。	<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、侵入防止対策を採りましょう。 店舗外のプレハブ倉庫等に食材を保管している場合も、適切に施錠しましょう。 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う。 	○有り 外部からの病原菌等の持ち込み防止に有用。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
27	○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採る。	・製造棟が無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採りましょう。	・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う。	○(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採りましょう。	・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う。	○(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採りましょう。	・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う。	○有り 外部からの感染者の侵入防止に有用。	○無し
28	○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。	・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しましょう。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を確認しましょう。 ・可能であれば警備員の巡回やカメラ等の設置を	—	—	○(洗剤等の保管場所) 厨房の洗剤等、有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入りを管理しましょう。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行いましょう。	・日常的に使用している洗剤等についても、作業動線等も考慮した管理方法を定め、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	○有り 洗剤は汚染された食器や機器等の洗浄に不可欠。	☆有り 洗剤や手指消毒用薬剤等は使いやすい場所への設置が必要。設置場所の検討が必要。

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				行いましょう。				使用することが無いよう、十分に配慮しましょう。		
29	○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	○(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、工場長や責任者に報告し、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いましょう。 ・試験材料や有害物質の紛失が発覚した場合の通	—	—	○(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。	—	○有り	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		場合の通報体制や確認方法を構築する。		報体制や確認方法を構築しておきましょう。						
30	○殺虫剤の保管場所を定め、施錠による管理を徹底する。	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<ul style="list-style-type: none"> 調理・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、 	○有り 媒介動物による感染症防止に有用。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		<p>・殺虫・防鼠等を委託する場合、殺虫剤は委託業者が持参することになるが、工場長等が知らないうちに、委託業者から従業員等が殺虫剤を譲り受けたり、工場内に保管したりするようなことがないよう、管理を徹底する。</p>		<p>・殺虫・防鼠等を委託する場合、殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、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。</p>		<p>・殺虫・防鼠等を委託する場合、殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、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。</p>		<p>殺虫剤(成分)を選定しましょう。</p> <p>・殺虫・防鼠等を委託する場合、殺虫剤は委託業者が持参することになりますが、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。</p> <p>・24時間営業等で営業時間帯に店内の清掃を行う場合には、店員の目の届く範囲で作業を行うなど、異物混入に留意しましょう。</p>		

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
31	○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。 ・貯水槽等の試験用水取出口や塩素投入口、空気抜き等からの異物混入防止対策を講じましょう。 ・浄水器のフィルターについても定期的に確認しましょう。	—	—	○(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。 ・貯水槽等の試験用水取出口や塩素投入口、空気抜き等からの異物混入防止対策を講じましょう。 ・浄水器のフィルターについても定期的に確認しましょう。	○有り 水系感染症の予防に有用。	○無し
32	○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する。	—	—	○(井戸水の管理) 井戸水に毒物を混入された場合の被害は、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する。	○有り 水系感染症の予防に有用。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				視しましょう。				視しましょう。		
33	○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。	—	○有り 濃厚接触が疑われる場合の連絡に不可欠。	○無し

■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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
34	○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。 ・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	○(ラベル・包装・数量の確認) 取扱商品等の受け入れ時及び仕分け前に、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、施設責任者に報告し、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しましょう。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	・取扱商品等の受け入れ時や仕分け前には、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	○(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、料理長や責任者に報告し、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。 ・加工センターで調理された食材	○有り 適切な包装は感染予防にも有用。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
				対策も検討しましょう。	に予め通知しましょう。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。	入が分かりやすい対策も検討しましょう。		の配送は、契約した配送業者に依頼しましょう。 ・食材等は棚卸しの実施や売上の乖離の確認により、定期的に点検しましょう。		
35	○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。	○(積み下ろしや積み込み作業の監視) 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。 ・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業を行いましょう。	○(積み下ろしや積み込み作業の監視) 取扱商品等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。	・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。 ・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業を行いましょう。	○(積み下ろしの監視) 食材や食器等の納入時の積み下ろし作業は確認しましょう。	・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確認を行います。 ・無人の時間帯に食材等が搬入される場合は、カメラ等による確認を行います。 ・感染症拡大時には、感染予防に注意して監視作業	○有り	☆有り 監視の際には濃厚接触

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
								を行きましょう。		にならないよう注意が必要。
					○(製品等の混在防止対策) ハイセキュリティ製品と一般製品が混ざる事のないように動線を確認し、物理的に分離して保管しましょう。また監視カメラを設置するなどの対策が望ましい。	・運搬・保管施設では、大規模イベント用の商品と一緒に一般の商品を取り扱う場合があるため、枠で困る、ラインを分けるなどの対策が必要です。	○(調理や配膳作業の監視) 調理や料理等の配膳時の作業を確認しましょう。	・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確認を行きましょう。	○有り	☆有り 監視の際には濃厚接触にならないよう注意が必要。
36	○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→33に統合)	(28→33に統合)	(28→33に統合)	(28→33に統合)	(28→33に統合)	(28→33に統合)		

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
37	○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、施設責任者や責任者に報告し、施設責任者や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。	○(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。 ・在庫量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から商品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。	○有り	○無し
38	○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、工場長や責任者に報告し、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きましょう。	○(過不足への対応) 取扱商品の納入先から、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	・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、外部から飲食料物が紛れ込んでいないかに注意を払きましょう。	○有り 特に増加していた場合は、感染源となる食品が紛れ込んでいる可能性がある。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
							しましょう。			
39	○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ります。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) 取扱商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。	・調理・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。	○有り 感染症発生時の連絡にも有用。	○無し

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

■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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
40	○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	○(従業員の所在把握) 施設内・敷地内	・従業員の施設内・敷地内への出入りや所在をリアル	○(従業員の所在把握) 施設内・敷地内	・従業員の施設内・敷地内への出入りや所在をリアル	○(従業員の所在把握) 施設内・敷地内	・従業員の施設内・敷地内への出入りや所在をリアル	○有り 濃厚接触者の把握にも	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
		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。	の従業員等の所在を把握しましょう。	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。	の従業員等の所在を把握しましょう。	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。	の従業員等の所在を把握しましょう。	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。	有用。	

■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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
41	○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、常に利用客が出入りしています。作業用スペースへの利用客の立ち入りを防止するため、死角となるような個所では、扉の施錠等の対策を検討しましょう ・食材や原材料等が保管されているバックヤード	○有り 外部者の進入防止に有用。	○無し

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	感染症対策としての有用性	食品防御対策と感染症対策の並立時の課題
								は、無人になることがあるため、確実に施錠しましょう。		
42	○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)施設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。	○有り 濃厚接触者の確認等に有用。	○無し
43	○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。	・資材・原料保管庫は人が常駐していないことが多い。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、施錠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、施錠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／使用中の食材や食器等の継続的な監視、施錠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、カメラ等の設置、施錠確認等を行いましょ。 ・警備員が配置されている規模の大きな施設で、定期的な巡回経路に組み込みましょ。	○有り 濃厚接触者の確認等に有用。	○無し

3. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
44	—	—	—	—	○ (感染症流行期の 対策) 世界的な感染症の 拡大が見られる場 合には、運搬中の 感染防止のため、 国等が推奨する感 染予防策を積極的 に取り入れましょ う。	・従業員の健康管 理と感染予防対 策を定め、職場内 での感染拡大防 止を徹底しまし よう。 ・感染症の拡大時 期には、国等のガ イドラインに従 って感染防止対 策を講じましょ う。 ・搬送用トラック への同乗時は、マ スク着用・会話を 控える等の感染 予防策を徹底し ましょう。	○ (感染症流行期 の対策) 世界的な感染症 の拡大が見られ る場合には、施 設内での感染防 止のため、国等 が推奨する感染 予防策を積極的 に取り入れまし ょう。	・従業員の健康管 理と感染予防対 策を定め、職場 内での感染拡大 防止を徹底しま しょう。 ・感染症の拡大時 期には、国等のガ イドラインに従 って感染防止対 策を講じましょ う。 ・利用者にも体調 確認を依頼し、体 調不良者には、施 設の利用を控え て頂きましょう。	○有り 感染症対策 であるため。	○無し
45	—	—	—	—	—	—	○ (利用客対策) 不特定多数のお 客様が出入りす る接客 (食事提 供) 施設では、利 用客に交じって 意図的に有害物 質を混入するこ とも考えられま すので対策を行 いましょう。	・接客 (食事提供) 施設では、不特定 多数の人の出入 りがあるため、利 用客に交じって 意図的に有害物 質を混入するこ とも考えられま す。利用客の行動 可能範囲を予め 定めておきまし	○有り 感染者の入 場制限にも 有用。	☆有り 感染者が正 確に申告し てくれるの かが課題。

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
								よう。 ・入口等に消毒用 薬剤を設置する 際には、その管理 に注意しましよ う。		手指消毒薬 の食品中へ の混入や、消 毒薬に細菌 等が混入さ れる可能性 がある。
46	—	—	—	—	—	—	○(客席等の対策) 客席等には、お 冷や調味料、食 器などは置かな いようにしまし よう。 また、セルフサ ービスのサラダ バーやドリンク バー等での混入 や感染防止対策 も必要です。 感染拡大時 には、換気や客席 の間隔をとる 等、動線上の手 洗い場を設ける 等の有効な対策 も検討しましよ う。	・客席テーブル上 のお冷や調味料、 食器等に異物が 混入される可能 性も否定できず、 また、食器、共有 のトング等は、感 染拡大の原因に もなります。食品 防御及び感染拡 大防止の両方の 観点から、それら を客席に備え付 けることは控え、 その都度渡す、封 をするなどの対 策を行いましよ う。 ・利用客に交じっ ての異物混入や、 共有のトング等	○有り 接触感染防 止に有用	☆有り スタッフ が利用客と接 触危害が増 えないよう な対策が必 要。

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
								による感染を予 防する観点から、 ビュッフェ形式 は避け、小分けに した状態で個別 に提供すること を検討しましょ う。		
47	—	—	—	—	—	—	○(監視カメラの設 置) 利用者が直接、 食品に触れる様 なカフェテリア 形式の配膳場 所、サラダパ ー等には、カメ ラ等による監視 を検討しましょ う。	・不特定多数の利 用客が出入りす る飲食店等の配 膳場所やサラダ バー・ドリンク バーをカメラ等 により監視する 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。	○有り 感染者の立 入りの有無 の確認や、濃 厚接触者の 特定に有用。	☆有り 録画画像を 確認するた めの人が必 要。
48	—	—	—	—	—	—	○(厨房の防犯・ 監視体制の強 化) 厨房内には、作 り置き料理等 が保管される場 合があります。 保管の際には、 冷蔵庫等にカギ をかける等の異	—	○有り 感染者の立 入りの有無 の確認に有 用。	○無し

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
							物混入対策が必要 です。			
49			—	—	—	—	○(報道陣対応) 大規模なイベ ント時には、報道 陣に紛れての不 審者の侵入にも 注意しましょ う。	・報道関係者の駐 車エリアも設定 しておきましょ う。 ・報道関係者も施 設内に立ち入る 際には、適切な許 可を受けた者の みにしましょう。	○有り 感染者の立 入りの有無 の確認に有 用。	○無し
50			—	—	—	—	○(関係機関との連 携強化) 大規模なイベ ント時には、多く の関係機関との 連携を密にし、 迅速な情報の共 有化に努めまし ょう。	・大規模イベント 時には、開催主 体・食品事業者・ 保健所等、多くの 組織が運営に関 与します。どのよ うな組織が関与 しているのか十分 に把握しておき ましょう。 ・事故等発生時、感 染者が利用した 際の連絡体制及 び対応方法を定 め、情報の共有と 適切・迅速な対応 に努めましょう。	○有り 感染拡大の 防止にも関 係会館等の 連携は有用。	○無し
51	—	—	—	—	(荷台等への私物の	・荷台への私物の	—	—	○有り	○無し

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
					持込み禁止) ・ 配送用トラック等 の車輛の荷台には、 私物等は持ち込ま せない。また定期的 に持ち込んでいな いかを確認しまし ょう。	持ち込みは、異物 混入のリスクを 高めるだけでな く、従業員への疑 いも掛かります。			私物による 感染拡大防 止に有用	
52	—	—	—	—	(無関係者の同乗禁 止) ・ 配送用トラック等 の車輛には、運転手 及び助手以外の配 送作業に関係しな い人間は同乗させ ない。	・ たと同じ会社 の同僚・上司であ っても配送車輛 への同乗は異物 混入のリスクを 高めます。	—	—	○有り 密な状況で の感染拡大 防止に有用	○無し
53	—	—	—	—	(荷台ドアの施錠) ・ 配送用トラック等 の荷台ドアに施錠 が出来る車輛での 配送を行い、荷積 み、荷卸し以外は荷 台ドアに施錠をし ましょう。車輛を離 れる際は、荷台ドア の施錠を確認しま しょう。	—	—	—	○有り 感染力のあ る食品の積 み込み防止 に有用	○無し

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	感染症対策 としての有 用性	食品防御対 策と感染症 対策の並立 時の課題
54	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 配送作業が無い場合でたとえ施設内に駐車した配送用トラック等の車輛でも必ず、運転席や荷台ドアの施錠を行いましょう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 夜間や駐車中の車輛に行われる意図的な行為に対するリスクを低減しましょう。 ・ 閉めると自動で鍵がかかる機能を持つ荷台の扉などを積極的に導入し、駐車時等の盗難防止に努めましょう。 	—	—	○有り 感染力のある食品の積み込み防止に有用。	○無し
55	—	—	—	—	(GPS 等による位置確認) <ul style="list-style-type: none"> ・ 不測の事態が起こった場合などに備え、GPS が搭載された車輛が望ましい。 	—	—	—	○有り	○無し

食品防御対策ガイドライン（中小規模事業所向け）（令和5年度(案)）

【本ガイドライン作成の趣旨】

本ガイドラインは、食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）、（運搬・保管施設向け）、（調理・提供施設向け）は、いずれも項目数が多かったことから、規模の小さい食品事業者の皆様において活用されることを念頭に、（食品製造工場向け）、（運搬・保管施設向け）、（調理・提供施設向け）を一覧にし、対策項目とその解説を一体化したものです。より多くの食品関係事業者の皆様が、自社の製品の製造、運搬・保管、調理・提供の各過程において、適切な食品防御対策がとれるように、参考とされることを期待しています。

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
1 <input type="checkbox"/>	○（危機管理体制の構築） 異常の早期発見するための苦情等集約する仕組みを構築している。 保健所等への相談、社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続き定めている。	○（危機管理体制の構築） 異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。 保健所等への相談、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いる。	○（危機管理体制の構築） 異常の早期発見のための苦情等を集約する仕組みを構築している。 保健所等への相談、社内外への報告、飲食料の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。
2 <input type="checkbox"/>	○（異常発見時の報告） 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させている。	○（異常発見時の報告） 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、すぐに施設責任者に報告させている。	○（異常発見時の報告） 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させている。
3 <input type="checkbox"/>	○（感染症対策） 従業員の感染症への罹患状況を確認している。 地域の感染症情報や、 世界的な感染症の流行 等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。	○（感染症対策） 従業員の感染症への罹患状況を確認している。 地域の感染症情報や、 世界的な感染症の流行 等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。	○（感染症対策） 従業員の感染症への罹患状況を確認している。 地域の感染症情報や、 世界的な感染症の流行 等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時の対応策を事前に検討している。
4 <input type="checkbox"/>	○（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ている。	○（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ている。	○（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ている。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
5 <input type="checkbox"/>	○（教育） 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持ちながら働けように、適切な教育を行っている。	○（教育） 取扱い製品の品質と安全確保について高い責任感を持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。	○（教育） 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持ちながら働けるように、適切な教育を行っている。
6 <input type="checkbox"/>	○（教育内容） 定期的に食品防御に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。	○（教育内容） 定期的に食品防御に関する教育を行い、その重要性を認識してもらっている。	○（教育内容） 定期的に食品防御に関する教育を行い、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っている。
7 <input type="checkbox"/>	○（勤務状況等の把握） 従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。	○（勤務状況等の把握） 従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。	○（勤務状況等の把握） 従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。

■人的要素(従業員等)

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
8 <input type="checkbox"/>	○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ている。	○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ている。	○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ている。
9 <input type="checkbox"/>	○（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配置している。	○（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配置している。	○（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配置している。
10 <input type="checkbox"/>	○（従業員の健康管理） 日々、従業員の健康管理を適切に行っている。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。	○（従業員の健康管理） 日々、従業員の健康管理を適切に行っている。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。	○（従業員の健康管理） 日々、従業員の健康管理を適切に行っている。 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
11 <input type="checkbox"/>	○（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）を適切に管理している。	○（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）を適切に管理している。	○（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）を適切に管理している。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
12	○（私物の持込みと確認） □ 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ている。	○（私物の持込みと確認） 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ている。	○（私物の持込みと確認） 私物を食材保管庫・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ている。
13	○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底） □ 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。	○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底） 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。	○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底） 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
14	○（出勤時間・言動の変化等の把握） □ 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ている。	○（出勤時間・言動の変化等の把握） 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ている。	○（出勤時間・言動の変化等の把握） 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ている。
15	○（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ている。	○（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ている。	○（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ている。

■人的要素(部外者)

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
16	○（訪問者への対応） □ 1_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している。 感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。 2_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ようにしている。 特に感染症の流行時は、注意している。	○（訪問者への対応） 1_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している。 感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。 2_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ようにしている。 特に感染症の流行時は、注意している。	○（訪問者への対応） 1_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している。 感染症の流行時は、直接の訪問は極力避ける様になっている。 2_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ようにしている。 特に感染症の流行時は、注意している。
17	○（業者の持ち物確認） □ 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ている。	○（業者の持ち物確認） 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ている。	○（業者の持ち物確認） 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ている。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
18 <input type="checkbox"/>	—	—	○（悪意を持った来客対策） 来客の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。
19 <input type="checkbox"/>	○（郵便・宅配物の受取場所） 郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。	○（郵便・宅配物の受取場所） 郵便、宅配物等の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めている。	—

■施設管理

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
20 <input type="checkbox"/>	○（調理器具等の定数管理） 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。	○（仕分け用具等の定数管理） 使用する仕分け作業用の器具や工具等について、定数・定位置管理を行っている。	○（調理器具等の定数管理） 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行っている。
21 <input type="checkbox"/>	○（脆弱性の高い場所の把握と対策） 食品に直接手を触れることができる仕込みや袋詰め の工程や、従事者が少ない場所等、意図的に有害物質 を混入しやすい箇所を把握し、可能な限り手を触れな い様にカバーなどの防御対策を検討している。	○（脆弱性の高い場所の把握） 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ている。	○（脆弱性の高い場所の把握） 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ている。
22 <input type="checkbox"/>	○（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 ている。	○（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 対策を講じている。	○（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（閉店後 を含む）についての防犯対策を講じている。
23 <input type="checkbox"/>	○（鍵の管理） 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認している。	○（鍵の管理） 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認している。	○（鍵の管理） 鍵の管理方法を策定し、定期的を確認している。
24 <input type="checkbox"/>	○（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っ ている。	○（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っ ている。	○（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 っている。
25 <input type="checkbox"/>	○（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採っている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、 中小規模事業所において徹底を図ること。	○（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採って いる。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、 中小規模事業所において徹底を図ること。	○（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採っ ている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、 中小規模事業所において徹底を図ること。
26 <input type="checkbox"/>	○（試験材料等の管理）	—	○（洗剤等の保管場所）

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
	<input type="checkbox"/> 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を管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。		<p>厨房の洗剤等、有害物質の保管場所を定め、当該場所への人の出入りを管理する。また、使用日時や使用量の記録、施錠管理を行っている。</p> <p>この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。</p>
27	<input type="checkbox"/> ○（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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。	—	<input type="checkbox"/> ○（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ている。
28	<input type="checkbox"/> ○（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ている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。	<input type="checkbox"/> ○（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ている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。	<input type="checkbox"/> ○（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ている。 この項目は、コストをかけず対応可能な部分であり、中小規模事業所において徹底を図ること。
29	<input type="checkbox"/> ○（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ている。	—	<input type="checkbox"/> ○（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ている。
30	<input type="checkbox"/> ○（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、厳重に管理している。	—	<input type="checkbox"/> ○（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、厳重に管理している。
31	<input type="checkbox"/> ○（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ている。	<input type="checkbox"/> ○（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ている。	<input type="checkbox"/> ○（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ている。

■入出荷等の管理

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
32	<input type="checkbox"/> ○（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ている。	<input type="checkbox"/> ○（ラベル・包装・数量の確認） 取扱商品等の受け入れ時及び仕分け前に、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ている。	<input type="checkbox"/> ○（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ている。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
	<p>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ている。</p>	<p>異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、責任者はその対応を決定している。</p> <p>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している。</p> <p>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している。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している。</p>	<p>異常を発見した場合は、料理長や責任者に報告し、料理長や責任者はその対応を決定している。</p>
<p>33</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>○（積み下ろしや積み込み作業の監視）</p> <p>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ている。</p> <p>中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。</p>	<p>○（積み下ろしや積み込み作業の監視）</p> <p>取扱商品等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る。</p> <p>中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。</p>	<p>○（積み下ろしの監視）</p> <p>食材や食器等の納入時の積み下ろし作業は確認している。</p> <p>中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の外置き」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。</p>
<p>34</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>—</p>	<p>○（製品等の混在防止対策）</p> <p>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している。また監視カメラを設置するなどの対策を行っている。</p>	<p>○（調理や配膳作業の監視）</p> <p>調理や料理等の配膳時の作業を確認している。</p>
<p>35</p> <p><input type="checkbox"/></p>	<p>○（在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応）</p> <p>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ている。</p>	<p>○（在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応）</p> <p>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ている。</p>	<p>○（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）</p> <p>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ている。</p>

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
36 <input type="checkbox"/>	○（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、工場長や責任者に報告し、工場長や責任者はその対応を決定している。 中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。	○（過不足への対応） 取扱商品の納入先から、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ている。 中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。	○（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ている。 中小規模事業所においては、原材料仕入先との信頼関係や、重量での発注に基づく「納入品の内容をよく確認しない」等の習慣が見られるので、これら習慣の撤廃の徹底を図ること。
37 <input type="checkbox"/>	○（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いる。	○（対応体制・連絡先等の確認） 取扱商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いる。	○（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いる。

2. 大規模イベント時に必要な対応

大規模イベント時には、ケータリング等、外部の食品工場等で調理された商品が搬入されることがあるため、配送用トラック等でも必要な対策。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
38 <input type="checkbox"/>	—	○（感染症流行期の対策） 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、運搬中の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。	○（感染症流行期の対策） 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、施設内での感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
39 <input type="checkbox"/>	—	—	○（お客様対策） 不特定多数のお客様が出入りする接客（食事提供）施設では、利用客に交じって意図的に有害物質を混入することも考えられるため、対策を検討している。
40 <input type="checkbox"/>	—	—	○（客席等の対策） 客席等には、お冷や調味料、食器などは置かない。 また、セルフサービスのサラダバーやドリンクバー等での混入や感染防止対策も検討している。 感染拡大時には、換気や客席の間隔をとる等、動線上の手洗い場を設ける等の有効な対策も検討している。

No.	製造	運搬・保管	調理・提供
41 <input type="checkbox"/>	—	—	○（監視カメラの設置） 利用者が直接、食品に触れる様なカフェテリア形式の配膳場所、サラダバー等には、カメラ等による監視を検討している。
42 <input type="checkbox"/>	—	—	○（厨房の防犯・監視体制の強化） 厨房内には、作り置き料理等を保管する場合には、冷蔵庫等にカギをかける等の異物混入対策を行っている。
43 <input type="checkbox"/>	—	—	○（報道陣対応） 大規模なイベント時には、報道陣に紛れての不審者の侵入にも注意している。
44 <input type="checkbox"/>	—	—	○（関係機関との連携強化） 大規模なイベント時には、多くの関係機関との連携を密にし、迅速な情報の共有化に努めている。
45 <input type="checkbox"/>	—	○（荷台等への私物の持ち込み禁止） 配送用トラック等の車輛の荷台には、私物等は持ち込ませない。また、定期的に持ち込んでいないかを確認している。	—
46 <input type="checkbox"/>	—	○（無関係者の同乗禁止） 配送用トラック等の車輛には、運転手及び助手以外の配送作業に関係しない人間は同乗させない。	—
47 <input type="checkbox"/>	—	○（荷台ドアの施錠） 配送用トラック等の荷台ドアに施錠が出来る車輛での配送を行い、荷積み、荷卸し以外は荷台ドアに施錠し、車輛を離れる際は、荷台ドアの施錠を確認している。 配送作業が無い場合でたとえ施設内に駐車した配送用トラック等の車輛でも必ず、運転席や荷台ドアの施錠を行っている。	—
48 <input type="checkbox"/>	—	○（GPS等による位置確認） 不測の事態が起こった場合などに備え、車輛にはGPSを搭載している。	—

食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト)
(令和 5 年度 (案))

【本チェックリストの対象】

食品の宅配を担当するフードデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）と、同事業者に食品の宅配を依頼する食品事業者（ファーストフード店・レストラン・食品工場等）において活用されることを念頭に作成したものである。

デリバリー事業者においては食品防御対策ガイドラインの「運搬・保管向け」の内容を、デリバリー事業者を利用する食品事業者においては、「調理・提供施設向け」及び「食品製造工場向け」に記載された内容を参考に、当チェックリストを作成している。

No.	宅配を担当するフードデリバリー事業者向け (運搬・保管)	フードデリバリー事業者を利用する食品事業者向け (調理・提供施設及び食品製造工場を想定) ※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
1. 優先的に実施すべき対策		
	■組織マネジメント	■組織マネジメント
1 <input type="checkbox"/>	○ (危機管理体制の構築) ・配達中に、配達員が異物等を混入しない体制を構築している。	○ (危機管理体制の構築) ・配達中に従業員が異物等を混入しづらい体制を構築している信頼できる事業者に委託している。 ・配達員から異常等の連絡があった場合、利用客への連絡、保健所等への相談、社内外への報告、飲食料品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。
2 <input type="checkbox"/>	○ (異常発見時等の報告) ・配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見した場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。	○ (異常発見時等の報告) ・配達中に商品の破損や異常・異臭等が発見された場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに配達員や運営事業者から報告を受けている。
3 <input type="checkbox"/>	○ (感染症対策) ・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・世界的な感染症の拡大が見られる場合には、配達員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。	○ (感染症対策) ・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・世界的な感染症の拡大が見られる場合には、従業員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
4 <input type="checkbox"/>	○ (職場環境づくり) ・配達員等の安全対策を実施し、働きやすい職場環境づくりに努めている。	○ (職場環境づくり) ・委託先及びその配達員との良好な関係を構築し、配達員等が働きやすい職場環境づくりに協力している。
5 <input type="checkbox"/>	○ (教育) ・配達員等に対して、取扱う商品の品質と安全確保に関して適切な教育を行っている。 ・配達員等に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。 ・業務委託契約の場合には、契約事項で食品防御対策	○ (教育) ・デリバリー事業者を利用する際に発生する自社の商品・サービスの品質と安全確保、食品防御に関するリスク等について、適切な教育を行っている。 ・従業員に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。

No.	宅配を担当するフードデリバリー事業者向け (運搬・保管)	フードデリバリー事業者を利用する食品事業者向け (調理・提供施設及び食品製造工場を想定) ※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
	の実施について触れている。業務仲介の場合は、食品防御対策ガイドライン等について情報提供を行っている。	
	■人的要素（従業員・委託契約者等）	■人的要素（従業員等）
6 <input type="checkbox"/>	○（配達員登録・契約・採用時の身元の確認等） ・配達員の登録・契約・採用時には、可能な範囲で身元を確認している。 ・運転免許証の原本は、契約時及び定期的に確認している。 ・契約・採用時には、配達員向けチェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識の確認や情報提供を行っている。	○（従業員採用時の身元の確認等） ・従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。
7 <input type="checkbox"/>	○（従業員の配置） ・運営事業者の食品安全等を担当する部署には、可能な限り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ている。	○（従業員の配置） ・デリバリーに関係する部署にも、可能な限りフードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を配置している。
8 <input type="checkbox"/>	○（配達員の健康管理） ・日々、配達員の健康状態を適切に確認するよう注意喚起している。 ・飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、取引先・配達先を含む周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。	○（従業員の健康管理） ・日々、従業員の健康状態を適切に確認している。 ・飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
9 <input type="checkbox"/>	○（用具等の管理） ・配達員等に対して運搬用ボックス等を適切に管理するよう注意喚起している。	○（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）を適切に管理している。
10 <input type="checkbox"/>	—	○（私物の持込みと確認） ・私物を食材保管庫・厨房・商品受け渡し口等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ている。
11 <input type="checkbox"/>	—	○（休憩室・トイレ等の5Sの徹底） ・休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
12 <input type="checkbox"/>	○（配達員の勤務状況・稼働時間・配達範囲の変化等の把握） ・契約状況に応じて、配達員等の稼働時間や配達範囲を把握し、著しい変化や、従来とは異なる稼働時間や配達範囲・稼働頻度の変化等に注意を払っている。	○（勤務状況・出勤時間・言動の変化等の把握） ・従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。 ・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ている。
13 <input type="checkbox"/>	—	○（移動可能範囲の明確化） ・規模の大きな施設では、就業中の全従業員等の移動可能範囲を明確化にし、認められた範囲内で働かせている。

No.	宅配を担当するフードデリバリー事業者向け (運搬・保管)	フードデリバリー事業者を利用する食品事業者向け (調理・提供施設及び食品製造工場を想定) ※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
14 <input type="checkbox"/>	○ (新規採用者・契約者の紹介) ・新たに採用・契約した配達員は、依頼元事業者等に適切に紹介し、成りすましを防ぐ工夫を行っている。	
	■人的要素 (部外者)	■人的要素 (部外者)
15 <input type="checkbox"/>	○ (依頼元での対応) ・配達員には、正規の契約であることを証明するために、依頼元事業者に対して注文番号等の電子記録を提示させている。 ・感染症の流行時は、依頼元の店舗等の商品の受渡しの際には、配達員と受渡し担当者との接触を極力避ける工夫を行うよう、利用事業者にも注意喚起している。	○ (配達員への対応) ・注文番号が確認できない配達員には配達を依頼しない。 ・感染症の流行時は、感染防止策を取った上で商品の受渡しを行っている。
16 <input type="checkbox"/>	○ (駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) ・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用するように注意喚起している。	○ (駐車エリアの設定や駐車許可証の発行) ・規模の大きな施設では、配達用車両の駐車・駐輪場の設定や、駐車・駐輪許可証の発行等、無許可での敷地内への進入や駐車・駐輪を防止している。
17 <input type="checkbox"/>	○ (商品の受渡しと配達員の持ち物確認) ・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないように注意喚起している。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないよう、注意喚起している。	○ (商品の受渡しと配達員の持ち物確認) ・商品の受渡しは、定められた受渡し窓口で行い、配達員が厨房等施設・設備内への立入らなくてもよいようにしている。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないように、注意喚起している。
18 <input type="checkbox"/>	○ (悪意を持った配達員対策) ・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。	○ (悪意を持った配達員対策) ・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。
	■施設管理	■施設管理
19 <input type="checkbox"/>	○ (配達用の用具等の定数管理) ・配達に使用する用具 (配達用バック等) 等について、定期的に定数管理を行うよう注意喚起している。	○ (宅配用資材等の定数管理) ・宅配に使用する容器・包装材料等について、定期的に定数管理を行っている。
20 <input type="checkbox"/>	○ (脆弱性の高い配達中の対策) ・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行う等の防御対策を行うよう、利用事業者に対して注意喚起している。	○ (脆弱性の高い配達中の対策) ・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行い、混入されにくい、混入に気づきやすい対策を取っている。
21 <input type="checkbox"/>	○ (車両を離れる際の対策) ・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認し、自転車やバイクの場合には、配達用バックを持ち歩くように注意喚起している。 ・たとえ施設内に駐車した配達用車両でも、必ず運転席や荷台の施錠を行うよう注意喚起している。	○ (無人の時間帯の対策) ・施設が無人となる時間帯 (閉店後を含む) について防犯対策を講じている。
22 <input type="checkbox"/>	—	○ (鍵の管理) ・鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。

No.	宅配を担当するフードデリバリー事業者向け (運搬・保管)	フードデリバリー事業者を利用する食品事業者向け (調理・提供施設及び食品製造工場を想定) ※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
		・配達員には鍵へのアクセス権を設定しない。
23 <input type="checkbox"/>	—	○(外部からの侵入防止策) ・食品保管庫・厨房への外部からの侵入防止対策を行っている。
24 <input type="checkbox"/>	—	○(確実な施錠) ・施設全体、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っている。
25 <input type="checkbox"/>	○(顧客情報の管理) ・顧客情報(取引業者・利用客)等の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ている。	○(顧客情報の管理) ・顧客情報(取引業者・利用客等)の重要なデータシステムへのアクセス可能者は、接客の責任者などに限定している。
	■入出荷等の管理	■入出荷等の管理
26 <input type="checkbox"/>	○(ラベル・包装・数量の確認) ・商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、注文番号、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。	○(ラベル・包装・数量の確認) ・商品等の受渡し時に、ラベルや包装の異常の有無、注文番号、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、店長や責任者に報告し、店長や責任者はその対応を予め決めている。
27 <input type="checkbox"/>	○(配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応) ・配達中に商品の紛失や増加、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、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。	○(配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応) ・配達中に商品の紛失や増加、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予め決めている。
28 <input type="checkbox"/>	○(対応体制・連絡先等の確認) ・配達した商品の依頼元や配達先の連絡先を、すぐに確認できるようにしている。	○(対応体制・連絡先等の確認) ・配達した商品により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いる。
2. 可能な範囲での実施が望まれる対策		
29 <input type="checkbox"/>	○(ドライブレコーダー・GPS等の活用) ・不測の事態が起こった場合などに備えドライブレコーダーやGPS等により配達中の位置の確認や記録を検討している。	○(ドライブレコーダー等・GPSの活用) ・不測の事態が起こった場合などに備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用し、配達中の安全性の確保が可能な事業者を選定し委託している。

食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト)
(令和5年度(案))

【本チェックリストの対象】

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）において、配達員が日々の配達において活用されることを念頭に作成したものである。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト(案)）と併せて使用されることを想定している。

No.	内容	デリバリー向け チェックリスト 対応項目
1 <input type="checkbox"/>	○（新規登録・契約・採用時の身元の確認等） ・配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。 ・運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。	6、14
2 <input type="checkbox"/>	○（契約者の確認） ・配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。	14
3 <input type="checkbox"/>	○（食品防御に関する知識と認識） ・配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。 ・不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。 ・登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。	5
4 <input type="checkbox"/>	○（健康管理） ・日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。	8
	○（感染症対策） ・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。 ・感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。	3
5 <input type="checkbox"/>	○（用具等の管理） ・配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。	9、19
6 <input type="checkbox"/>	○（商品の受渡し） ・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。 ・商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。	17、26
7 <input type="checkbox"/>	○（配達中の対策） ・配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。	20

No.	内容	デリバリー向け チェックリスト 対応項目
8 <input type="checkbox"/>	○（異常発見時等の報告） ・配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。	2、27、28
9 <input type="checkbox"/>	○（配達員の私物等） ・配達中は不要な私物は携行せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品（商品）との接触を避ける様になっている。	17
10 <input type="checkbox"/>	○（駐車・駐輪） ・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。	16
11 <input type="checkbox"/>	○（車両を離れる際の対策） ・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。 ・自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。 ・自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。 ・不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。	21、29
12 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報（取引業者・利用客）等のデータシステムには、不正・にアクセスしないようにしている。	25



食品防御対策 フードデリバリーサービス配達員向け チェックリスト

- CHECK
- 1
 - 配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。
 - 運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。
 - 2
 - 配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。
 - 3
 - 配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。
 - 不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。
 - 登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。
 - 4
 - 日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。
 - 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。
 - 感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。
 - 5
 - 配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。
 - 6
 - 商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。
 - 商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。
 - 7
 - 配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。
 - 8
 - 配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。
 - 9
 - 配達中は不要な私物は携行せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品(商品)との接触を避ける様にしている。
 - 10
 - 配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。
 - 駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。
 - 11
 - 荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。
 - 自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。
 - 自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。
 - 不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。
 - 12
 - プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報(取引業者・利用者)等のデータシステムには、不正にアクセスしないようにしている。



MEMO

本チェックリストの対象

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者(以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む)の配達員の方々が、日々の配達において活用されることを念頭に作成したものです。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン(フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト)と併せて使用されることを想定しています。