



食品防衛

食品への意図的な異物混入を
防ぐためにできること



はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～

内容

- (0-1) 定義
- (0-2) 食品衛生対策と食品防御の違い
- (0-3) 食品防御に取り組む必要性
- (0-4) 意図的混入が及ぼす影響

ポイント

- 「食品への意図的な毒物等の混入」とは、どのような事案を指すのでしょうか？
- 食品衛生対策と食品防御の違いは何でしょうか？
- 会社やお客様に及ぶ影響とは？

はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～

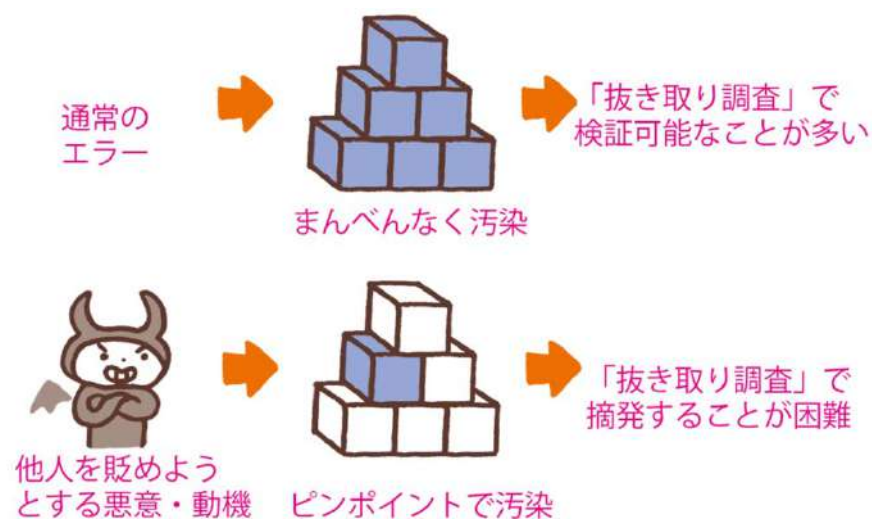
(0-1) 定義

- 「食品への意図的な毒物等の混入」とは、「食品の製造、運搬・保管、レストランなどでの調理・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 (※) 」のことをいいます。そして、その「意図的混入」を防止する対策のことを、「食品防御」といいます。

(※) 以降、表記の短縮のため、これを「意図的混入」ということにします。

(0-2) 食品衛生対策と食品防御の違い

- 食品衛生対策は、従業員や生産システムの、「悪意のない間違い（エラー）」を防止しようとするものです。それに対して食品防御は、他人をおとしめようとする実行犯が、「悪意をもって意図的に毒物などを食品に混入する」ことを防ぐものです。
- 実行犯は、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を混入しようと考えられます。そのため、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、防ぐことが難しいのです。



はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～



(0-3) 食品防御に取り組む必要性

- 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、意図的混入は他の犯罪・テロと比較して、容易に実行可能です。また、意図的混入は、食品衛生上の問題で発生した食中毒と異なり、なに（毒物）を、どれだけ、どこに混入されたかを速やかに特定することが困難であるため、被害の拡大防止が難しいことが特徴です。
- 万が一意図的混入が発生した場合、食品を製造、運搬、調理・提供等した事業者の評価が低下する可能性があります。そのため、十分な未然防止対策と、被害を最小限にするための対策が必要です。

はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～

(0-4) 意図的混入が及ぼす影響

- 意図的混入は、喫食者には健康被害（直接被害）を、事業者には事態収拾コスト（間接被害；製品回収コスト、苦情対応コスト、信頼失墜による減益など）をもたらします。

表：過去における事例

発生年(場所)	実行犯	使用毒物等	汚染対象	被害
1984年(米国)	カルト集団	サルモネラ菌	レストラン10か所、水道タンク	健康被害751名
1985年(日本)	不明	除草剤	自動販売機(清涼飲料)	死者12名
2003年(発覚)	テロ組織	リシン	軍の食品	未遂
2003年(米国)	従業員	ニコチン	肉塊	健康被害92名
2007～8年(中国)	従業員	農薬	製造過程	健康被害10名、回収612トン、当事者企業倒産
2009年(米国)	従業員	農薬	レストラン	健康被害48名、25万ドルの損失
2013年(日本)	従業員	殺虫剤	製造過程	問合せ1日最大12万件、回収600万パック超、営業利益20億円減益

ここからは、食品防御の5つの手順にしたがって、話を進めていきます。

【手順1】 準備

【手順2】 一般的な防犯対策の徹底

【手順3】 組織マネジメント

【手順4】 毒物等の混入予防

【手順5】 モニタリングと対策の改善

【手順1】 準備

内 容

(1-1) 食品防御の取組の宣言

(1-2) 食品防御を行う担当者の決定

ポイント

- 食品防御を確実にを行うためには、製造、運搬、保管、調理・提供事業者等の責任者の決意だけでなく、従業員一人ひとりの意識改革も必要です。
- そのうえで、食品防御担当チームを結成し、食品防御の実施・改善についての責任の所在を明らかにします。

【手順1】 準備

(1-1) 食品防御の取組の宣言

- 製造、運搬、保管、調理・提供事業者等の責任者は、食品防御に取り組む必要性を認識し、トップダウンで取組を進めましょう。責任者自らの言葉で従業員に取組の必要性を語りかけ、現場の従業員の協力を引き出しましょう。

(1-2) 食品防御を行う担当者の決定

- 責任者は、食品防御に取り組む体制と、現場の食品防御の実務担当者を決めましょう。専任の担当者確保できない場合は、品質管理の担当者を充てることも、工程の把握に係る観点から有効です。
- 食品防御に取り組む体制のもと、実務担当者は、以下を参考に定期的な打ち合わせを行いましょう。

➤ 食品防御の実務担当者が責任をもって実行すべきこと（例）

- 関係者（食品防御の実務担当者、現場の責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）を集め、毒物を混入されやすい場所・工程を共有する。（【手順4】参照）
- 優先すべき対策を検討し、実施と検証、改善点の検討を行う。

【手順1】 準備

【手順2】 一般的な防犯対策の徹底

【手順3】 組織マネジメント

【手順4】 毒物等の混入予防

【手順5】 モニタリングと対策の改善

【手順2】 一般的な防犯対策の徹底

内容

(2-1) 敷地外から敷地内への無断侵入の防止

(2-2) 監視と施錠の徹底

ポイント

- 食品防御の第一歩は、一般的な「防犯対策」の徹底から始まります。
- 全体を、“会場” “飲食提供施設” “作業場”の3層構造で捉えると、防犯対策の検討がしやすくなります。

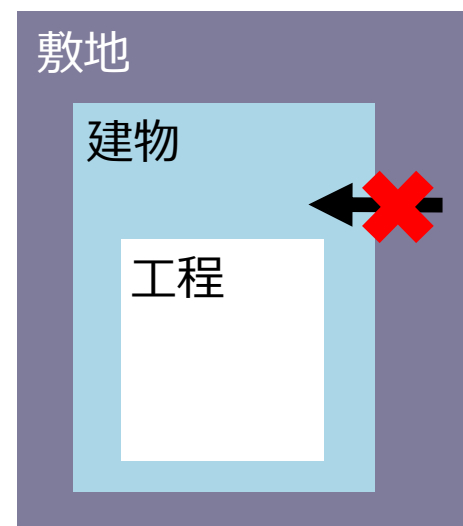
【手順2】 一般的な防犯対策の徹底

(2-1) 敷地外から敷地内への無断侵入の防止

- 敷地外から敷地内への、無断侵入の防止対策を行きましょう。

➤ 外周のセキュリティ管理

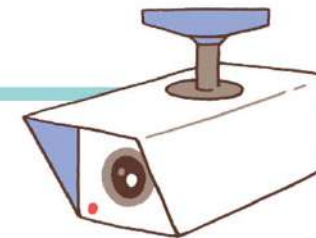
- 敷地内に、関係者以外の人が入り込むことを防ぐため、フェンスや、「進入禁止」「関係者以外立ち入り禁止」などの掲示物を設置する。
- 頑丈なフェンスを設置しても、出入り口がたくさんあったり、出入り口の管理ができていなければ意味がないため、出入り口の数が必要最小限とし、守衛所の設置、セキュリティゲートの設置など、関係者だけが出入りできるような管理を行う。



➤ 製造工場への訪問者の把握

- 原材料の納入等を目的とする訪問者に対して、氏名、所属、訪問理由、日時、訪問先（部署・担当者等）、持込み品等の必要事項を定め、事前登録を必須とする。
- 受け入れ窓口は、訪問者が来訪した際、氏名、所属、訪問理由、訪問先（部署・担当者等）、持込み品等を申告させる。受け入れ窓口は、事前登録と照合・確認を行ったうえで、訪問先まで同行するなど、訪問者が敷地や建物内を単独で行動しないように対応する。
- 事前登録のない訪問者および事前登録と申告の内容に相違がある訪問者には、敷地内への立ち入りを認めないようにする。また、必要なもの以外の敷地内への持込みも認めないようにする。

【手順2】 一般的な防犯対策の徹底



(2-2) 監視と施錠の徹底

- 現場への無断侵入を防ぐため、従業員の目視、防犯カメラ等による監視を行いましょう。防犯カメラは、犯罪やテロ行為の抑止効果が期待できるとともに、有事の際の事後確認にも有用です。

➤ 監視

- 従業員には、器物の破損、不用物の放置、異臭、見慣れない人がうろついているなどの不審な事態に気が付いた時には、すぐに関係者（食品防御の実務担当者、現場の責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）に報告させるよう徹底する。（「おかしいな」という思いを、自分の中だけにとどめさせない。）
 - ノーチェックで往来が可能な出入り口（例：人目につかない従業員専用出入り口など）、外部からの人の立ち寄りがある駐車スペースから建物への動線などについて、カメラによる監視を検討する。
- 人気のない出入り口、窓など、簡単に外部から侵入できる場所は、鍵を取り付け、施錠を行いましょう。
 - 出入り口や窓の数を減らすことは、人の出入りの管理を容易にするとともに、カメラや鍵の設置数を減らすことにも役立ちます。ただし、防災上の観点も忘れず、必要以上に減らしすぎないように注意してください。



➤ 施錠等

- 外部から侵入可能な場所を特定し、センサーなどの機械警備、封印、頑強な鍵の取り付け、施錠ルール（施錠確認の頻度やタイミング、開錠・施錠の担当者、鍵の保管者・保管方法）の徹底、格子窓の設置等の対策を行う。
- 後述する（4-1）において「脆弱性」が高いと判断される場所の付近については、特にこれを徹底する。

【手順1】 準備

【手順2】 一般的な防犯対策の徹底

【手順3】 **組織マネジメント**

【手順4】 毒物等の混入予防

【手順5】 モニタリングと対策の改善

【手順3】 組織マネジメント

内 容

(3-1) 従業員の採用

(3-2) 従業員の教育

(3-3) 従業員の配置

(3-4) 制服・IDカード等の管理

(3-5) モニタリング

ポイント

- 従業員、会社を“あらぬ疑惑”から守るためにも、しっかりとした組織マネジメントが必要です。

【手順3】 組織マネジメント

(3-1) 従業員の採用

- 従業員等の採用面接時には、申告内容に虚偽がないかを確認するため、各種証明書等の原本を確認するとともに、応募の動機や自社に対するイメージ等について、可能な範囲で確認しましょう。
- 派遣社員等についても、派遣元等に依頼して同様の対応を行いましょう。

(3-2) 従業員の教育

- 従業員に、意図的混入が発生した場合は、従業員自身が疑われる可能性があることを認識してもらい、食品防御の重要性を理解してもらいましょう。
- 5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣づけ）に努め、不審物等の有無を定期的にチェックすることで、「普段と違う」ことに気づきやすい環境を整えましょう。
- 従業員教育の際には、従業員による犯行を誘発させないよう、部署や役職に応じた内容に限定する等の工夫を行ってください。



➤ 5Sの徹底

- 使用する原材料や調理器具、洗剤等について、定数・定位置管理を行う。
- 不要な物、利用者・所有者が不明な物が放置されていないか、常に確認する。
- 配電盤など、不要な物を隠すことができる場所は、施錠・封印する。

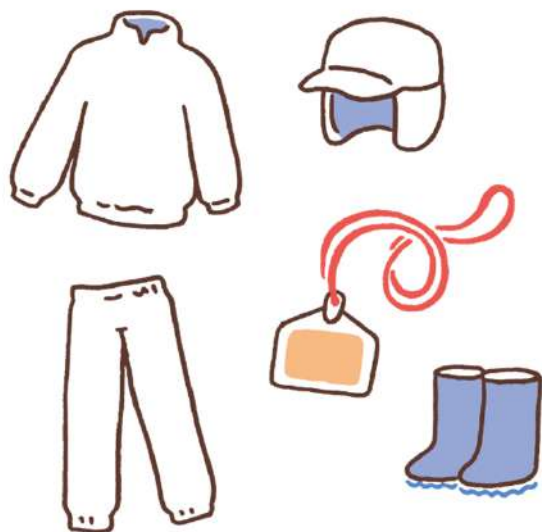
【手順3】 組織マネジメント

(3-3) 従業員の配置

- 後述する(4-1)において「脆弱性」が高いと判断された工程や場所への従業員の配置については、事前に面談を行い、十分信頼に足る従業員を配置するようにしましょう。
- 従業員どうしで一声かけ合うことを習慣づけし、持ち場に、その担当ではない従業員がいたら、他の従業員がすぐに気づくことができるようにしましょう。

(3-4) 制服・IDカード等の管理

- 従業員になりすまして飲食提供施設等内に潜入されることを防ぐため、従業員に貸与する制服や名札（顔写真付きが望ましい）、IDカード、鍵などの盗難・紛失に注意しましょう。
- 貸与品は番号管理を行うなどして、貸与品の所在と数を常に把握しましょう。



【手順3】 組織マネジメント

(3-5) モニタリング

- 従業員が意図的混入を行う動機の1つとして、職場への不平・不満が考えられます。そのため、各責任者は、従業員について、従来とは異なる言動の変化などに注意し、不満の有無を継続的に確認しましょう。
- 特に、後述する(4-1)において「脆弱性」が高いと判断された工程や場所へ配置する者や、新規採用者については、随時面談を行うなど、丁寧にコミュニケーションを取るようにしてください。

➤ 朝礼や定期的なミーティングの実施

- 食品防御の実務担当者は、朝礼や定期的なミーティング等を通じて、従業員のいつもと違う言動に注意し、従業員の様子を常に気にかけるようにする。

- 提供した食品への意図的混入が疑われた場合に備え、従業員の勤務状況、業務内容、勤務位置、役割分担等を正確に把握しておきましょう。

➤ 記録の保存

- 従業員の勤務状況、業務内容、勤務位置、役割分担を正確に記録・保存する。この際には、非接触ICカード等に対応した電子的な入退出システム等を利用すると便利である。

- 【手順1】 準備
- 【手順2】 一般的な防犯対策の徹底
- 【手順3】 組織マネジメント
- 【手順4】 毒物等の混入予防
- 【手順5】 モニタリングと対策の改善

【手順4】 毒物等の混入予防

内 容

- (4-1) 飲食提供施設内における脆弱性の把握
- (4-2) 毒物等を食品に近づかせないための対策
- (4-3) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策
- (4-4) 混入行為の防止
- (4-5) 原材料・包材等の納入・保管に関する対策
- (4-6) 運送車輛の対策
- (4-7) 食事提供施設における対策



ポイント

- 毒物等の混入防止のためには、まず施設内の脆弱性を知ることが重要です。
- 脆弱な場所の近くに「危険な物を置かない」、「むやみに人を近づけない」、「監視等による水際対策」が効果的です。

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-1) 施設内における脆弱性の把握

- 食品防御を検討するにあたっては、食材の納入に始まり、料理の提供に至るまでの全ての工程・場所において、どこに毒物等が混入されると危害が大きくなるか、どこなら混入されやすいかを想定し、どこに、どのような対策を優先して行うのが決めることが重要です。
- 各調理行程において、脆弱性を評価し、記録、文書化することも重要です。
- 「そこに毒物等を混入すれば、高い確率で多くの被害を起こすことができる工程・場所」であるにも関わらず、「十分に監視の目が届いていない工程・場所」を、「脆弱性が高い工程・場所」と言います。具体的には、以下の行程・場所が考えられます。



表：脆弱性が高い工程・場所の例

脆弱な工程や場所の特徴	脆弱な工程や場所の例
直接食材に手を触れることが可能	原材料の下ごしらえ、素手でこねる、トッピングなど
無人、または一人での作業	原材料や提供前食品の保管庫、冷蔵庫など
色々な人の立ち寄りがある	原材料の受け入れ、製品の出荷、清掃場所に近い工程など、ナンスが必要な機材に近い工程
その後の工程に洗浄や加熱がなく、直接人の口に入ってしまふ	バット・ピッチャー・ボトル、調味料・ドレッシング、配膳、ビュッフェの皿など
一度の攻撃で多くの被害を発生させることが可能	給水タンク、大鍋など

サラダバー、
ビュッフェ、ド
リンクバー、
モバイルベン
ダー

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-2) 毒物等を食品に近づかせないための対策

- 事業者が自ら用いる殺虫剤、洗剤、消毒液、医薬品については、保管場所を定め、定数・定位置管理を行い、施錠・監視による管理を徹底しましょう。これらについては、受払記録の作成、記録内容のチェックなどの数量管理を、食品防御の実務担当者、または調理・提供事業者の責任者が一括・集中的に実施してください。これらの紛失が判明した場合は、関係者（食品防御の実務担当者、調理・提供事業者の責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）に報告・周知し、事実関係を確認の上、関係官庁への連絡等、後述する（5-2）で定めた対応を実施してください。
- 従業員の不要な私物の持ち込みを禁止しましょう。
- 従業員が私物を使用可能な休憩・休養スペースは、会場内で提供される飲食物や包材の取り扱いが無い場所に確保しましょう。



保管場所管理・施錠、監視カメラの設置

➤ 従業員による私物等の持込みの制限

- 従業員による不正な私物や、保管されているトイレ用洗剤、塩素、液肥、農薬等の異物の持込みを防ぐため、作業場内への持込み品の許可ルールを作ったうえで、ペアを作って互いにチェックしたり、リーダーがチェックするなどの仕組みを構築する。
- 作業上必要のない戸棚・配電盤や、使用しない食品庫・冷蔵庫等について、これらが毒物等の一時的な隠し場所とならないよう封印する。

➤ 不要物や廃棄物の取り扱い

- 不要物や廃棄物が、調理場などに近い場所に放置されていると、従業員や部外者の出来心を誘発し、異物混入に繋がってしまうことも考えられる。
- 定期的に、不要物や廃棄物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を確認し、気づいた場合は、早急に撤去する。

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-3) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策

(4-3-1) 従業員のアクセス管理

- あってはならないことですが、従業員による意図的混入も想定したうえで、それを防ぐ対策が必要です。そのためには、各従業員がどの時間にどの工程にいるかを即座に確認できるようにし、関係のない従業員が、食品や料理に容易に近づくことができないようにすることが有効です。

➤ 従業員のアクセス制限

- 全ての工程について、作業を行う従業員（日・時別の担当場所、行動範囲）をその日の業務前に決定し、腕章等により各従業員の役割を識別できるようにする。
- 特に、冷蔵庫、食材保管庫など、無人となることが多い場所は立ち入りを明示的に制限し、立ち入り可能な従業員を限定する。（万全を期すためには、静脈認証等の生体認証による入退室管理システムの導入も考えられる。）



【手順4】 毒物等混入の予防

(4-3-2) 外部業者のアクセス管理

- 前述の【手順2】に従い、訪問者の把握を徹底しましょう。
- 運送業者による納品作業時も含め、外部業者の動線管理を徹底しましょう。
- 脆弱な工程・場所に、無関係な外部業者が容易に近づけないよう、一時入館証を着用するなど、従業員による識別を容易にし、必要のないエリアに入ってきた時にすぐ発見できるようにしましょう。外部業者に対しても挨拶や声掛けを励行し、「周りから見られている」という状況を作り出すことも効果的です。



【手順4】 毒物等混入の予防

(4-4) 混入行為の防止

- 毒物等を食品に近づかせない対策をし、悪意を持つ者を食品に近づかせない対策を講じたあとは、「混入行為の防止」対策を行うことで、食品防御を万全のものとしします。

(4-4-1) 脆弱箇所の防御

- (4-1) で把握した脆弱箇所について、作業管理リーダーの配置、カメラの設置、複数人による作業チームの構成（単独作業としない）など、意図的混入のリスクをできるだけ低減するような対策を講じましょう。

(4-4-2) 積み下ろし作業等の監視

- 食材の積み下ろし作業やベンディングマシンへの商品充填は、単独で行っているケースも少なくないため、気を付けて監視しましょう。



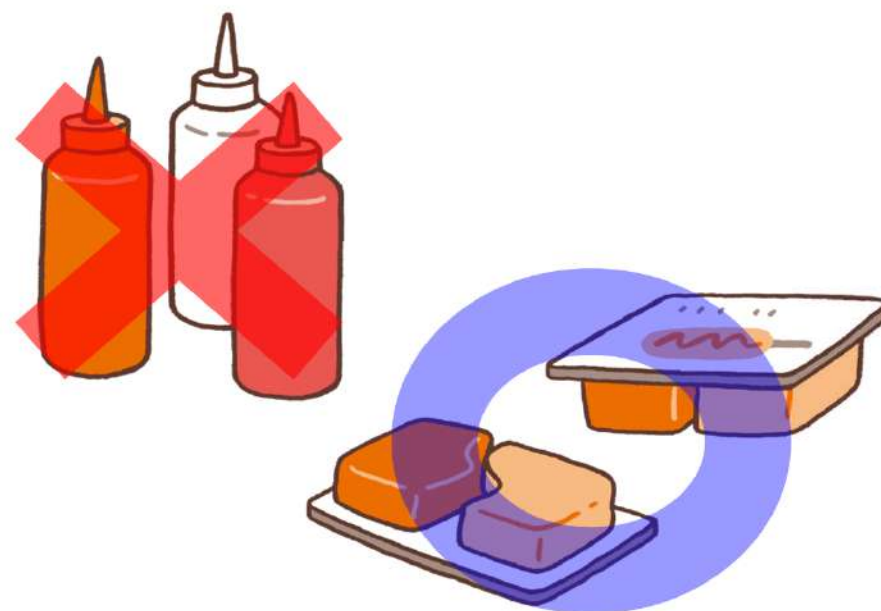
➤ 給水設備への侵入防止措置

- 給水設備についても、これに毒物が混入された場合、被害が広範囲に渡る可能性があるため、食品防御対策は必ず行う必要がある。
- 物理的な施錠はもちろん、給水設備のあるエリアに立ち入れないような動線管理、警備も必要である。

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-4-3) 飲食物の防御

- セルフサービスのサラダバーやドリンクバー、ウォーターサーバー、調味料コーナー、大鍋等は、常に従業員の目の届く位置に設置しましょう。カメラ等による監視も有効です。
- 調味料に関しては、多数の人が手に触れるボトル形式ではなく、1回で使い切るポーションパック形式とすることが有効です。
- 従業員による飲食物の盛り付け、提供の一連の作業については、作業環境における 5Sの徹底 など、作業にあたる従業員への食品防御の意識の徹底を、今一度入念に確認しましょう。
- 売店等において販売する弁当、スナック等の商品については、カウンター越しに販売することが望ましいです。



【手順4】 毒物等混入の予防

(4-5) 原材料・包材等の納入・保管に関する対策

- 敷地の外で毒物等が混入された原材料・包材等が持ち込まれないように、納入時と使用時に異常がないかよく確認する必要があります。
- 倉庫で保管中の原材料等に毒物等が混入されないように、保管中の原材料等は十分に気をつけて監視を行いましょう。
- 施設によっては、十分な保管庫がなく、通路等に食材が放置されている場合があります。意図的混入がなされないよう、十分に注意してください。



➤ 使用する原材料・包材等の確認

- 敷地の外で毒物等が混入された原材料・包材等が、建物内／工程内に持ち込まれることを防ぐため、適切に封印された状態で搬入されたか、原材料・包材等に異常がないか、複数の担当者で、納入時と使用時によく確認する。
- ラベルの偽装や、包装の汚れ・破れ等の異常を発見した場合や、納入数量と発注数量との整合がとれない場合、その原材料・包材等は使用しないようにする。
- 原材料・包材等の搬入車両については、バンボディ（屋根付き、閉鎖系）のもの、可能であれば鍵付きかつ封印可能なものとする。

➤ 保管中の原材料・包材等の増減や意図的混入行為の兆候への対応

- 原材料や半製品、添加物を無人の場所に保管する場合は、冷蔵庫等にカギをかけるなど、意図的混入対策を行ったうえで保管を行う。
- 従業員の巡回やカメラ等により、保管中／使用中の原材料・包材等の継続的な監視、施錠管理等を行う。
- 保管中の原材料・包材等の紛失や増加、意図的混入の兆候・形跡等が認められた場合は、食品防御の実務担当者、施設責任者や食品衛生責任者に報告し、食品防御の実務担当者・施設責任者・食品衛生責任者はその対応を決定する。

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-6) 運送車輛の対策

- 運送車輛は閉じた空間であり、最大でも2名程度の乗車となります。ドライバーの行動の把握、車内に持ち込む私物の管理も困難となります。
- そのため、以下のような対策を取ることが望ましいと考えられます。



➤ 施錠の徹底

- 荷台扉については、荷積み、荷下ろし時以外は施錠をする。可能であれば開扉センサーを設置し、管理センターの職員など、ドライバー・同乗者以外の遠隔にいる者が、荷台扉の開閉を確認できるようにしたり、施錠とともに封印を施すことにより、無断の開扉の有無等を確認・記録できるようにする。
- 車輛を離れる際は、荷台扉、運転席・助手席の施錠を徹底する。

➤ 運転手の運行状況を確認する車載カメラの設置

- 車内に、運転手の運行状況を確認する車載カメラを設置する。
- ただし、このような車載カメラの設置においては、従業員（ドライバー）と十分に協議をし、労使双方がその趣旨を十分に理解したうえで実施する。

【手順4】 毒物等混入の予防

(4-7) 食事提供施設における対策

- レストラン等提供施設では、多数の利用者の出入りがあり、誰でも食品に手を触れることができる場合があります。このような環境に乗じて、意図的に毒物等を混入しようとする実行犯の存在も考えられます。



※なお、提供場所ごとに、施設設計上の特徴があるため、以下の内容が全てではありません。

➤ 利用者の監視

- 従業員は、利用者の不審な行動に気付いた場合、現場の責任者に報告するようにする。
- 利用者の関係者エリアへの立ち入りを禁止する。

➤ 飲食場所の監視

- 飲食物は従業員が提供する形式が望ましい。
- 飲食場所のテーブルの上にポットやピッチャー、調味料、食器等を置かないようにする。また、ポットやピッチャーの蓋は封印する。

➤ 誰でも触れることができる食品等に対する対策

- セルフサービスのサラダバーやドリンクバー、ウォーターサーバー、調味料コーナー、食器等が人目につかない状態となることを防ぐ。このようなコーナーには、従業員の配置、またはカメラの設置を行う。ドリンクサーバーの蓋は、施錠や封印を行う。
- ビュッフェ形式を採用する場合は、料理の上に蓋をかぶせることなどにより、意図的混入の意志をできるだけ削ぐような対策をとる。また、取り分けのためのトング等については、常に清潔な状態を保つよう監視を行ったり、頻繁な交換を行ったりするなどの対策を講じる。



(カフェテリア方式のイメージ)

【手順4】 毒物等混入の予防

➤ キッチンカー、屋台等の対策

- キッチンカー、屋台等は、従業者が一人で対応しているケースが多く、キッチンカーや屋台等の周辺・裏手に食材や大鍋等の調理器具が放置されている状況も散見される。またこれらと利用客との距離が近く、利用客を装った悪意を持つ者が食品や調理器具に近づくことも容易である。そのため食品防御の実務担当者は、キッチンカーや屋台等の出店エリアについて、不審な者や行動の有無を常時確認できるような対策を講じる。
- 食材や調理器具、商品等を置く場所は、行き来する利用客や待ち行列から隔離し、かつ監視が行き届く安全な場所とする。また店頭への陳列や商品の補充作業は、可能な限り観客等と隔離した形で実施する。
- 車のガソリンやオイル、その他液状の異物、薬品に類するもの、私物等の管理を徹底する。
- モバイルベンダーは1店舗あたりの従業員数が少ないため、ユニフォームを整備していない店舗も多い。当該店舗の従業員であることがすぐに識別できるような腕章や帽子等の着用等の工夫が望まれる。

➤ 食材保管倉庫や厨房の監視

- 食材保管倉庫や厨房には、調理前の素材や、作り置き料理等が保管される場合があるため、これらへのアクセス管理や、冷蔵庫等にカギをかける等の対策を講じる。
- 特に、食品関係者以外の人が厨房や食材保管倉庫のあるエリアへ立ち入らないよう、立入制限エリアを設定し、必要に応じて施錠を行う。



- 【手順1】 準備
- 【手順2】 一般的な防犯対策の徹底
- 【手順3】 組織マネジメント
- 【手順4】 毒物等の混入予防
- 【手順5】 **モニタリングと対策の改善**

【手順5】 モニタリングと対策の改善

内 容

- (5-1) 兆候の発見と報告
- (5-2) 健康危害発生時の連絡体制の決定
- (5-3) 第三者による確認

ポイント

- 実行犯は、最初はちょっとした悪戯から始め、世間や組織内の反響を見ながら、徐々に攻撃の度合いを増していく可能性もあります。そのため、明らかな被害の把握だけでなく、“ちょっとした”兆候のキャッチも重要です。
- 関係機関との連絡体制構築も重要となります。

【手順5】 モニタリングと対策の改善

(5-1) 兆候の発見と報告

- 実行犯は、最初はちょっとした悪戯から始め、組織内や世間からの反響を見ながら、徐々に攻撃の度合いを増していく可能性もあります。そのため、明らかな被害の把握だけでなく、“ちょっとした”兆候のキャッチも重要です。
- 以下に挙げたような兆候を発見した場合は、現場責任者や事業主等、責任ある者への報告等を行います。

➤ 飲食提供施設内で発生するおそれのある悪戯や異常について

【兆候の例】

- ✓ 通常施錠されているはずのところが開錠されていた
- ✓ あるべき場所に薬品がない
- ✓ 落書きや器物破損が発見された
- ✓ ブラックメールが送られてきた
- ✓ 普段には見られない変わったごみが捨てられていた 等



【手順5】 モニタリングと対策の改善

(5-2) 健康危害発生時の連絡体制の決定

- 毒物等の混入や通常では発生し得ない製品の品質異常、料理の異味・異臭などが発生した際に、誰が、何を、どこと連携を取りながら対処するのか、事前に決めておくことが有効です。
- 既に実施されている防犯訓練、食中毒の対応訓練、救急・救命訓練等において、意図的混入の視点を加えることができないうか、警備の関係者、食品安全・保健衛生の担当者、救急・救命の担当者等と検討・調整を行いましょう。
- 取り決めた内容に沿った訓練を繰り返し行い、課題抽出と改善を継続しましょう。



➤ 事前に決めておくべきこと（例）

- 危機管理体制に盛り込むべきことは以下のとおり。

- ✓ 意図的混入やそれが疑われる事態が発生した場合に、誰が、どこに、何を、どの順番に連絡するのか。
- ✓ 社内の関係者の連絡先と連絡の順番、社外の関係機関（警察、消防、関係省庁、自治体、保健所等）の連絡先と連絡の順番。
- ✓ 事前に構築した危機管理体制のとおりに対応できない場合の対応責任者。

【手順5】 モニタリングと対策の改善

(5-3) 第三者による確認

- **【手順4】**までの対策を構築した上で、対策内容の十分さについて、第三者に確認してもらいましょう。
(定期的な実施することが望ましい)。

➤ 第三者による確認の流れ (例)

- 食品防御の考え方にに基づき、対策を実施。
- 実施した対策のリスト、原料の使用や調理・提供等の記録（料理製造・提供管理リスト、陳列料理時間管理、調理・再加熱の温度記録、利用者集計など）、作業シフトの記録などの準備。
- 第三者による定期的な立ち入り検査の受け入れ。
- 検査における指摘事項に基づいた改善の実施。
- 検査・改善結果の記録・保存。



信頼できる業者に委託し
記録はきちんと受け取り管理