

従業員向け

管理者向け

大規模イベント向け 食品防衛対策 学習資料

[製造工場編]

改訂版



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

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) 大規模イベントで食品防御に取り組む必要性
- (0-4) 食品防御の実施範囲

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？～

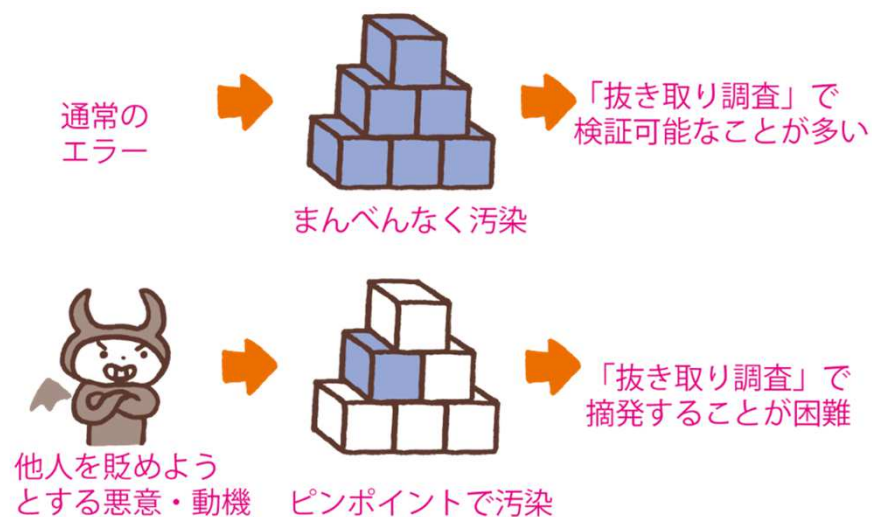
(0-1) 定義

- 「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) 大規模イベントで食品防御に取り組む必要性

- 大規模イベントにおいて、万が一意図的な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。観客等と間接的に接する食品製造事業者も食品防御を実施する必要があります。

(0-4) 食品防御の実施範囲

- この学習資料〔製造工場編〕では、イベント会場（※）の飲食提供施設に食品等の納入を行う製造工場を対象とします。

（※）例えば、選手村／競技場、プレスセンターなど。

ここからは、食品防御の3つの手順にしたがって、話を進めていきます。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

内 容

(A-1) 敷地外から敷地内への無断侵入の防止

(A-2) 倉庫内への無断侵入の防止



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、“敷地” “建物” “製造工程”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A】 一般的な防犯対策の徹底

(A-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。



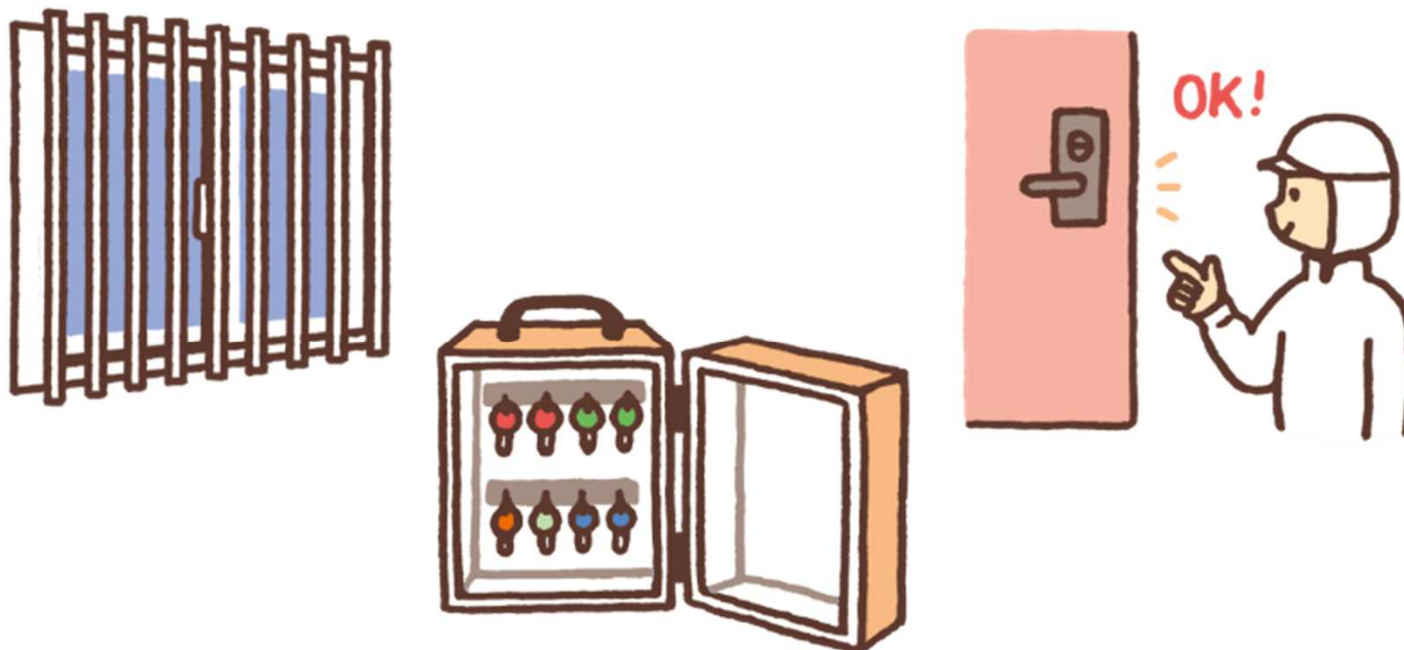
➤ 製造工場への訪問者の把握

- 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。特に、飲食物・ペットボトル・携帯消毒液等については、その内容を確認することが望ましい。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

(A-2) 建物内への無断侵入の防止

- 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、施設責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）に報告してください。（「おかしいな」という思いを、自分の中だけにとどめないようにしましょう。）
- 人気のない出入り口など、簡単に外部から侵入できる場所で、特に鍵を開けておく必要のない場所については、しっかりと鍵をかけましょう。
- また、鍵は担当者を決めて、しっかりと管理しましょう。



【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順B】 毒物等の混入予防

内 容

(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

(B-2) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策

(B-3) 原材料・包材等の納入・保管に関する対策



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B】 毒物等混入の予防

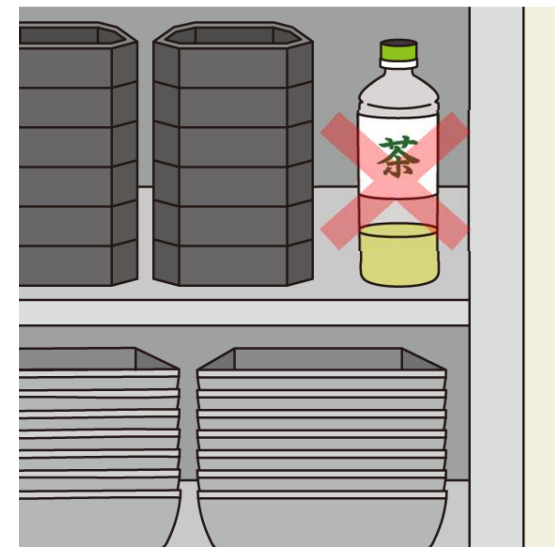
(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

- 殺虫剤、洗剤、消毒液、医薬品については、保管場所を定め、定位置・定数管理を行い、施錠・監視による管理を徹底しましょう。これらの紛失が判明した場合は、関係者（食品防御の実務担当者、施設責任者、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、イベント主催者や関係官庁への連絡等、後述する【手順C】で定めた対応を実施してください。



保管場所管理・施錠、監視カメラの設置

- 職場への不要な私物の持ち込みは避けましょう。



ペットボトル等私物の持ち込み

【手順B】 毒物等混入の予防

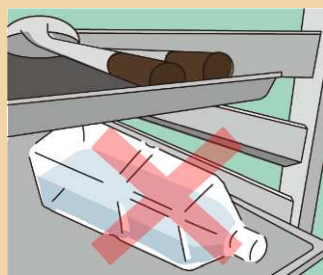
(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

➤ 私物等の持込みの制限

- 不正な私物や、敷地内に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、製造工程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、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。



私物の持込み、
不要物の放置



使用しない食品庫等は
毒物の隠し場所にならないように施錠する

【手順B】 毒物等混入の予防

(B-2) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策

(B-2-1) 従業員の皆さまが疑われないために

- いざという時に、あなた自身が意図的混入を行った、などと疑われることのないよう、特に必要がない場合以外は、自分の持ち場以外の場所に出入りすることは、極力避けましょう。

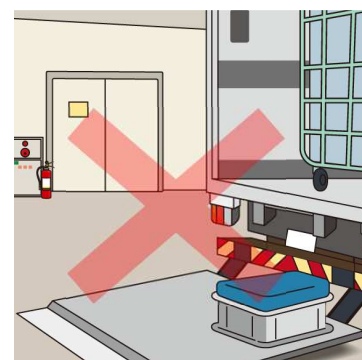


(B-2-2) 外部業者のアクセス管理

- 前述の【手順A】に従い、訪問者の把握を徹底しましょう。
- 運送業者による出荷/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。

(B-2-3) 積み下ろし作業、積み込み作業の監視

- 食材の積み下ろし・積み込み作業は、運送業者が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。



監視のない積み下ろし



【手順B】 毒物等混入の予防

(B-3) 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。

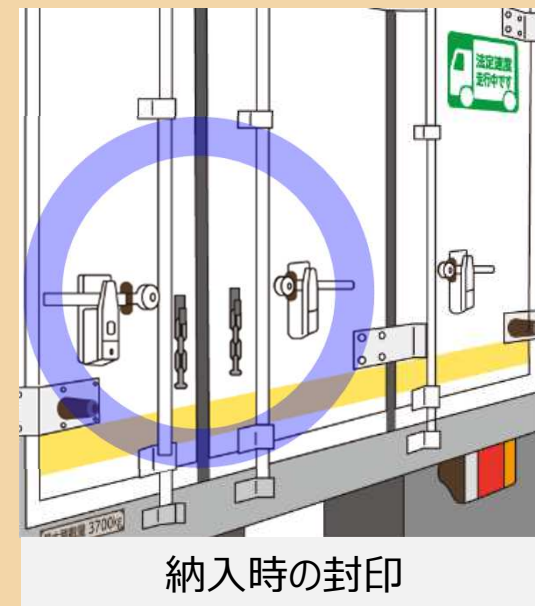


➤ 使用する原材料・包材等の確認

- 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。

➤ 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

- 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A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順C】 兆候の発見と報告



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。

【手順C】 兆候の発見と報告

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、イベント主催者、食品防御の実務担当者、施設責任者や食品衛生責任者への報告等を行います。

➤ 飲食提供施設内で発生する恐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



参考文献

食品防御の考え方とその進め方 ～よくわかるフードディフェンス～



出版社： 公益社団法人日本食品衛生協会

ISBNコード： ISBN978-4889250749

定価： 3,240円

発行日： 2015年4月15日 初版1刷

実践！フードディフェンス 食品防御対策ガイドライン準拠



出版社： 講談社

ISBNコード： ISBN978-4061537439

定価： 2,376円

発行日： 2016年7月22日 初版1刷