

## 食品汚染防止に関するチェックリストを基礎とした 食品防御対策のためのガイドラインの検討

カ ナ ガワ ヨ シ ユ キ      ア カ バ ネ      マ ナ ブ      イ マ ム ラ      ト モ ア キ      ハ セ ガ ワ      ア ツ シ  
 神奈川芳行\*      赤羽      学<sup>2\*</sup>      今村      知明<sup>2\*</sup>      長谷川      専<sup>3\*</sup>  
 ヤ マ グ チ ケ ン タ ロ ウ      オ ニ タ ケ      カ ス オ      タ カ ヤ      サ ト シ      ヤ マ モ ト      シ ン ゲ キ  
 山口健太郎<sup>3\*</sup>      鬼武      一夫<sup>4\*</sup>      高谷      幸<sup>5\*</sup>      山本      茂貴<sup>6\*,7\*</sup>

**目的** 世界的に人為的な食品汚染についての関心が高まるに伴い、G8では専門家会合が開催されたり、米国では多くの対策・方針案等が策定されている。しかし、日本では、食品企業の食品テロに対する認識が低く、その脆弱性が危惧されている。今回我々は、日本の食品企業に食品防御対策を普及させるためのガイドライン等を作成した。

**方法** すでに作成されている食品工場用チェックリストに示されている食品防御対策について、費用対効果を考慮した「推奨度」を整理した。その推奨度（費用対効果の高い対策順）を基に、「食品防御対策ガイドライン（案）」を作成し、食品工場に対して聞き取り調査を実施した。また、食品防御の観点から、食品工場用チェックリストやガイドラインと「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領（日本版 HACCP）」を比較した。

**結果** 推奨度を基に試作したガイドライン（案）に対する食品工場への聞き取り調査を踏まえて、「食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）」とその解説を作成した。また、食品企業に普及させるために、HACCPにおける食品防御の観点からの留意事項を作成した。

**結論** 食品防御対策を普及させるためには、食品事業者が使用しやすいガイドラインが有用と考えられた。

**Key words** : 食品汚染, 食品防御, 食品汚染防止に関するチェックリスト, 食品防御ガイドライン, CARVER + Shock, HACCP の留意事項

日本公衆衛生雑誌 2014; 61(2): 100-109. doi:10.11236/jph.61.2\_100

### I はじめに

2001年の世界同時多発テロ以降、世界各国で食品テロの危険性が高まっている。さらに、日本では、食品の期限表示の偽装問題や、中国産冷凍餃子による健康被害の発生により、「食品」の安全に対する関心が高まっている。

日本の食品工場等では、従来から食品衛生の観点から、食品の原材料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管

理手法である Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) 手法を取り入れた総合衛生管理製造過程<sup>1)</sup>の導入や、HACCPの食品衛生管理手法をもとにした食品安全マネジメントシステムの国際規格である International Organization for Standardization (ISO) 22000<sup>2)</sup>に則ったリスク管理が実施されている。しかし、「悪意」をもった食品への毒物の混入には、極めて脆弱であることが危惧されている。

米国では、2003年3月に、食品・薬品を中心に化粧品や玩具、タバコなど、消費者が接する機会の多い製品の認可や違反取締を行う食品医薬品局 (Food and Drug Administration; FDA) が Guidance for Industry: Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance (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) を作成し、食品の製造から輸送過程における食品防御の考え方や対策を示している<sup>3)</sup>。さらに、2007年6月には、施設運営者が脆弱性の可能性を特定でき、製品や施設運営

\* 東京大学大学院医学系研究科社会医学専攻

<sup>2\*</sup> 奈良県立医科大学健康政策医学講座

<sup>3\*</sup> ㈱三菱総合研究所

<sup>4\*</sup> 日本生活協同組合連合会

<sup>5\*</sup> (公社)日本食品衛生協会

<sup>6\*</sup> 国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部

<sup>7\*</sup> 現 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻  
 連絡先: 〒113-8655 東京都文京区本郷 7-3-1  
 東京大学医学部附属病院企画情報運営部  
 神奈川芳行

の防御強化に役立つようデザインされた脆弱性評価手法である「CARVER+Shock法」を開発し、Web上で公開している<sup>4,5)</sup>。「CARVER+Shock法」とは、Criticality(危険性)、Accessibility(アクセス容易性)、Recuperability(回復容易性)、Vulnerability(脆弱性)、Effect(影響)、Recognizability(認識容易性)の6つの特性とその衝撃度から名付けられたものである。しかし、「CARVER+Shock法」による評価を実施するには、多くの専門家の協力が必要となり、それに伴う費用も高額となることから、中小零細規模の食品企業が多い日本にその評価手法を適応することは極めて困難と考えられた。

我々は、2005年度から、厚生労働科学研究として、「食品によるバイオテロの危険性に関する研究(研究代表者:今村知明奈良県立医科大学教授)」の研究班を設置し、海外の食品防御に対する取り組みを調査するとともに、日本の食品工場の脆弱性を評価し、具体的な食品防御対策を検討してきた<sup>6,7)</sup>。具体的には、米国の取り組み等を参考に、食品企業が悪意を持った食品への汚染を防御するための対策(食品防御対策)の必要性に気づき、必要な対策を検討する上で参考となるように、「食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト(以下「食品工場用チェックリスト」)」や、「食品に係る物流施設における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト(以下「物流施設用チェックリスト」)」をすでに作成している<sup>6,8,9)</sup>。しかし、約100項目からなるこれらのチェックリストを用いて食品工場等の脆弱性を評価する場合には、一定の知識と時間が必要となる。さらに、チェックリストに挙げられたすべての対策を実施するにも、多額の費用がかかるなどの課題があった。そのため、日本の食品企業に食品防御対策を普及させるために、チェックリストに挙げられた対策に優先順位をつけ、食品企業が利用しやすい簡便なガイドライン等の作成が必要と考えられた。

こうした背景を踏まえ、すでに作成されている食品工場用チェックリスト<sup>8)</sup>から、費用対効果を考慮した「対策推奨度」を整理するとともに、その推奨度を基に「食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)(以下「ガイドライン」という)やその解説を作成した<sup>10,11)</sup>。さらに、食品企業が具体的に食品防御対策を検討するために、食品事業者になじみの深い「総合衛生管理製造過程承認制度実施要領(日本版HACCP)(以下「日本版HACCP」という)<sup>1)</sup>とチェックリストや作成したガイドラインを比較し、食品防御の観点から必要と考えられる対策を検討し、「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(以下「HACCPの留意事項」という)<sup>12)</sup>としてまとめた。

## II 方 法

### 1. チェックリスト項目別の費用対効果の測定と対策推奨度の整理

食品工場用チェックリスト<sup>8)</sup>は「組織マネジメント」(21項目)、「人的要素(従業員)」(19項目)、「人的要素(部外者)」(5項目)、「施設管理」(22項目)、「経営運営」(27項目)の5分野、計94項目から構成される。食品工場用チェックリストに列挙された対策の中から、費用対効果の高い対策を抽出するため、項目別に効果の大きさと必要な費用の多さからそれぞれ得点化を行い、費用対効果を推定した。さらに、その結果を用いてチェックリスト項目の対策推奨度を整理した。

#### 1) 費用対効果の測定

##### (1) 費用の設定

食品工場の広さや構造、立地条件、取り扱っている食品等の特性により食品防御対策の効果や費用も異なる。また、その費用には、単価情報や積算方法が含まれることから、公開しないことを条件に、文献7の研究班員(以下、「研究班員」)が、複数の専門業者の協力を得て費用に関する聞き取り調査を行い、以下の分類で得点化した。

##### ①ハード対策(施設整備による対策)

新たな設備の設置費用や維持管理費用等を調査し、初期コスト(年換算)と年間運用コストの凡その金額を算出し、得点化した。

金額の得点化は、極めて高額(5点)、高額(4点)、やや低額(3点)、低額(2点)とした。

##### ②ソフト対策(従業員等による点検作業や作業方法の見直しによる対策)

- 新たな対策の導入による新規雇用や外注のコスト

- 継続的なコスト;4点

- 短期的なコスト;2点

- 内部対策の実施に伴う業務量の増加

- 継続的な増加;3点

- 短期的な増加;1点

##### (2) 効果の設定

チェックリストに挙げられた対策の実施による効果を以下のように分類し、効果の大きい対策を高得点とした。

- ①社会的要請として最低限行っておくべきと考えられる対策(6点)

- ②犯行実施の抑止への寄与；直接的（5点）/間接的（4点）
- ③被害の最小化への寄与；直接的（3点）/間接的（2点）
- ④安心・信頼の向上に寄与（1点）

#### 2) チェックリスト項目の対策推奨度の整理

各対策による効果の総得点から、費用の総得点を引き、その大小により推奨度を整理した。ソフト対策では9～11点、ハード対策では7～8点を推奨度A（最も高い）とし、ソフト対策では6～8点、ハード対策では5～6点を推奨度B、それ以外を推奨度C（最も低い）とした。さらに、各種専門家から構成される研究班員による専門家判断（エキスパートジャッジ）を行い、優先度を判断した。

### 2. ガイドライン（案）の作成と食品工場への聞き取り調査

食品企業が効率的に食品防御対策を実施できることを目的に、推奨度A、Bとして抽出された防御対策を基に、「ソフト対策」、「ハード対策」に分けて、「最も推奨される対策」、「実施が望まれる対策」を列挙し「ガイドライン（案）」を試作した。

試作したガイドライン（案）を基に、研究班員が、乳製品・調味料・パン・食肉加工品の4か所の食品工場を対象に、聞き取り調査を行った。

具体的には、ガイドライン（案）に示された、優先度の高い対策である人的要素（従業員等）や施設管理、経営運営等の食品防御対策の実施状況を確認した。また、ガイドライン（案）に示された食品防御対策と業務の効率性確保における課題、対策を実施する上で障害となる要因だけでなく、食品防御に対する意識や、食品工場を運営する上で留意している点なども調査した。

これらの聞き取り調査の結果を踏まえて、再度、研究班員による検討を行い、ガイドライン最終案を作成した。

### 3. HACCPの留意事項の検討

日本で広く使用されている食品の衛生規範である「日本版HACCP [別表第1承認基準]」には、食品防御の考え方は含まれていないが、承認基準として、製造又は加工の工程に関する文書、施設の図面、危害の発生を防止するための措置、改善措置の方法、記録、管理体制等に関する基準が定められている。このため、日本の食品工場で食品防御の考え方を普及させ、具体的な対策が実施できるようにするために、日本版HACCPと食品工場用チェックリストや作成したガイドラインを比較し、食品衛生管理と併せて食品防御対策を検討する場合に必要な考え方を検討し、「HACCPの留意事項」とし

て整理した。

### 4. 倫理面への配慮

本研究において、特定の研究対象者は存在せず、倫理面への配慮は不要である。なお、本研究で得られた成果はすべて厚生労働省に報告しているが、一部テロ実行の企てに悪用される恐れのある情報・知識については、非公開としている。

## III 結 果

### 1. 費用対効果からみた推奨される対策とガイドライン（案）の試作

費用は平均3.0点（最高9点、最低1点）、効果は平均8.4点（最高15点、最低1点）であった。

効果の点数が最も高い対策は、施設管理対策の一つである「敷地内における警備員の巡回やビデオ監視」であったが、費用も同様に最も高い点数を示した。逆に費用の点数が低い対策としては、人的要素（従業員等）に含まれる適切な従業員管理の徹底や、工場内のアクセス制限、経営運営や施設管理対策である商品や試薬等の管理基準等の作成であった。

推奨度Aとして、ソフト対策12項目、ハード対策3項目、推奨度Bとして、ソフト対策42項目、ハード対策8項目が抽出された。抽出された推奨度に基づき、「ソフト対策」、「ハード対策」に分けて試作されたガイドライン（案）に示された対策を表1に示す。

### 2. 食品工場への聞き取り調査の結果

推奨度を踏まえて試作したガイドライン（案）を基に4か所の食品工場に対して聞き取り調査を行った。

組織マネジメントに関しては、食品工場からは、従業員に対する食品防御に関する監督・教育は、逆に従業員に好ましくない情報を与えてしまうこと、会社が従業員を信頼していないというメッセージとして受け取られてしまう可能性があること等の懸念が示された。その一方で、多くの工場では、風通しの良い職場環境づくりや、メンタルヘルス対策等はすでに実施されていた。

人的要素（従業員等）に関しては、私物、医薬品等の持ち込みは、多くの食品工場では制限しているが、逐一のチェックはなされていなかった。従業員の職制・職能別の工場内施設別（工程別）のアクセス権は、業務の効率性を阻害しない様に留意する必要があるのと意見が聞かれるとともに、アクセス権の設定は、施設面の対策に含まれるとの意見が多く聞かれた。

人的要素（部外者）に関しては、部外からの来訪者の荷物（車輛への積載品も含む）の検査が行われ

表1 抽出された推奨度に基づき、「ソフト対策」、「ハード対策」に分けて試作されたガイドライン（案）に示された対策

最も推奨される対策	実施が望まれる対策
<b>【ソフト対策】</b>	
○組織マネジメント	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 人為的な食品汚染の脅威や、実際の発生時の対応策にかかる計画の策定（A1）</li> <li>• 回収された製品の取扱い方法と廃棄方法の策定（A2）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 「人為的な食品汚染」に関する観点を含んだ食品汚染対策の手続きや、それに必要となる安全評価の実施（B1）</li> <li>• 人為的な食品汚染を行わせない従業員の監督体制の構築（B2）</li> <li>• 人為的な食品汚染行為に脆弱な箇所の安全性を日常的な確認（B3）</li> <li>• 製品回収の基準の策定（B4）</li> <li>• 警備保障会社職員（もしくは社内の警備担当者）の業務内容の確認・報告（B5）</li> </ul>
○人的要素（従業員等）	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 従業員の採用・勤務</li> <li>• 従業員の異動・退職時などの制服や名札、ID バッジの回収（A3）、鍵（キーカード）の回収（A4）。</li> <li>• 職能・時間に応じた施設内アクセスエリアの制限（A5）と、すべてのエリアに無制限にアクセス可能な従業員の認識・特定（A6）</li> <li>• 従業員の異常な健康状態や欠勤の把握（A7）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 工場内へ持ち込む私物の制限（B6）</li> <li>• 工場内への医薬品の持ち込み制限（B7）</li> <li>• 私物の持込みエリアの制限（B8）</li> <li>• 人為的な食品汚染行為等やその脅威に対する内容を含んだ職員訓練プログラムの実施（B9）</li> <li>• 人為的な食品汚染に対する予防措置の重要性に関する定期的な意識喚起（B10）</li> </ul>
○人的要素（部外者）	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 疑わしい・不適切なあるいは通常でない物品や行動、車両、荷物の検査の実施（B11）</li> <li>• 訪問者に対しての社員の同行の義務付け（B12）</li> <li>• 訪問理由の確認（B13）</li> <li>• 訪問者の身元の確認（B14）とその方法（B15）</li> <li>• 訪問者の食品取扱い/保管エリア/ロッカールームへのアクセスの制限（B16）</li> </ul>
○施設管理	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 汚染物質を一時的に隠すことができる場所、死角・暗がりになる場所等の洗い出し・安全確認（A8）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 鍵の管理方法の策定（B17）</li> <li>• 工場内部と外部との結節点の安全確認（B18）と施錠（B19）</li> <li>• 非稼働時の安全確認（B20）</li> <li>• 立入禁止区域への入口の安全確認（B21）</li> <li>• 研究施設（検査・試験室）へのアクセス制限（B22）</li> <li>• 研究材料（検査薬・試験薬）の保管場所および保管方法の決定（B23）およびアクセス制限（B24）</li> <li>• 試薬の紛失等に関する事態の調査・通報の体制の構築（B25）</li> <li>• 不要な試薬の安全な廃棄（B26）</li> <li>• 有毒物質等の在庫量（B27）とその定期的な確認方法（B28）・保管方法（B29）、保管場所へのアクセス制限（B30）</li> <li>• 殺虫剤の選定基準（B31）と保管方法の策定（B32）</li> <li>• 研究材料や有毒物質等の在庫の紛失やその他の事態の発生状況の調査や、発生時の通報体制の構築（B33）</li> </ul>

表1 抽出された推奨度に基づき、「ソフト対策」、「ハード対策」に分けて試作されたガイドライン（案）に示された対策（つづき）

最も推奨される対策	実施が望まれる対策
○経営運営	
<ul style="list-style-type: none"> <li>在庫の紛失や増加，その他の事態の調査や通報の体制の構築（A9）</li> <li>納入先における最終製品の在庫の紛失や増加，その他の事態の調査や通報の体制の構築（A10）</li> <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へのアクセス許可者を制限（A11）</li> <li>従業員の異動・退職時等におけるコンピューターアクセス権の削除（A12）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>資材や原材料等の受領前の，納入資材等のラベルや包装の形態の確認（B34）</li> <li>納入資材の積み下ろし作業の監視（B35）</li> <li>納入製品・数量と，発注製品・数量との整合性の確認（B36）</li> <li>納入資材の人為的な食品汚染行為等の徴候・形跡の調査や通報の体制の構築（B37）</li> <li>（井戸水を利用している場合）井戸水の安全性検査の結果の変化への注意（B38）</li> <li>出荷製品の荷受人の把握（B39）</li> <li>最終製品に対する苦情（B40）や健康被害情報（B41）が寄せられた場合の調査や通報の体制の構築</li> <li>コンピューターのデータ処理に係る履歴の保存（B42）</li> </ul>
【ハード対策】	
○人的要素（従業員等）	
<ul style="list-style-type: none"> <li>従業員の職位や特性に応じた明確な識別・認識システムの構築（A1）</li> <li>定期的な暗証番号の変更や鍵の取替え（A2）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地内に存在する者の所在の把握（B1）</li> </ul>
○施設管理	
<ul style="list-style-type: none"> <li>敷地内を走行する車両に対する駐車許可証，アクセスキー，通行許可証のいずれかの発行（A3）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>フェンス等による敷地へのアクセス制御（B2）</li> <li>敷地内における警備員の巡回やビデオ監視（B3）</li> <li>敷地内にある有毒物質等の所在や保管量を把握，監視（B4）</li> </ul>
○経営運営	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>保管中の納入資材や使用中の資材の監視（B5）</li> <li>井戸，給水栓，貯蔵施設の安全性確保（B6）</li> <li>井戸水を利用している場合，水，およびその関連施設を塩素殺菌する設備の監視（B7）</li> <li>出荷した製品の積荷の位置を常時確認可能な体勢の検討（B8）</li> </ul>

（参考文献7より筆者要約）

ていないことや，原材料や資材等の搬入のための運送業者以外にも，比較的頻繁に宅配業者が出入りしていることも判明した。部外からの来訪者への社員の同行については，初めての場合は同行するが，顔馴染みには同行しないことや，身元の確認は，集団での来訪者の場合は代表者のみで，一人ひとり詳細に確認していないケースがほとんどであった。部外からの来訪者にはグループ会社や委託業者等も含まれるため，一律に社員の同行の有無の線引きは難しいとの指摘があった。

施設管理については，暗証番号の変更や鍵の取替

えは，ほとんど行われていない現状が把握された。保管中の有毒物質や納入資材は，出納表等で使用量を管理されていることや，保管場所が使いやすいよう製造現場に近いことが一般的であった。

経営運営については，原料や資材等の数量が入荷時に増加していた場合，増加分の具体的な特定方法の事例は聞き取ることができなかった。出荷製品の出荷時の荷姿は確認しているが，出荷製品数が当初予定数より予期せず増加した場合，その増加分の特定が困難である現状が把握された。また，大項目名である「経営運営」の意味が難解との意見もあった。

表2 食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）の概要

食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）  
—意図的な食品汚染防御のための推奨項目—

## 1. 優先的に実施すべき対策

## ■組織マネジメント

- 働きやすい職場環境の醸成と、自社および自社製品への愛着や責任感の高揚
- 意図的な汚染が疑われる事態発生時の原因究明や情報公開のための勤務状況や業務内容の把握と、従業員等への意識付け
- 製品の異常の早期発見のための苦情や健康危害情報等の確認、意図的な食品汚染発生時の社内外への報告、製品の回収、保管、廃棄等の手続きの策定

## ■人的要素（従業員等）

- 採用時の可能な範囲での身元確認、各種証明書や資格等の原本確認
- 異動・退職時等に制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）の返却、識別・認識システムの構築、新規採用者の認知
- 製造現場内への持ち込み可能品リストの作成と遵守の確認
- 従業員等の異常な言動、出退勤時間の著しい変化等の把握

## ■人的要素（部外者）

- 訪問者の身元・訪問理由・訪問先等の確認と従業員の同行
- 訪問者の車両のアクセスエリア、荷物の持ち込みエリアの設定
- 工場内を単独行動する訪問者の持ち物の確認、不要物持ち込みへの留意
- 郵便、宅配便の受け入れ先の設定、建屋内への立ち入り、資材・原材料や製品への接近への留意

## ■施設管理

- 不要物、利用者・所有者が不明な物の定常的な確認
- 食品に直接手を触れることができる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の把握と、防御対策の検討
- 非稼働時における防犯対策
- 鍵の管理方法の策定、定期的な鍵の取替え・暗証番号の変更等による外部からの侵入防止対策の実施
- 工場内部と外部との結節点の特定と対策の実施
- 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の設定、管理・保管方法・在庫量の確認方法等の策定と、在庫品紛失等発生時の通報体制の構築
- 殺虫剤の選定基準および管理・保管方法の策定
- 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置や浄化関連設備へのアクセス管理・監視の実施
- コンピューター処理制御システム等へのアクセス許可者の制限、異動・退職時等のアクセス権解除、データ処理履歴の保存

## ■入出荷等の管理

- 資材や原材料等のラベルや包装の確認、意図的な食品汚染行為等の兆候・形跡発見時の調査や通報の体制の構築
- 資材や原材料等の納入作業および製品出荷作業の監視
- 納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性の確認
- 保管中の在庫の紛失・増加、意図的な食品汚染行為等の兆候・形跡、納入量過不足（紛失や増加）等が判明した際の調査や通報体制の構築
- 納入製品の荷受先の確認方法の共有

## 2. 可能な範囲での実施が望まれる対策

## ■組織マネジメント

- 警備・巡回結果の報告内容の明確化

## ■人的要素（従業員等）

- 敷地内の従業員等の所在の把握

## ■施設管理

- 敷地内への侵入防止対策
- 警備員の巡回やカメラ等による工場建屋内外、資材や原材料、有害物質、施錠確認等

表3 HACCPにおける食品防御の観点からの留意事項に記載された内容

- 食品防御対策の責任者の選任
- 出入り口, 原材料納入口, 製品出荷口などの外部との結節点の監視や施錠等の防犯体制
- 部外者との接点の有無や監視状況
- 持ち込み品の検査
- 機械器具の配置による死角
- 従業員の職制に応じた立入可能エリアや, 図面へのアクセス制限
- 作業手順や作業標準に従った配置や動線からの逸脱など, 作業員の行動のモニタリングや作業員同士の相互監視等による投入行為の抑制
- 人為的な異物投入の可能性の恐れがある工程や原因物質の特定
- 従業員や関連する部外者への食品防御に対する教育の実施
- 従業員の休憩室や, 薬品庫・工作室・工務室等異物の保管場所と製造現場との隔離やアクセス管理
- 設備や機械器具の保守点検時の工程外の改修の有無の確認
- 殺虫剤等の選定や管理
- 使用水やその設備等の管理
- 不適格品の再利用や廃棄等の取り扱い方法や, 回収製品の保管や廃棄方法の策定
- 記録保管時の盗難や部外者への漏出への注意

(文献12より筆者要約)

ガイドラインの構成については, ソフト対策とハード対策に分けることが困難な対策もあることから, 優先度で記載すべきとの意見や, ガイドラインのみでは, 食品企業が採るべき具体的な対策が分かりづらいとの意見が多く聞かれた。

### 3. 食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)の作成について

聞き取り調査の結果を踏まえて, 各種専門家から構成される研究班員による検討を行い, ソフト対策とハード対策に分けずに, 最終的には, 「優先的に実施すべき対策」, 「可能な範囲での実施が望まれる対策」の2段階からなる「食品防御対策ガイドライン(食品製造工場向け)」<sup>10)</sup>が作成された。

チェックリストやガイドライン(案)では, 人的要素(従業員等・部外者)や経営運営に含まれていた対策の内, 設備や施設に関する対策は「施設管理」にまとめるとともに, 大項目名の「経営運営」は, 最終案では「入出荷等の管理」に改められた。

その結果, ガイドライン最終案には, 「優先的に実施すべき対策」としては, 組織マネジメント(4項目), 人的要素(従業員等)(5項目), 人的要素(部外者)(5項目), 施設管理(14項目), 入出荷等の管理(6項目)の計34項目が, 「可能な範囲での実施が望まれる対策」としては, 組織マネジメント(1項目), 人的要素(従業員等)(1項目), 施設管理(4項目)の計6項目が列挙された。

完成したガイドラインの概要を表2に示す。

また, ガイドラインが食品工場の現場における対策を強制するものではなく, 「可能な範囲での対策

の必要性の気付きを得る」ためのものであるとの趣旨・目的を説明文に明記した。

さらに, ガイドラインのみでは, 食品企業が採るべき具体的な対策が分かりづらいとの意見を踏まえて, 食品企業が具体的に食品防御対策を検討する上で参考となるようガイドラインの[解説]<sup>11)</sup>を作成した。解説には, 人為的な食品汚染に対する対応計画の作成, 警備担当者からの報告内容, 人為的な食品汚染に対する職員訓練プログラム, 殺虫剤購入時の選定基準, 在庫や最終製品の増加時における対応方法や増加分の特定方法等について, 具体的な内容を分かりやすく記載した。

### 4. HACCPにおける食品防御の観点からの留意事項

「日本版 HACCP」と, 食品工場用チェックリストやガイドラインと比較した結果, 日本版 HACCP の承認基準に, 食品防御の観点からの留意事項を追記することが, 日本の食品企業が食品防御対策をとる上で有用と考えられた。具体的には, 製造又は加工の工程に関する文書, 施設の図面, 危害の発生を防止するための措置, 改善措置の方法, 記録, 管理体制について, それぞれ食品防御の観点からの留意点が追記された。

ガイドラインの参考資料として公表されている「HACCPの留意事項」<sup>12)</sup>に記載された内容の概略を表3に示す。

## IV 考 察

2001年の9.11世界同時多発テロ以降, WHOの

「食品を介するテロの脅威に対するシステムに関するワーキンググループ」の開催や、「食品テロの脅威に対抗するためのWHOへの勧告」、Terrorists Threats to Food（食品テロの脅威への予防と対応のためのガイドランス）の作成、米国での『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』の作成や、食品テロに対する脆弱性評価手法としての「CARVER+Shock法」の開発、アジア太平洋経済協力（APEC）や経済協力開発機構（OECD）におけるテロ対策委員会の開催など、世界的に食品テロ対策の重要性が高まっている<sup>13~15)</sup>。

その一方、日本では、食品企業の60%は食品テロを想定しておらず、さらにその内の60%は食品テロの可能性は低いと考えているなど、食品テロに対する認識が低いことが指摘されている<sup>16)</sup>。我々が国内8か所の代表的な食品関連施設（牛乳、弁当、納豆、清涼飲料、大規模集客施設等工場6か所、物流施設2か所）を対象に試行した“CARVER+Shock法”による脆弱性評価の結果からも、テロや犯罪行為（人為的な異物混入等）に対する食品工場のセキュリティ対策の実施状況はかなり低く、とくにセキュリティ対策の基本である、現場におけるテロや犯罪行為に対する危険性の認識は、極めて低いものであった<sup>6)</sup>。

こうしたことから、日本の食品企業の食品テロに対する認識を高め、具体的な対策を検討することが喫緊の課題となっていた。

我々はすでに、FDAの『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』を参考に、「組織マネジメント」、「人的要素（従業員等）」、「人的要素（部外者）」、「施設管理」、「経営運営」の5分野、計94項目に渡る「食品工場用チェックリスト」と、「組織マネジメント」、「人的要素（従業員等）」、「人的要素（部外者）」、「施設管理」、「経営運営」の5分野、計98項目からなる「物流施設用チェックリスト」を作成し、食品工場や食品の物流施設での食品防御対策の重要性の気付きを促してきた<sup>6,7)</sup>。その結果、これらのチェックリストが、大手スーパーや生協等が納入業者に対して使用を促している実態や、倉庫内で勤務する従業員に対して厳格な持ち込み品検査、X線検査を実施している大規模倉庫を有する大手小売業者があることが研究班会議で報告されている<sup>7)</sup>。その一方、中小零細規模の食品企業の多い日本において、米国と同様の脆弱性評価の実施や、チェックリストに列挙された対策を推奨することは食品企業の人的要素や経済的な負担を考慮すると現実的ではなく、食品

企業が実施しやすい対策を、優先順位をつけて示すことが必要と考えられた。

このような現状を踏まえて、食品工場用チェックリスト項目の対策推奨度を検討し、それを踏まえた「ガイドライン（案）」を作成し、食品企業へのヒアリングを通じて、その実用性を確認し、その意見を踏まえて、「優先的に実施すべき対策」、「可能な範囲での実施が望まれる対策」の2段階からなる「ガイドライン」が完成した。推奨度を検討したことで、チェックリストで示された100項目近い対策が、ガイドラインでは40項目に集約された。さらに、分かりやすい解説を作成したことで、より具体的な対策の検討に資することが期待できる。

日本の食品企業が行っている食品防御対策としては、侵入者対策や原材料のチェック、輸送時の安全管理、搬出入時の職員の立会い、商品の入出荷の際の3時間内の確認は実施されているが、職員の職種による立ち入り先の制限や、搬入・搬出車の封印、搬入品の抜き取り検査は行われていないと言われている<sup>16)</sup>。

中小零細規模が多く、家族経営的な食品企業が多い日本においては、従業員への食品防御に関する教育等を実施する場合には、労使の信頼関係を悪化させない特段の配慮が必要と考えられた。今後、食品防御対策を進めるには、食品企業に馴染みの深いHACCPに食品防御の観点を追加し、具体的な対策を実施することが最も効果的と考えられた。

今回作成されたガイドライン<sup>10)</sup>や解説<sup>11)</sup>、HACCPの留意事項<sup>12)</sup>を参考に、日常的に行っている衛生管理や、衛生教育の一環として、「食品防御の考え方」を取り入れていくことが有用であろう。

## V 結 論

食品企業で食品防御対策を普及させるため、費用対効果を測定し、対策の推奨度を踏まえた、実効性・実用性の高い「ガイドライン」とその解説を作成するとともに、食品事業者になじみの深いHACCPに沿った食品防御の観点から留意事項を示した。

ガイドラインは、食品工場に食品防御対策を強制するものではなく、「可能な範囲での対策の必要性の気付きを得る」ためのものである。ガイドラインとその解説や、「HACCPの留意事項」を併用しながら、多くの食品企業が食品防御対策の必要性や具体的な対策を検討されることが期待される。

本研究は、平成21年度～25年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）により実施し、要

旨は第70回日本公衆衛生学会(秋田)において発表した。

(受付 2012.10.26)  
(採用 2013.12.10)

## 文 献

- 1) 厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長. 総合衛生管理製造過程の承認と HACCP システムについて(通知). 衛食第262・衛乳第240, 1996. <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/961022-1.pdf> (2013年8月2日アクセス可能)
- 2) 一般財団法人食品産業センター. HACCP 関連情報データベース HACCP の基礎 ISO22000, FSSC22000 とは. <http://www.shokusan.or.jp/haccp/basis/iso22000.html> (2013年8月2日アクセス可能)
- 3) United States Department of Health and Human Services, Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition. Guidance for Industry: Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance (March 2003; Revised October 2007). 2007. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/FoodDefense/ucm083075.htm> (2012年5月1日アクセス可能)
- 4) 国立医薬品食品衛生研究所安全情報部. 各国政府機関等 米国食品医薬品局 1. FDA が食品関連施設をテロ攻撃から守るための新しいソフトウェアツールを発表: 米国における最新の食品防御強化策. 食品安全情報 No. 13/2007. 2007; 3-4. <http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/2007/foodinfo200713.pdf> (2012年5月1日アクセス可能)
- 5) United States Food and Drug Administration. FDA Releases New Software Tool to Help Keep Food Facilities Safe from Attack: Latest Effort in Strengthening U.S. Food Defense. FDA News Release P07-103. 2007. <http://www.fda.gov/NewsEvents/Newsroom/PressAnnouncements/2007/ucm108934.htm> (2012年5月1日アクセス可能)
- 6) 今村知明. 食品によるバイオテロの危険性に関する研究. 平成20年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安心・安全確保推進研究事業)平成18年度~平成20年度総合研究報告書 食品によるバイオテロの危険性に関する研究(研究代表者 今村知明) 2009; 1・1-1・54.
- 7) 今村知明. 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. 平成23年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)平成21年度~平成23年度総合研究報告書 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(研究代表者 今村知明) 2012; 1・1-1・38.
- 8) 今村知明. 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. 資料1 食品工場における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト. 平成22年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)総括・分担研究報告書 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(研究代表者 今村知明) 2011; 資1・1-資1・37. [http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/pdf/ff\\_checklist/ff\\_checklist\\_h22ver.pdf](http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/pdf/ff_checklist/ff_checklist_h22ver.pdf) (2012年5月1日アクセス可能)
- 9) 今村知明. 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. 資料2 食品に係る物流施設における人為的な食品汚染防止に関するチェックリスト. 平成22年度厚生労働科学研究費補助金(食品の安全確保推進研究事業)総括・分担研究報告書 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(研究代表者 今村知明) 2011; 資2・1-資2・21. [http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/pdf/df\\_checklist/df\\_checklist\\_h22ver.pdf](http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/pdf/df_checklist/df_checklist_h22ver.pdf) (2012年5月1日アクセス可能)
- 10) 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. 食品防御対策ガイドラインについて 2. 食品防御ガイドライン(食品製造工場向け). 2012. [http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res\\_fd\\_document.htm](http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res_fd_document.htm) (2013年12月25日アクセス可能)
- 11) 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. 食品防御対策ガイドラインについて 3. 食品防御ガイドライン(食品製造工場向け)解説. 2012. [http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res\\_fd\\_document.htm](http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res_fd_document.htm) (2013年12月25日アクセス可能)
- 12) 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. 食品防御対策ガイドラインについて(参考資料)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. 2012. [http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res\\_fd\\_document.htm](http://www.naramed-u.ac.jp/~hpm/res_fd_document.htm) (2013年12月25日アクセス可能)
- 13) 山本茂貴. 食品テロの脅威: 防御対抗システムの確立と強化のためのガイダンス 食品テロの脅威に関する WHO 専門家会議報告. 食品衛生研究 2002; 52(10): 27-31.
- 14) 東島弘明, 大道公秀. 米国の食品テロにかかわる健康危機管理の実態調査結果等から 食品テロのおそれと食品企業における健康危機管理対策の必要性. 食品衛生研究 2005; 55(1): 15-28.
- 15) 松延洋平. 米国の食品テロにかかわる健康危機管理の実態調査結果等から 食と農の安全保障問題の課題と潮流. 食品衛生研究 2005; 55(1): 9-14.
- 16) 里村一成, 岩永資隆, 野網 恵, 他. 食品企業における食品テロ対策を含む危機管理の現状. 第66回日本公衆衛生学会総会抄録集 2007; 626.

## Tentative food defense guidelines for food producers and processors in Japan

Yoshiyuki KANAGAWA<sup>\*</sup>, Manabu AKAHANE<sup>2\*</sup>, Tomoaki IMAMURA<sup>2\*</sup>, Atsushi HASEGAWA<sup>3\*</sup>,  
Kentaro YAMAGUCHI<sup>3\*</sup>, Kazuo ONITAKE<sup>4\*</sup>, Satoshi TAKAYA<sup>5\*</sup> and Shigeki YAMAMOTO<sup>6\*,7\*</sup>

**Key words** : food contamination, food defense, food defense checklist for food producers and processors, food defense guidelines, CARVER + Shock, HACCP

**Objectives** With increasing global interest in intentional food contamination, expert meetings have been held by the G8, while the U.S. government has proposed policies for preventing food terrorism and intentional contamination. However, Japan has no food defense policy, and some food companies are concerned about an impending terrorism and contamination crisis.

**Methods** We developed a Food Defense Checklist for Food Producers and Processors and published the details on the website. We also developed tentative Food Defense Guidelines for Food Producers and Processors on the basis of the checklist. In this study, we tested the usability of the guidelines through a hearing survey regarding food plants. We also compared the checklist with the implementation manual for the approval system of Comprehensive Sanitation Management and Production Process (the Japanese equivalent of the HACCP).

**Results** We organized the comments gleaned from the hearing survey and provided a detailed explanation of the guidelines. As the HACCP has been adopted by Japanese food companies, we included both precautionary measures and the HACCP perspective in the explanation regarding the rapid dissemination of information.

**Conclusion** The guidelines are useful for Japanese food companies, and it is important to disseminate knowledge on this topic and implement food defense measures.

---

<sup>\*</sup> Division of Social Medicine, Graduate School of Medicine, The University of Tokyo

<sup>2\*</sup> Department of Public Health, Health Management and Policy, Nara Medical University School of Medicine

<sup>3\*</sup> Mitsubishi Research Institute, Inc.

<sup>4\*</sup> Japanese Consumers' Co-operative Union

<sup>5\*</sup> Japan Food Hygiene Association

<sup>6\*</sup> Division of Biomedical Food Research, National Institute of Health Sciences

<sup>7\*</sup> Current address; Course of Food Science, Department of Fishery, School of Marine Science and Technology, Tokai University