

(別添 1)

## 食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け) 一意図的な食品汚染防御のための推奨項目 (令和元年度改訂版) (案)

### 1. 優先的に実施すべき対策

#### ■組織マネジメント

(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"><li>・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。</li><li>・食品工場の責任者は従業員が職場への不平・不満から犯行を行う可能性があることを認識し、対応可能な食品防御対策の検討や、従業員教育を行いましょう。</li><li>・従業員の多様な背景を十分に理解して対応できるようにしましょう。</li><li>・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。</li><li>・従業員の間人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。</li></ul>
----	--

(教育内容)

- 定期的な従業員教育の中に、一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

解説	<ul style="list-style-type: none"><li>・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。</li><li>・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。</li><li>・採用時や定期的な従業員教育の中に、一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。</li><li>・自社で製造した飲食料品に一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う。</li><li>・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。</li><li>・臨時スタッフについても同様の教育を行いましょう。</li><li>・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。</li><li>・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</li></ul>
----	--

	<p>要です。教育用媒体を有効に活用しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・万が一犯行に及んだ場合には、刑事罰を受けることも教育しておきましょう。</li> <li>・SNSの利用に関する注意を行いましょう。</li> </ul>
--	--

(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う。

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

(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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
-----	---

(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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
-----	---

■人的要素（従業員等<sup>2</sup>）

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。

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

<sup>2</sup> 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。

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ イベント期間中の中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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
--	--

(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ましょう。

解説	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	---

(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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	---

(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"> <li>・ 私物は、異物混入の原因となる可能性があるため、原則として製造現場内へは、持ち込まないようにしましょう。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 持ち込み可能品はリスト化しましょう。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	--

(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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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</li> </ul>
----	---

	<p>確認しましょう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
--	---

(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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	---

■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。

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

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。

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

(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"> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
--	---

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	--

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	---

■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・定位置管理を行いましょう。

解説	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品工場で使用する原材料や工具等について、定数・定位置管理を行い、過不足や紛失に気づきやすい環境を整えましょう。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ また、食品に直接手を触れることができる製造工程や従事者が少ない場所等、意図的に有害物質を混入し易い箇所については特に重点的に確認しましょう。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
----	---

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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する。</li> </ul>
-----	--

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 終業後は必ず施錠し、確認する習慣を身につけましょう。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 施錠以外にも、無人の時間帯の防犯対策を講じましょう。</li> </ul>
-----	---

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
-----	---

（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"> <li>・ 異物が混入された場合の被害が大きいとされる製造棟、保管庫は、機械警備、補助鍵の設置や、格子窓の設置、定期的な点検を行い、侵入防止対策を取りましょう。</li> </ul>
-----	--

（確実な施錠）

- 製造棟の出入り口や窓など外部から侵入可能な場所を特定し、確実に施錠する等の対策を取りましょう。

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

（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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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。</li> </ul>
-----	--

（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。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・試験材料や有害物質の紛失が発覚した場合の通報体制や確認方法を構築しておきましょう。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> <li>・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、防犯対策を講じましょう。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> <li>・可能であれば監視カメラ等で監視しましょう。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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</li> </ul>
-----	---

	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
--	--

## ■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"> <li>・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。</li> <li>・異常が発見された場合は、異物混入の可能性も念頭に、責任者に報告し、施設責任者はその対応を決定しましょう。</li> <li>・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	---

(在庫数の増減や汚染行為の徴候への対応)

- 保管中の在庫の紛失や増加、意図的な食品汚染行為の兆候・形跡等が認められた場合は、施設責任者や調理責任者に報告し、施設責任者や調理責任者はその対応を決定しましょう。

解 説	<ul style="list-style-type: none"> <li>・数量が一致しない場合は、その原因を確認しましょう。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	---

(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"> <li>・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。</li> <li>・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</li> </ul>
-----	--



	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"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
-----	---

## 2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

将来的に実施することが望まれるものの、1. に挙げた項目に比して優先度は低いと判断された不急の対策。

### ■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"> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

### ■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"> <li>・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。</li> </ul>
-----	--

(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"> <li>・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。</li> </ul>
-----	---

(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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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う。</li> </ul>
-----	---