

平成24年3月31日

関係各位

厚生労働科学研究補助金

「食品防御の具体的な対策の確立と
実行可能性の検証に関する研究班」

主任研究者

奈良県立医科大学 教授 今村知明

食品防御対策ガイドラインについて

平成13年9月に発生した世界同時多発テロ事件から10年が経過しました。その後、世界各国ではテロの発生に関する認識が高まり、テロ対策は国家防衛上の優先的課題となっています。また、国内では、平成20年1月に発生した中国産冷凍餃子における農薬混入事件により、実際の被害は限局的ではあったものの、複数の都府県で食品に直接混入された毒物による健康被害が発生しています。

このような社会状況を踏まえ、悪意を持った者により、食品の製造・供給過程（フードサプライチェーン）の途中で毒物が混入されることがあれば、健康被害だけでなく、心理的、社会的にも大きな被害が及ぼすことが懸念されています。このため、食品企業においては、従来の食品衛生の観点だけでなく、悪意を持つ者による毒物の混入を予防する、「食品防御」の観点からの対策が求められるようになってきています。

こうしたことから、当研究班では、人為的に食品が汚染されることを防止するために、米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）による『食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業、加工業および輸送業編”』[Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10]を参考に、日本の食品関係事業者が各々の事業内容における食品防御上の注意点を確認するため、「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」や、「食品に係る物流施設における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト」を作成し、その中での優先順位や費用対効果の高い対策を「食品防御対策ガイドライン」としてまとめました。また、参考資料としてHACCP対応の食品工場における「食品防御の観点からの留意事項」も併せて作成致しました。

食品企業での食品防御対策の必要性の検討や、人為的な食品汚染に対する「現実的な範囲内での実施可能な対策」の確認に、「ガイドライン」や「留意事項」をご活用頂けると幸いです。

記

1. 「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」について
2. 「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」について（解説）
（参考資料）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