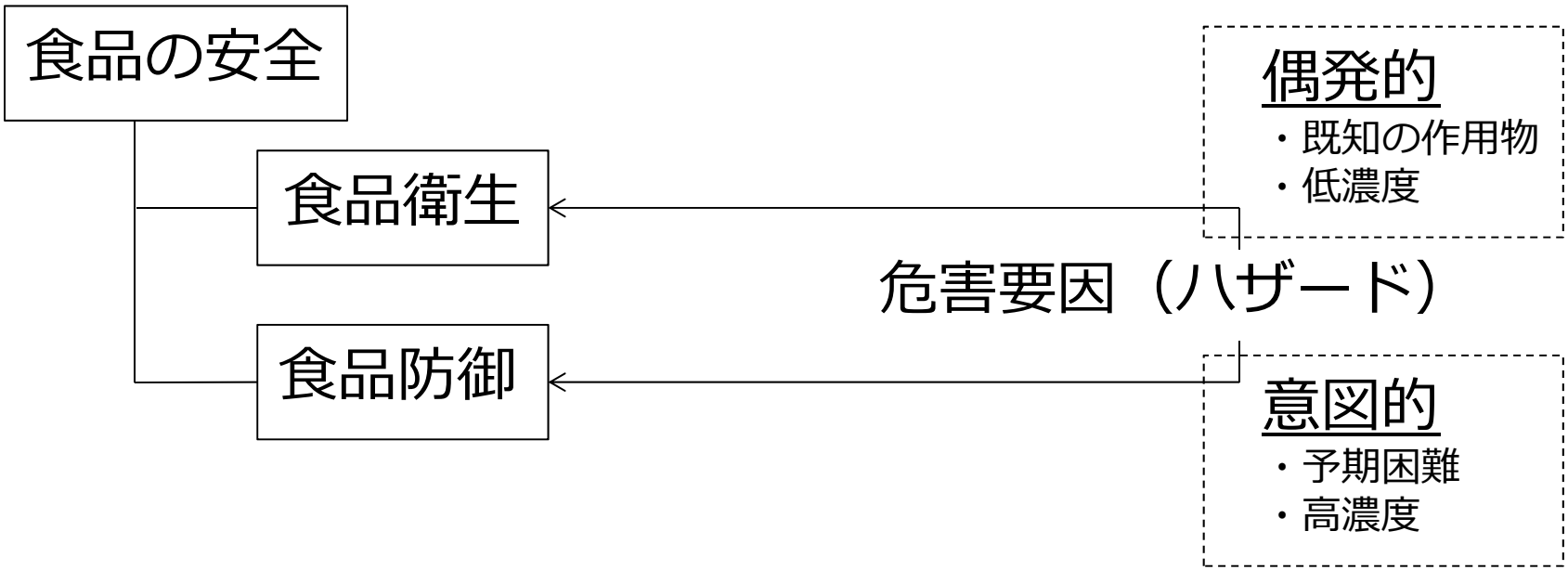
# 1　食品防御とは

食品の製造、運搬・保管、調理・提供の過程において、食品に毒物などを意図的に混入し、喫食者に健康被害を及ぼす、または及ぼそうとする行為を防止する対策

# 2　食品防御と食品衛生

- 食品衛生対策は、従業員と生産システムの「悪意のない間違い（エラー）」を防止しようとするもの。
- 通常の食品衛生対策では防ぐことができない手口で毒物等を混入しようとするため、それを防止する対策、すなわち「食品防御」を実施しなければ防止することが困難。




食品衛生上の問題で発生した食中毒と異なり、意図的な混入は、なにを（毒物等）、どれだけ、どこに混入されたか速やかに特定することが困難であるため、被害の拡大防止の難しさも特徴。

# 3　食品防御の必要性

- 大規模イベントは、テロリスト等の標的となりやすく、労働力需要の一時的な増加により、必要な労働力を急遽確保することによる通常体制からの大きな変化も予想。
- 大規模イベントにおいて、万が一意図的混入が発生した場合、我が国の国際的な評価のみならず、食品事業者の評価も低下する可能性。

**過去の事例**

○　組織への不満（従業員、元従業員等）
　→冷凍餃子に農薬混入（中国、2008年）
　→冷凍食品に農薬混入（日本、2013年）

○　信頼の失墜、公衆の混乱（外部の侵入者（テロリストを含む））
　→元従業員が農薬混入（米国、2009年）
　→カルト集団がサルモネラ混入（米国、1984年）

健康被害を及ぼす可能性のある毒物・劇物等は、農薬や洗剤・消毒薬として販売されているものもあることから、意図的混入は爆発物や銃器を使用した犯罪・テロと比較して容易に実行可能

☆　十分な未然防止対策と、被害を最小限にするための食品防御対策が必要。

☆　特に、組織の管理とアクセス管理に取り組むことは重要。

# 4　対策の心構え～意図的混入を防止するため～

・ 食品防御の心構えとして、意図的混入リスクはゼロにはできないと考えて対応することが必要。
・「混入したいと思わせない」、「混入しにくいと思わせる」ことが重要。

食品防御に取り組むにあたり参考となる事項

○ 食品防御に対する意識の向上

○ 意図的な混入をしたいと思わせない職場の風土作り

→ 信頼関係や良好な人間関係の構築、事件の予兆と考えられる事象への対応（組織の管理）

○ 意図的な混入が実行し難い環境作り

→ 脆弱性のある場所への対応、効果的な対策（アクセス管理）

○ 万が一に備えた危機管理の訓練

# 5　意図的な異物混入のきざしを見逃さない

○　大会前の取組に加えて、大会期間中も意識を高くすることが重要

○　健康危害発生時の連絡体制の整備も必要

いつもと違うことに気付けるようにしてください

（ヒトやモノの違和感に気付ける職場作りと5Sの徹底）

（具体例）

・通常施錠されているはずのところが解錠されていた

・あるべき場所に薬品や洗剤等がない

・普段には見られない変わったゴミが捨てられている

5Sとは、

①整理　②整頓

③清掃　④清潔

⑤習慣