

『食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）（令和5年度改訂版）、（運搬・保管施設向け）（令和5年度版）、（調理・提供施設向け）（令和5年度版）』と、『食品防御対策ガイドライン（中小規模事業所向け）・（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）・（フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト及びリーフレット版）』について

安全な食品を提供するために、食品工場では、HACCPシステムやISOを導入し、高度な衛生状態を保っています。その一方で、衛生状態を保つだけでは、悪意を持って意図的に食品中に有害物質等を混入することを防ぐことは困難とされています。

平成13（2001）年9月11日の世界同時多発テロ事件以降、世界各国でテロ対策は、国家防衛上の優先的課題となっています。特に米国では、食品医薬品局（Food and Drug Administration；FDA）が、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、包装工程、倉庫を含む全ての部門（小売業や飲食店を除く）を対象とした、『食品セキュリティ予防措置ガイドライン“食品製造業、加工業および輸送業編”』[Guidance for Industry: Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10]<sup>1</sup>を作成し、食品への有害物質混入等、悪意ある行為や犯罪、テロ行為の対象となるリスクを最小化するため、食品関係事業者が実施可能な予防措置を例示しています。

世界保健機関（World Health Organization；WHO）、2003年に「Terrorists Threats to Food- Guidelines for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems（食品テロの脅威へ予防と対応のためのガイドランス）」を作成し、国際標準化機構（International Organization for Standardization: ISO）も「ISO 22000；食品安全マネジメントシステム—フードチェーンに関わる組織に対する要求事項（Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain）」（2005年9月）や「ISO/TS 22002-1:2009 食品安全のための前提条件プログラム—第1部:食品製造業（Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing）」（2009年12月）を策定するなど、国際的にも食品テロに対する取り組みが行われています。

日本では、食品に意図的に有害物質を混入した事件としては、昭和59（1984）年のグリコ・森永事件、平成10（1998）年の和歌山カレー事件、平成20（2008）年の冷凍ギョーザ事件、平成25（2013）年の冷凍食品への農薬混入事件等が発生しており、食品の製造過程において、意図的な有害物質の混入を避けるための「食品防御対策」の必要性が高くなっています。

平成19（2007）年以降、当研究班の前身である、「食品によるバイオテロの危険性に関する研究」や、「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究」において諸外国の取組の情報収集や日本における意図的な食品汚染の防止策の検討が行われ、

平成23年度末には、日本の食品事業者が食品防御に対する理解を深め、実際の対策を検討できるように、過去の研究成果を基に、優先度の高い「1. 優先的に実施すべき対策」と、将来的に実施が望まれる「2. 可能な範囲での実施が望まれる対策」の2つの推奨レベルに分けた食品製造者向けのガイドライン「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」（案）やその解説、食品防御の観点を取り入れた場合の総合衛生管理製造過程承認制度実施要領（日本版HACCP）[別表第1 承認基準]における留意事項（案）を作成しました。

平成25年度厚生労働科学研究費補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」では、平成23年度に作成した「食品防御対策ガイドライン（案）（食品製造工場向け）」を中小規模の食品工場等での使用を前提により分かりやすく修正し、解説と一体化しました。

平成29年度厚生労働科学研究費補助金「行政機関や食品企業における食品防御の具体的な対策に関する研究班」では、『食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）（平成25年度改訂版）』の一部改訂案を作成すると共に、運搬や保管、接客施設等、食品の流通・提供の流れに沿って、運搬・保管施設向けや、調理・提供施設向けのガイドラインの試作版（案）を作成したが、平成30年度においては、食品事業者等への聞き取り調査等を踏まえて加筆・修正し、（食品製造工場向け）の改訂版（第2案）、（運搬・保管施設向け）や（調理・提供施設向け）のガイドラインの試作版（第2案）を作成し、令和元（2019）年度には、それらの最終案を作成しました。その一方で、既存の食品防御対策ガイドラインは、小規模事業者が利用することは困難であったことから、令和

<sup>1</sup> <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/guidancedocumentsregulatoryinformation/fooddefense/ucm083075.htm>

2 (2020)年には、解説と一体化した中小規模事業所向けの『食品防御対策ガイドライン』も作成しました。

さらに、令和2年度には、新型コロナウイルスの感染拡大により、日常生活において感染予防対策が必要になったことや、大規模イベント開催時の対応が特に注意を要することとなったことから、感染症対策と食品防御対策の並立が求められることとなりました。そのため、令和3年度からは、厚生労働科学研究費補助金事業「新型コロナウイルス感染症対策に取り組む食品事業者における食品防御の推進のための研究班」において、新型コロナウイルス感染症対策や第三者認証の要素を加味して食品防御対策ガイドラインを見直し、今後の世界的な感染症流行時にも活用できるよう、令和5年度改訂版を作成しました。

併せて、中小規模事業所向けの『食品防御対策ガイドライン』も、感染症対策との並立の視点から見直しと共に、新型コロナウイルスの感染拡大を受けて急速に広まったフードデリバリーサービスに対しても、フードデリバリーサービス提供事業者やその利用事業者向けの「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」や、その配達員の方向けの「フードデリバリーサービス配達員向けチェックリスト」やリーフレットも作成しました。

本ガイドライン等を参考に、食品に関係する多くの事業者が、関係する食品関連施設の規模や人的資源等の諸条件を考慮しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付き」を得て、定期的・継続的に食品防御対策が実施され、確認されることが望まれます。

- (別添1) 食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け) (令和5年度改訂版)
- (別添2) 食品防御対策ガイドライン (運搬・保管施設向け) (令和5年度改訂版)
- (別添3) 食品防御対策ガイドライン (調理・提供施設向け) (令和5年度改訂版)
- (別添4-1) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：食品製造工場向け) (令和5年度版)
- (別添4-2) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：運搬・保管施設向け) (令和5年度版)
- (別添4-3) 食品防御対策ガイドライン (中小規模：調理・提供施設向け) (令和5年度版)
- (別添5-1) 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提供事業者向け) (令和5年度版)
- (別添5-2) 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利用事業者向け) (令和5年度版)
- (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)
- (別添7) 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)【リーフレット版】