

食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト (宅配を担当するフードデリバリーサービス提供事業者向け) —意図的な食品汚染防御のための推奨項目— (令和5年度版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

1 <input type="checkbox"/>	○ (危機管理体制の構築) ・ 配達中に、配達員が異物等を混入しない体制を構築している。
2 <input type="checkbox"/>	○ (異常発見時等の報告) ・ 配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見した場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。
3 <input type="checkbox"/>	○ (感染症対策) ・ 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・ 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、配達員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
4 <input type="checkbox"/>	○ (職場環境づくり) ・ 配達員等の安全対策を実施し、働きやすい職場環境づくりに努めている。
5 <input type="checkbox"/>	○ (教育) ・ 配達員等に対して、取扱う商品の品質と安全確保に関して適切な教育を行っている。 ・ 配達員等に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。 ・ 業務委託契約の場合には、契約事項で食品防御対策の実施について触れている。業務仲介の場合は、食品防御対策ガイドライン等について情報提供を行っている。

■人的要素 (従業員・委託契約者等)

6 <input type="checkbox"/>	○ (配達員登録・契約・採用時の身元の確認等) ・ 配達員の登録・契約・採用時には、可能な範囲で身元を確認している。 ・ 運転免許証の原本は、契約時及び定期的に確認している。 ・ 契約・採用時には、配達員向けチェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識の確認や情報提供を行っている。
7 <input type="checkbox"/>	○ (従業員の配置) ・ 運営事業者の食品安全等を担当する部署には、可能な限り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に配置している。
8 <input type="checkbox"/>	○ (配達員の健康管理) ・ 日々、配達員の健康状態を適切に確認するよう注意喚起している。 ・ 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、取引先・配達先を含む周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
9 <input type="checkbox"/>	○ (用具等の管理) ・ 配達員等に対して運搬用ボックス等を適切に管理するよう注意喚起している。
10 <input type="checkbox"/>	○ (配達員の勤務状況・稼働時間・配達範囲の変化等の把握) ・ 契約状況に応じて、配達員等の稼働時間や配達範囲を把握し、著しい変化や、従来とは異なる稼働時間や配達範囲・稼働頻度の変化等に注意を払っている。
11 <input type="checkbox"/>	○ (新規採用者・契約者の紹介) ・ 新たに採用・契約した配達員は、依頼元事業者等に適切に紹介し、成りすましを防ぐ工夫を行っている。

■人的要素 (部外者)

1 2 <input type="checkbox"/>	○（依頼元での対応） ・配達員には、正規の契約であることを証明するために、依頼元事業者に対して注文番号等の電子記録を提示させている。 ・感染症の流行時は、依頼元の店舗等の商品の受渡しの際には、配達員と受渡し担当者との接触を極力避ける工夫を行うよう、利用事業者にも注意喚起している。
1 3 <input type="checkbox"/>	○（駐車エリアの設定や駐車許可証の発行） ・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。 ・駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用するように注意喚起している。
1 4 <input type="checkbox"/>	○（商品の受渡しと配達員の持ち物確認） ・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないように注意喚起している。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないよう、注意喚起している。
1 5 <input type="checkbox"/>	○（悪意を持った配達員対策） ・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

1 6 <input type="checkbox"/>	○（配達用の用具等の定数管理） ・配達に使用する用具（配達用バック等）等について、定期的に定数管理を行うよう注意喚起している。
1 7 <input type="checkbox"/>	○（脆弱性の高い配達中の対策） ・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行う等の防御対策を行うよう、利用事業者に対して注意喚起している。
1 8 <input type="checkbox"/>	○（車両を離れる際の対策） ・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認し、自転車やバイクの場合には、配達用バックを持ち歩くように注意喚起している。 ・たとえ施設内に駐車した配達用車両でも、必ず運転席や荷台の施錠を行うよう注意喚起している。
1 9 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・顧客情報（取引業者・利用客）等の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ている。

■入出荷等の管理

2 0 <input type="checkbox"/>	○（ラベル・包装・数量の確認） ・商品等の受取り時に、発注番号、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。
2 1 <input type="checkbox"/>	○（配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応） ・配達中に商品の紛失や増加、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、施設責任者に報告し、施設責任者はその対応を予め決めている。
2 2 <input type="checkbox"/>	○（対応体制・連絡先等の確認） ・配達した商品の依頼元や配達先の連絡先を、すぐに確認できるようにしている。

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

2 3 <input type="checkbox"/>	○（ドライブレコーダー・GPS等の活用） ・不測の事態が起こった場合などに備えドライブレコーダーやGPS等により配達中の位置の確認や記録を検討している。
---------------------------------	---

食品防御対策ガイドライン フードデリバリーサービス向けチェックリスト
(フードデリバリーサービス事業者を利用する事業者
: 調理・提供施設及び食品製造工場向け)
 ※詳細は食品防御対策ガイドラインを参照のこと
—意図的な食品汚染防御のための推奨項目—
(令和5年度版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

1 <input type="checkbox"/>	○ (危機管理体制の構築) ・ 配達中に従業員が異物等を混入しづらい体制を構築している信頼できる事業者委託している。 ・ 配達員から異常等の連絡があった場合、利用客への連絡、保健所等への相談、社内外への報告、飲食物品の回収、保管、廃棄等の手続きを定めている。
2 <input type="checkbox"/>	○ (異常発見時等の報告) ・ 配達中に商品の破損や異常・異臭等が発見された場合や、苦情等を受けた場合の報告体制を整備し、速やかに配達員や運営事業者から報告を受けている。
3 <input type="checkbox"/>	○ (感染症対策) ・ 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、感染拡大時のBCP等を事前に検討している。 ・ 世界的な感染症の拡大が見られる場合には、従業員の感染防止のため、国等が推奨する感染予防策を積極的に取り入れている。
4 <input type="checkbox"/>	○ (職場環境づくり) ・ 委託先及びその配達員との良好な関係を構築し、配達員等が働きやすい職場環境づくりに協力している。
5 <input type="checkbox"/>	○ (教育) ・ デリバリー事業者を利用する際に発生する自社の商品・サービスの品質と安全確保、食品防御に関するリスク等について、適切な教育を行っている。 ・ 従業員に対する教育内容には、万が一、不適切な行動があった場合は、刑事罰だけでなく、賠償責任が発生することも含めている。

■人的要素 (従業員等)

6 <input type="checkbox"/>	○ (従業員採用時の身元の確認等) ・ 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認している。
7 <input type="checkbox"/>	○ (従業員の配置) ・ デリバリーに関係する部署にも、可能な限りフードディフェンスに関する理解・経験の深い職員を配置している。
8 <input type="checkbox"/>	○ (従業員の健康管理) ・ 日々、従業員の健康状態を適切に確認している。 ・ 飛沫や濃厚接触で感染拡大を起こしやすい感染症に罹患した場合は、速やかに上司等に相談し、周囲への感染拡大防止や、食品中への混入防止に留意している。
9 <input type="checkbox"/>	○ (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) を適切に管理している。
10 <input type="checkbox"/>	○ (私物の持込みと確認) ・ 私物を食材保管庫・厨房・商品受け渡し口等の現場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ている。
11 <input type="checkbox"/>	○ (休憩室・トイレ等の5Sの徹底) ・ 休憩室やトイレ等も普段から5Sを心がけている。
12 <input type="checkbox"/>	○ (勤務状況・出勤時間・言動の変化等の把握) ・ 従業員の勤務状況、業務内容、役割分担等を正確に把握している。 ・ 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ている。
13 <input type="checkbox"/>	○ (移動可能範囲の明確化) ・ 規模の大きな施設では、就業中の全従業員等の移動可能範囲を明確化にし、認められた範囲内で働かせている。

■人的要素（部外者）

14 <input type="checkbox"/>	○（配達員への対応） ・注文番号が確認できない配達員には配達を依頼しない。 ・感染症の流行時は、感染防止策を取った上で商品の受渡しを行っている。
15 <input type="checkbox"/>	○（駐車エリアの設定や駐車許可証の発行） ・規模の大きな施設では、配達用車両の駐車・駐輪場の設定や、駐車・駐輪許可証の発行等、無許可での敷地内への進入や駐車・駐輪を防止している。
16 <input type="checkbox"/>	○（商品の受渡しと配達員の持ち物確認） ・商品の受渡しは、定められた受渡し窓口で行い、配達員が厨房等施設・設備内への立入らなくてもよいようにしている。 ・配達用車両の荷台や配達用バック内に、不要な私物等を一緒に収納しないように、注意喚起している。
17 <input type="checkbox"/>	○（悪意を持った配達員対策） ・配達員の中には悪意を持っている者がいる可能性も考慮している。

■施設管理

18 <input type="checkbox"/>	○（宅配用資材等の定数管理） ・宅配に使用する容器・包装材料等について、定期的に定数管理を行っている。
19 <input type="checkbox"/>	○（脆弱性の高い配達中の対策） ・意図的に有害物質を混入しやすい環境が出現した場合に備えて、商品にカバーや封印を行い、混入されにくい、混入に気づきやすい対策を取っている。
20 <input type="checkbox"/>	○（無人の時間帯の対策） ・施設が無人となる時間帯（閉店後を含む）について防犯対策を講じている。
21 <input type="checkbox"/>	○（鍵の管理） ・鍵の管理方法を策定し、定期的に確認している。 ・配達員には鍵へのアクセス権を設定しない。
22 <input type="checkbox"/>	○（外部からの侵入防止策） ・食品保管庫・厨房への外部からの侵入防止対策を行っている。
23 <input type="checkbox"/>	○（確実な施錠） ・施設全体、食品保管庫や厨房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っている。
24 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・顧客情報（取引業者・利用客等）の重要なデータシステムへのアクセス可能者は、接客の責任者などに限定している。

■入出荷等の管理

25 <input type="checkbox"/>	○（ラベル・包装・数量の確認） ・商品等の受渡し時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、異常があれば施設責任者に連絡している。 ・異常を発見した場合は、店長や責任者に報告し、店長や責任者はその対応を予め決めている。
26 <input type="checkbox"/>	○（配達中の商品の増減や汚染行為の徴候への対応） ・配達中に商品の紛失や増加、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予め決めている。
27 <input type="checkbox"/>	○（対応体制・連絡先等の確認） ・配達した商品により喫食者に異変が見られた場合の対応体制・連絡先等を、誰でもすぐに確認できるようにしている。

2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

28 <input type="checkbox"/>	○（ドライブレコーダー等・GPSの活用） ・不測の事態が起こった場合などに備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用し、配達中の安全性の確保が可能な事業者を選定し委託している。
--------------------------------	--

(別添6)

食品防御対策ガイドライン
(フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト) (令和5年度版)

【本チェックリストの対象】

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者（以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む）において、配達員が日々の配達において活用されることを念頭に作成したものである。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン（フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト（案））と併せて使用されることを想定している。

No.	内容
1 <input type="checkbox"/>	<p>○（新規登録・契約・採用時の身元の確認等）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。・運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 6・11参照）</p>
2 <input type="checkbox"/>	<p>○（契約者の確認）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 11参照）</p>
3 <input type="checkbox"/>	<p>○（食品防御に関する知識と認識）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。・不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。・登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 5参照）</p>
4 <input type="checkbox"/>	<p>○（健康管理）</p> <ul style="list-style-type: none">・日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 8参照）</p> <p>○（感染症対策）</p> <ul style="list-style-type: none">・地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。・感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 3参照）</p>
5 <input type="checkbox"/>	<p>○（用具等の管理）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 9・12・16参照）</p>
6 <input type="checkbox"/>	<p>○（商品の受渡し）</p> <ul style="list-style-type: none">・商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。・商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 12・14・20参照）</p>
7 <input type="checkbox"/>	<p>○（配達中の対策）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 17参照）</p>
8 <input type="checkbox"/>	<p>○（異常発見時等の報告）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 2・21・22参照）</p>
9 <input type="checkbox"/>	<p>○（配達員の私物等）</p> <ul style="list-style-type: none">・配達中は不要な私物は携行せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品（商品）との接触を避ける様にしている。 <p>（フードデリバリーサービス提供事業者向け 14参照）</p>

No.	内容
1 0 <input type="checkbox"/>	○（駐車・駐輪） ・配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。 ・駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 13参照）
1 1 <input type="checkbox"/>	○（車両を離れる際の対策） ・荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。 ・自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。 ・自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。 ・不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 18・22参照）
1 2 <input type="checkbox"/>	○（顧客情報の管理） ・プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報（取引業者・利用客）等のデータシステムには、不正・にアクセスしないようにしている。 （フードデリバリーサービス提供事業者向け 19参照）



CHECK

- 1
 - 配達員として新たに登録・契約・採用される際には、事業者の求めに応じて運転免許証の原本等、身元を証明する書類を提示している。
 - 運転免許証の原本は、事業者の求めに応じて定期的に提示している。

- 2
 - 配達員として契約された場合には、成りすまし等を防ぐために、依頼元事業者等に適切に発注時の注文番号等で確認してもらっている。

- 3
 - 配達員として事業者に登録する際には、事業者が推奨する、取扱う商品の品質と安全確保、食品防御に関する適切な知識を持っている。
 - 不適切な行動があった場合、刑事罰や賠償責任等が発生することを正しく認識している。
 - 登録・契約・採用時には、本チェックリスト等を用いて、食品防御に関する知識を確認している。

- 4
 - 日々、健康状態を適切に確認し、体調不良があった場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。
 - 地域の感染症情報や、世界的な感染症の流行等に関する情報にも普段から注意を払い、国等が推奨する感染予防策を適切に実践している。
 - 感染の恐れがある場合は、速やかに契約先・取引先等に相談している。

- 5
 - 配達員等は、注文番号、運搬用ボックスを適切に管理し、自分以外の者には貸与しない。

- 6
 - 商品の受取りは、定められた受渡し窓口で行い、不用意に厨房内へは立入らないようにしている。
 - 商品等の受取り時に、ラベルや包装の異常の有無、発注商品と数量の整合性を確認し、記録に残している。

- 7
 - 配達中に、第三者が意図的に有害物質を食品へ混入することがないように、商品にカバーや封印等が施されていることを確認している。

- 8
 - 配達中に商品の破損や異常・異臭等を発見、または苦情等を受けた場合は、速やかに委託を受けた運営事業者や食品事業者等の責任者に報告している。

- 9
 - 配達中は不要な私物は携帯せず、また、配達用車両の荷台や配達用バック内では、私物と食品(商品)との接触を避ける様にしている。

- 10
 - 配達用車両は、指定された場所に駐車・駐輪している。
 - 駐車・駐輪許可証が発行されている場合は、適切に使用している。

- 11
 - 荷台に施錠が出来る配達用車両での配達を行い、走行中や配達で車両を離れる際には、荷台の施錠を確認している。
 - 自転車やバイクで配達する場合は、配達用バックを自転車等に置いたままにしない。
 - 自動車で配達する場合は、車両の施錠を確実に実施する。
 - 不測の事態が起こった場合等に備え、ドライブレコーダーやGPS等を活用している。

- 12
 - プラットフォーム運営事業者が保管する重要な顧客情報(取引業者・利用客)等のデータシステムには、不正にアクセスしないようにしている。



MEMO

本チェックリストの対象

食品の配達を担当するフードデリバリーサービス提供事業者(以下「デリバリー事業者」という。自社配達、フードデリバリー・デジタル・プラットフォーム運営事業者及び個人事業主、タクシー運転手等の兼業者を含む)の配達員の方々が、日々の配達において活用されることを念頭に作成したものです。

事業者においては、食品防御対策ガイドライン(フードデリバリーサービス提供事業者及び利用事業者向けチェックリスト)と併せて使用されることを想定しています。