

(参考資料)

- 1 冷凍食品への農薬混入事案を受けた今後の対応パッケージ
(平成26年3月17日、関係府省庁局長申合せ) 1
- 2 アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」最終報告
報告(2014年5月29日、同中間報告を含む) 3
- 3 平成21年度「食品産業構造調査(第1回)」食品産業における
フードディフェンスへの取組状況等調査(抄) 73
- 4 「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」
について 84
- 5 「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」について 101
- 6 『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)について 122
- 7 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
制度実施要領における留意事項 130

※4～7は厚生労働科学研究班作成

冷凍食品への農薬混入事案を受けた今後の対応パッケージ

平成 26 年 3 月 17 日
関係府省庁局長申合せ

(検討に当たっての基本的な考え方)

- 株式会社アクリフーズ群馬工場が製造した冷凍食品への農薬混入事案（以下、「本事案」という。）は、消費者の食への信頼を揺るがすものであり、再びこのような事案を発生させないことが重要である。
- 本事案のような食品等事業者の従事者による意図的な混入の疑いがあるものについては、再発防止及び被害の拡大防止に当たり、事業者の業種、規模、施設の実情に応じ、労務管理を含めた組織経営全般における対策が必要となる。このため、事業者自身が消費者からの信頼を維持・確保するための措置を講じることが基本である。
- 政府としては、事業者による対策を促すために、関係府省庁がそれぞれの所管分野における取組を検討するとともに、情報共有を図りつつ、連携して取組を実施することとする。現時点での検討項目は以下のとおりである。

1. 食品等事業者に対する食品安全に関する情報提供

- 食品の安全性等に関する各種情報（例：毒性に関する各種指標、食品の安全性等に関する各種検査を実施する機関のリスト等）を整理した上で、様々なツールによって事業者に必要な情報提供等を行い、食品安全に関する基礎知識の習得を始め事業者の対策を促していく。＜4月をめどに実施した上で、継続的に取組を実施＞
- 農林水産省において事業者による食品防御等の取組について検討する＜4月より検討開始＞。

2. 食品等事業者から保健所への届出・相談

- 本事案における事業者の対応については、事業者が設置した第三者検証委員会において検証が進められているところである。当該検証結果を踏まえて、消費者からの健康被害等の相談情報等に係る、食品等事業者から保健所への届出・相談の在り方について、厚生労働省において必要な対応の検討を行う。＜検証結果を踏まえて、速やかに検討＞

3. リコール情報周知の推進

- リコール情報周知の取組を強化する。具体的には、消費者庁「リコール情報

サイト」の周知を強化するとともに、消費者庁「地方消費者行政活性化基金」の中で設ける「国と地方のコラボレーションによる先駆的プログラム」の平成26年度のプログラムメニューの中に、食品リコールの周知に関するメニューを用意し、地域の食品メーカー、食品流通業界等と連携した、地域におけるリコール情報周知強化の取組を推進する。＜4月をめどに実施した上で、継続的に取組を実施＞

4. 緊急時対応

- 食の安全等に関する緊急事案に係る情報を認知した場合には、当該事案に関わる消費者安全情報総括官を中心として、速やかに情報共有を図る等、関係府省庁が緊密に連携した取組を行う。また、関係府省庁が連携し、消費者安全に関するより実践的な緊急時訓練を原則として毎年度に一度実施する。＜継続的に取組を実施＞

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」

最 終 報 告

2014年5月29日
修正 2014年6月16日

修正履歴（新旧対照表）

項	頁	新	旧
4-②	5	国の基準によると加工食品の残留農薬は、まずは0.01ppmで検査を行うこととなっているが、	国の加工品の残留農薬基準は0.01ppmであるが、
4-②	5	残留基準が設定されている加工食品はその基準に適合する必要がある。設定がない加工食品については、一律の規制対象となるのが原則。0.01ppm以上の農薬が検出された場合、さらに原材料について遡って精査することになっている。	加工食品の残留農薬基準は0.01ppmで設定されている。
7	11	合併	発足
資料I	17	調査期間:2013年4月～12月の苦情受付	調査期間:2014年4月～12月の苦情受付

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」最終報告

(目次)

1	はじめに.....	2
2	第三者検証委員会のメンバーと検討過程.....	3
3	中間報告の概要.....	4
4	中間報告書に追記すべき事実と指摘事項.....	4
5	事件を招いた企業風土・背景.....	5
6	マルハニチロ株式会社への提言.....	6
6-1	食品企業としてのミッションの再確認と浸透	
6-2	組織改革—リスク管理統括部の創設	
6-3	品質保証機能の強化	
6-4	危機管理への備え	
6-5	食品防衛	
6-6	プライベートブランド・オーナーとの関係づくり	
7	おわりに.....	11
	(別紙) アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」 社会への提案.....	12
	用語集	15
	資料	17
	I ピザラインにおける原因不明の異物苦情品	
	II 中間報告 (2014年6月16日修正)	

1 はじめに

2013年12月、マルハニチログループ傘下の株式会社アクリフーズ群馬工場の商品から農薬マラチオンが検出された。人為的に混入されたケースとみられ、その後の対応も含めて社会を揺るがす事態となった。

マルハニチログループは2007年10月、マルハグループとニチログループとの経営統合により発足した。水産事業および食品事業を中核とし、2014年3月末現在、約180社におよぶ国内外のグループ企業により構成されている。株式会社アクリフーズ（以下「アクリ」という）はもともと、「雪印冷凍食品株式会社」として設立され、2003年10月にニチロの子会社となり、その後マルハニチログループ傘下となった。

この農薬混入事件を受け2014年1月、マルハニチログループを統括する株式会社マルハニチロホールディングスは、『アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」』（以下「本委員会」という）を設置した。食品防御・食品衛生・食中毒・リスクアナリシスの専門家、弁護士、消費者およびメディアの目線を持つ科学ライターで構成されている。委員会は、関係者延べ80人の詳細なヒアリングを行った。

その結果、明らかとなったのは、マルハニチログループの食品企業としてのあり方の問題である。グループ理念には『本物・安心・健康な「食」の提供』とある。にもかかわらず、グループ品質保証部門の組織体制や業務の進め方、普段からのリスク管理体制、最初の苦情発生から農薬検出およびそれ以降の一連の対応と判断などにおいて、食品という人命や健康に直接関わる商品を扱う企業としての責任感の欠如と危機意識の低さ、そして知識の不足が判明した。

また、本事件は国内食品企業における食品防御（フードディフェンス）の重要性を、改めて示している。今後は品質・衛生管理の徹底のみならず、「どんなに防御しても人による悪意の行為はあり得る」との前提で、製造から流通、販売に至るすべての工程で、安全管理体制を強化する必要がある。

本委員会がマルハニチロホールディングスから諮問された事項は、マルハニチログループのガバナンス、品質保証体制および危機管理体制の問題点について客観的な視点から検証と評価を行い、さらに企業としてあるべき姿を提言することである。ヒアリングや工場視察等から明らかとなった事実と、そこから浮かび上がってきた問題点をまとめ、2014年4月30日に中間報告を提出した。さらに、マルハニチログループの企業としてのあるべき姿についての提言に関し議論を重ね、本最終報告書をまとめ公表する。

マルハニチログループは2014年4月、マルハニチロホールディングスやマルハニチロ食品、アクリ等6社が合併し、「マルハニチロ株式会社」となった。同社が、約180社の関連企業を束ねてゆくことになる。グループ全体のガバナンスを強め、品質保証や危機管理体制を強化していくことの重要性は、ますます高まっている。本最終報告書を受け、具体的な組織体制構築および人事の適正配置、クライシスマネジメントシステムの構築、品質保証その他各種マニュアルの整備など早期に実施することを期待する。

2 第三者検証委員会のメンバーと検討過程

委員会のメンバーは下表の通りである。

	氏名	所属
委員長	今村 知明	奈良県立医科大学 健康政策医学講座教授
副委員長	赤羽 学	奈良県立医科大学 健康政策医学講座准教授
委員 (五十音順)	鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部部長
	久保利英明	日比谷パーク法律事務所代表弁護士 大宮法科大学院大学教授
	松永 和紀	一般社団法人「Food Communication Compass」代表 科学ライター
	山本 茂貴	東海大学 海洋学部水産学科教授

また、委員会の検討経過は下表の通りである。

回次	年月日	概要
第一回 (①)	2014年2月7日	委員会の確認事項 農薬混入事件に関する現在までの経緯について
第一回 (②)	2014年2月14日	7日欠席委員に対して開催
第二回	2014年2月28日	委員会の確認事項 農薬混入事件に関する現在までの経緯について 関係者ヒアリング
群馬工場視察	2014年3月1日、4日	群馬工場視察、関係者ヒアリング
第三回	2014年3月5日	農薬混入事件に関する現在までの経緯について 関係者ヒアリング 群馬工場視察について
第四回	2014年3月12日	経営者ヒアリング
第五回	2014年3月18日	群馬工場 食品防御対策について 農薬混入事件に関する現在までの経緯について 関係者ヒアリング
第六回	2014年3月31日	今後のスケジュールについて 中間報告とりまとめ骨子案
第七回	2014年4月15日	中間報告書取りまとめについて
第八回	2014年4月25日	中間報告書取りまとめについて
第九回	2014年4月26日	中間報告書取りまとめについて
中間報告提出	2014年4月30日	中間報告書提出
第十回	2014年5月16日	最終提言について
第十一回	2014年5月23日	最終提言について
最終報告提出	2014年5月29日	最終報告書提出

委員会の延べ検証時間は63時間である。なお、多岐にわたる諮問内容に対し、一定期間内に網羅的かつ効率的に検証を進めるため、委員相互間で電子メールによる意見交換も頻繁に行った。

3 中間報告の概要

第三者検証委員会は、マルハニチログループの事件への対応について、次のように評価した。

① 組織構造の問題

マルハニチログループの組織が巨大で複雑であるため、責任の所在が明らかでなく、情報の共有化も不十分であった。

そのため意思決定と実行に大きな支障が出たことは問題である。

② 事態の重要性に対する誤認

原因が故意、事故に関わらず、食品中に含まれる農薬に関する健康危害には迅速な対応が必要であるがそのスピードが非常に遅かった。

特にその背景として、健康への影響を過小評価したことは致命的な問題である。

この点が自ら是正されなかったことも極めて根が深い問題と考える。マルハニチログループの危機管理対応には大きな不備があった。

③ 公表や商品回収決定の遅れ

有機溶媒や高濃度農薬の混入が判明してから事件の公表や回収開始、行政への報告までに時間がかかった。

特に最初の農薬混入の報告から発表まで、2日以上かかったことは問題である。

④ 多くの苦情を事件として把握するまでの遅れ

最初の苦情が来てから、これが有害な事象であることを認識するまでに1か月半かかった。

特に組織間の危機意識の共有の失敗などにより原因究明のための外部検査の実施決定が遅れたことは問題である。

⑤ 従業員によると思われる農薬混入を未然に防げなかった点

給料の減少や新人事評価システムへの従業員の不満の把握や、それを是正し、緩和するための施策を打たなかった。

食品防衛体制も不備が多く、容易に農薬の混入が可能だったことも問題である。

⑥ 食品提供者としての消費者への責任感の不足による商品回収の対応の失敗

当初、消費者に回収対象商品名を正確に伝えなかった。

年末最終営業日に回収の必要性が判明しているにもかかわらず休みに入ってから対応したために、広報や必要な問い合わせ電話の設置等対応に時間がかかった。

また不正確な数字を根拠に回収率を情報提供したのは適切ではなかった。

(中間報告書の詳細は資料Ⅱ参照)

4 中間報告書に追記すべき事実と指摘事項

中間報告後、さらに調査を深め議論した結果、次の2点について中間報告に追記するものとする。

① 「予兆」としての異物苦情への対応

事実

中間報告において、2013年9月から11月頃までにアクリ群馬工場のピザラインで発生した特異な異物苦情の内容を記載した。これらの特異な異物苦情は、農薬混入事件の「予兆」とも考えられたため、調査対象期間を2013年4月まで拡大し、同工場における原因不明の異物苦情を追加調査したところ、2013年4月から12月までに原因不明の異物苦情として、合計12件を確認した。(資料Ⅰ参照)

第三者検証委員会・指摘事項

これらの異物苦情と被告人の関与や事件との直接的な関係性は不明である。だが、異物苦情の発生頻度は高く、工場内に不満を持つ従業員の存在の可能性を示すものであり、事件・事故の「予兆」と受け止めて当然だった。だが、アクリへのヒアリング調査段階でも、これらの異物苦情を「予兆」と捉えていた形跡がなく、企業としての危機管理の観点からも深刻な状態であったといえる。

今後、特異な異物苦情が続いた際には、意図的な混入も念頭に入れ、すみやかに原因解明と対策を進める必要がある。

② 危機管理時の食品分析

事実

アクリは製品からの最初の農薬検出後、検出限界を 1ppm とし、異臭苦情品の検査を行った。国の基準によると加工食品の残留農薬は、まずは 0.01ppm で検査を行うこととなっているが、検出限界を上げることにより農薬の検査スピードを上げることができ、検出限界を 0.01ppm にした時に比べて、より早く検査結果を得られる。非常に高濃度の農薬の意図的混入からの健康被害を防ぐためには、素早い回収とともに素早い検査を行い、汚染された食品を特定する必要があると判断した。

ところが、回収開始から約 2 週間後に一部メディアで「通常より甘い基準で検査していた」と報じられた。そのため、マルハニチロホールディングスで検討し、同日から農薬未検出の異臭苦情品について検出限界 0.01ppm での再検査を開始した。

第三者検証委員会・指摘事項

残留基準が設定されている加工食品はその基準に適合する必要がある。設定がない加工食品については、一律の規制対象となるのが原則。0.01ppm 以上の農薬が検出された場合、さらに原材料について遡って精査することになっている。通常の散布等による農薬残留の場合は、その濃度は高くても数 ppm 程度で検出され、食品衛生法第 11 条違反が検討される。しかし、今回の事件のような意図的な農薬混入による食品汚染の場合は、残留農薬のケースに比べると極端な高濃度になる可能性があり、第 11 条違反ではなく第 6 条違反となる可能性が高い。今回は高濃度の農薬が実際に検出されたため、第 6 条違反を念頭に、アクリは全品回収を決定した。本事件のように、高濃度汚染が疑われる場合は、消費者への健康危害の拡散防止の観点から迅速な汚染された食品の特定がなによりも重要であり、当初の検出限界を 1ppm としたアクリの判断は正しかった。

回収開始から約 2 週間後の段階では、検出限界を 0.01ppm に引き下げての再検査は行うべきではなく、マルハニチロホールディングスの判断は、グループのガバナンスの不備と危機管理における知識不足を露呈し、混乱を招いた。

5 事件を招いた企業風土・背景

本委員会で議論を重ねた結果、今回の事件の背景にはマルハニチログループが抱える本質的な 3 つの課題がある、との結論に至った。

1) 企業としてのミッションの欠如

食品企業のミッション、使命は、安全で高品質な商品を消費者に届け続けることであり、消費者重視の視点が重要である。消費者への責任を全てに優先して果たすことが求められている。だが、社員一人ひとりにこの認識が浸透していなかった。

そのために必要な食品安全の浸透も危機管理意識も十分ではなかった。

2) ガバナンスの弱さ

事件発生当時、グループはマルハニチロホールディングスを頂点とし子会社マルハニチロ食品にアクリが連なる「三層構造」と、旧マルハを継承したマルハニチロ水産、旧ニチロを継承したマルハニチロ食品、さらに雪印乳業を起源とするアクリを加えた「三列構造」が併存する複雑な経営構造にあった。マルハニチロホールディングスもマルハニチロ食品も、アクリの経営には積極的には関与せず、指揮・命令や監視・監督というガバナンスのグリップが極めて弱い状態が続いた。そして、群馬工場への新人事制度の導入による契約社員の不満の高まりが契機となって本事件が発生した。さらに、異臭苦情が出た後の危機管理においても、グループ企業による連携は機能しなかった。

3) コンプライアンス能力の不足

企業としてのミッションの欠如、グループとしてのガバナンスの弱さが相まって、食品衛生法等の理解や遵守するための準備・方策の検討実行も足りなかった。

これらの要素が重層的にからんで、アクリという組織のもっとも脆弱な部分が綻び犯罪発生につながり、しかも迅速な対処に失敗したのが今回の事件である、と位置づけられる。

社員一人ひとりに積極的な隠ぺいの意図はなく、組織的な防衛や保身に走った形跡も認定するには至らなかった。だが、一人ひとりの無自覚が総体としては消費者への責任感の欠如となり、異臭苦情を受けてから農薬検出までの迂遠な動き、回収の遅れ等へとつながった。

社員が無自覚であったことは、彼らを本事件から免責するものではない。約 180 にも上るグループ各社の社員全員にミッションを浸透させ、改革を促し、グループとしての再生へと邁進することを求めて、本委員会はマルハニチログループのトップに位置づけられるマルハニチロ株式会社への厳しい提言を取りまとめる。

6 マルハニチロ株式会社への提言

6-1 食品企業としてのミッションの再確認と浸透

マルハニチログループの理念は「世界に美味しいしあわせを」にはじまり、以下のよう

に続く。
私たちマルハニチログループは誠実を旨とし、
本物・安心・健康な「食」の提供を通じて、
人々の豊かな生活文化の創造に貢献します。

実際には、理念はないがしろにされ事件が起きた。グループの社員全員がこの原点に立ち返り、安全で高品質な商品を消費者に届け続けるというミッションを、さまざまな活動を通して醸成、浸透させ、企業風土としていくことを求める。また、コストカットありきではなく、必要なコストをかけて、理念に基づいた具体策を実行できる企業を目指すべきである。経営陣以下、社員、契約社員全員がコミュニケーションを深め、互いに意見を述べ解決を目指していけるような、誠実な信頼関係を構築していくことを願う。

- ① 農薬混入反省の日（仮称）を創設し、研修や特別企画行事を定期開催することで事件の教訓を新たにしていく。
- ② 消費者に開かれ消費者と向き合い真摯に声を聞く企業を目指し、お客様相談センターを組織の中で重視し、食品の安全性について高度な知識を持つ人材を配置する。現在の受付時間は月曜～金曜の9時～17時だが、受付日数、受付時間を拡充する。消費者から品質やリスクに関する情報を提供してもらい、会社からもていねいな説明を行い、コミュニケーションを活発にして、商品づくりに活かしていく。

- ③ 消費者、メディア等、さまざまな声を聞く有識者会議、リスクコミュニケーションを推進する会議等を定期開催する。

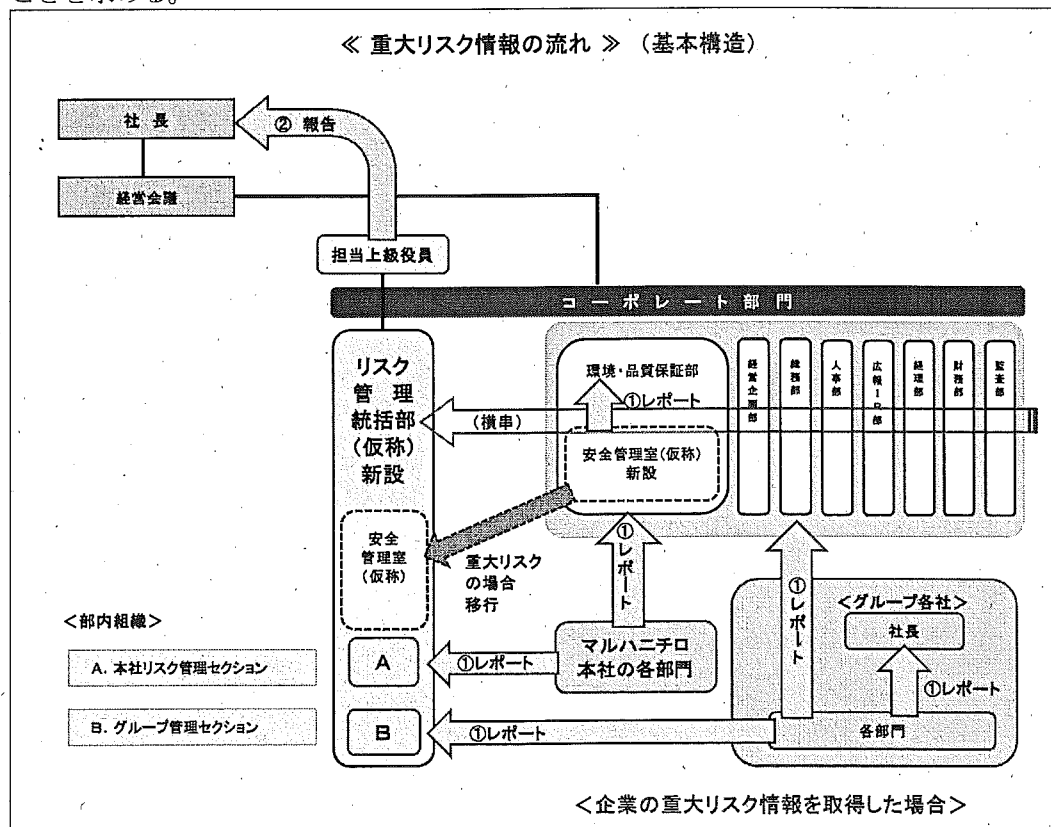
6-2 組織改革—リスク管理統括部の創設

今回の事件において、委員会がもっとも衝撃を受けたのは、食品企業が検出された農薬の毒性評価を間違え、厚生労働省に指摘されるまで気付かなかったことである。誤った評価結果を消費者、取引先、メディア関係者等に説明してしまい、その直後に日本生協連から指摘があったにもかかわらず、アクリ営業担当役員とアクリ品質保証担当役員がマルハニチロホールディングス品質保証担当と相談せず、評価を変更しない旨を回答し、その後、厚生労働省から指摘されてはじめて、誤りを認識した。

この事実は、商品を買った消費者への責任感の欠如、食の安全に対する意識・知識の低さ、それに組織において重要な情報が迅速に伝わるルートがなかったことを示し、経営執行部も適切な判断能力を持っていない、という企業として極めて深刻な状況を浮き彫りにしている。

さらに事件の原因、背景を追っていくと、労務問題（賃金引き下げ、評価制度運用の不備、不満の未認識と放置）、広報問題（誤った毒性評価の提供や、関連する情報提供の遅れ）、取引先との連携等、さまざまな部署で認識不足や判断ミスが重なり、これらが複合的にからんで企業グループの屋台骨を揺るがす事件となって発露した、と言える。

さまざまな問題点を解消し、リスク情報を隠すことなく公表し、客観的に評価し迅速に対応できる体制とするには、組織改革が必須である。そのため、食品の安全性を管理し判断する部署の機能を大きく強めるとともに、企業のリスク全般を管理する従前のコーポレート部門に付加して、社長に直接情報を上げて協議できる「リスク管理統括部（仮称）」を創設し、経営執行部への情報伝達ルートを複数にして迅速に決断、対応できる組織とすることを求める。



日常的に食品の安全性を評価管理し判断する部署「安全管理室（仮称）」は、マルハニチロ本社の環境品質保証部内に置き、食品の安全性について高度な知識を持つ人材を配置する。

安全管理室は緊急時にはリスク管理統括部において「タスクフォース」として機能するように環境品質保証部において独立性と専門性を確保する。

リスク管理統括部には、企業の抱える多様なリスクについて、素早く適切な判断を行える高度な専門性と決断力を持つ人材を置き、特に食品企業の生命線である食品の安全性については、環境品質保証部等で経験を積んだ人材とともに、高い専門性を持ち企業に対して厳しい決断を迫る力を持つ外部識者を招き配置する。リスク管理統括部には担当上級役員を据え、必要に応じて社長の迅速な判断を求める強い機能を持たせる。

マルハニチロ本社の各事業部門と、約 180 のグループ各社は、なんらかのトラブル等のリスクを見出した場合には迅速にコーポレート部門の担当部署に報告するとともに、リスク管理統括部にも報告することとし、社内での情報伝達ルートを複数とする。たとえば、グループ企業内で、今回のアクリのような異臭苦情が発生した場合には、当該会社の品質保証部門はその情報を迅速に当該会社の社長、マルハニチロ本社の環境品質保証部、リスク管理統括部に伝える「トリプルレポート」方式をとる。

リスク管理統括部は環境品質保証部を始めとするコーポレート部門の担当部署と情報を共有し、通常のリスクについては各部署が適切な対応を行っているかを監視し監督、サポートする機能を果たす。重大なリスクについては、担当部署と協力して対応し、担当上級役員から迅速に社長に伝え判断を仰ぐ。

特に食品の安全に関する問題については、重大リスクの場合には 1 分 1 秒を争う判断、危機管理が求められることを踏まえ、重大リスクと判断した場合には、環境品質保証部内の常設の安全管理室をリスク管理統括部に移し、事態解決まで強い権限を持って回収などを決断し実行できるようにする。

リスク管理統括部は、通常時にはリスク情報全般の収集と把握、教育・研修、リスクコミュニケーション等も担い、グループ全体のリスクへの感度を上げ迅速な対応を促すとともに、情報の隠ぺいは絶対に許さない企業風土の醸成に努める。

これにより、グループ組織内の情報伝達ルートを複数確保することができ、リスクの広がりや大きさに応じた対処の強化を臨機応変、迅速に行える体制となる。リスク管理統括部が、コーポレート部門の横串を通す役割を果たすことにより、複合的なリスクにも対処でき、コーポレート部門各部の連携も強化できる。風通しのよい企業グループを形成し、しかもグループのガバナンスのグリップ力を強化して、消費者に安全で高品質の食品を届けるというミッションを果たすものとする。

6-3 品質保証機能の強化

マルハニチロ本社の環境品質保証部が中心となり、各事業部門やグループ各社の品質保証担当と連携して、品質保証機能の強化を目指すものとする。特に、食品としての安全性の確保については、新設する「安全管理室」を中心に、最新の科学情報を収集し法令を研究して生産や管理を行う。食品事故や重大な健康リスクが見出された時には、リスク管理統括部とともに対応し、消費者の安全確保を最優先に判断実行する。

- ① 精確なデータで安全性を保証できる検査体制を確立する。
工場検査室の評価や教育訓練、試験方法の標準化を図り、潜在リスクを迅速に抽出するためのモニタリング検査の体制を整備する。農薬等の識別能力を全社的に向上させ、重大・突発的トラブルへの対応能力の向上を図る。
- ② ISO 等の仕組みや考え方を形式的ではなく実効性を高めて取り入れ、客観的で透明性のある組織的な品質保証活動の運用を図り、社内およびグループ会社の品質保証に関わる活動の継続的改善を推進する。

- ③ 品質保証に関する規程他、重要文書の定期的な見直しの実施とグループ企業への周知徹底を図る。
- ④ 食品衛生・関係法令等に関する階層別の教育研修の実施を図り、社内資格制度などにより、実効性のある知識と応用力、判断力を備えた専門家を育成する。

6-4 危機管理への備え

健康リスクの大きさに応じて、グループ企業を束ねる危機対策本部を素早く設置し、「食べるな危険」の情報を消費者に知らせることができなかった、というのが今回の事件だった。その教訓を踏まえ、常日頃から危機に備える組織体制を求める。

- ① 事故・事件が発生した場合の対応策、回収判断、回収ルート、広報体制等の危機管理規程、行動指針等を策定し、他部署も参加する定期的な現場演習（シミュレーション）を行う。
- ② 組織改革を踏まえ、回収判断を決定する社長―リスク管理統括部・担当上級役員のリーダーシップを常日頃から明確にし、準備をしておく。
- ③ 危機管理時の消費者への情報伝達ルートの確保に留意し、常日頃からメディアとの連携を深め、ウェブサイトでの情報発信の充実にも努める。
- ④ 顧客の声を社長以下、関係社員一同によって共有化するシステムを構築する。
- ⑤ 食のリスクの観点から、顧客苦情の分類、整理を定期的に行い、解析して対策に役立てる。
- ⑥ 内部通報制度を有効活用することにより、埋もれてしまうかもしれない社員の不安や不満を把握し、社長以下関係役員一同で情報を共有化し、適切な措置を講じることにより不安や不満の解消を図る。

6-5 食品防御

アクリは、悪意を持った人物による意図的な危険物の混入を全く想定しておらず、食品防御対策を取っていなかった。マルハニチログループの犯罪防止、食品防御対策が十分であったとは言えない。犯罪行為に対抗できる強力な監視体制や異物混入防止策を求める。

- ① マルハニチログループの食品防御管理基準を定め、グループ全体に適用し運用する。
- ② 社員や契約社員、それに地域とのコミュニケーションに努め、外部からの侵入と内部による犯罪の双方を未然に防ぐ企業風土をつくる。
- ③ 今後の社会や環境の変化にも柔軟に対応できるように、食品防御管理基準項目の追加や見直し等を行い、常に有効な食品防御対策が取れるように不断の努力を行う。

また、今回事件が発生し、本委員会が現場視察した群馬工場に対しては、特に以下の点について改善を求める。

- ① 食品防御に対する意識の向上
工場責任者が食品防御に取り組む決意を公に表明する。稼働再開する場合には全従業員に対して食品防御の意識を高める教育を実施し、方針や管理基準、ルール遵守の重要性、報告・連絡・相談の重要性について、組織全体で意識を共有化する。教育は定期的実施し、職場の管理者は、現場にできるだけ足を運び、従業員との対話や意見箱の設置などにより、従業員のモチベーションの把握や不満の吸い上げなどを行い、内部コミュニケーションの強化に努める。

② 監視体制

工場内の死角を極力減らすようにカメラを設置し、映像モニタを工場事務所に置き、管理者として監視の意識を向上させる。

③ 外部からの侵入に対する防止体制

工場製造エリアへの出入りは正規の入場ルートのみ限定し、不必要な出入り口は封鎖する。非常口を含めた工場製造エリアへの出入り口を24時間、機械警備とする。

④ 外部からの危険物持ち込みに対する防止体制

更衣室ロッカーに保管を許可する私物リストを作成し、定期的にロッカー内のチェックを行う。工場製造エリア入室時には持ち物チェックを行う。

⑤ 洗剤・殺虫剤・塗料の管理

工場従業員が、工場内の衛生管理を目的として農薬等を用いることを禁じ、工場内での保管も禁止する。農薬等による衛生管理が必要な場合には、外部業者へ委託する。

工場製造棟内の洗剤保管庫の入口もしくは内部にはカメラを設置する。ICタグなどにより機械的な入室制限を設けるとともに、入室の記録を行う。

洗剤原液の製造エリア内での保管を禁止し、必要な場合にはその都度、保管庫から運び使用して使い切るようにする。

消毒用アルコール、手洗い洗剤など製造エリア内からの撤去が出来ないものについては、定位置個数管理を行う。

⑥ 危険物・異物混入防止対策

従業員が通常不在の区域、いわゆる「死角」に位置する製造ラインについては、カメラ、センサー、カバーなどにより従業員が製品に接触しにくい環境とする。原料、仕掛品置場についてはカメラを設置する。

⑦ 苦情発生時の対応

異物混入苦情や異味異臭苦情が複数発生した際には、悪意を持った者が意図的に危険物を製品や原材料に混入させる可能性についても想定し対応する。

⑧ 早期認知への対応

異物混入を早期発見するためには、HACCPの手法にもとづき、意図的な異物混入を想定した管理を行うべきである。HACCPは食品防御に直接関係するものではないが、種々の記録を利用することにより、監視し早期に食品安全上の問題を発見するためには有効な手法である。群馬工場ではHACCPの考え方を取り入れたISO22000を導入していたが、早期認知への対応においては有効に機能していなかった。今後は意図的な異物混入を想定した危害分析、および想定した危害の内部検証などを行い、ISO22000の実効性を高めることを提言する。

6-6 プライベートブランド・オーナーとの関係づくり

アクリ群馬工場は、自身を製造者として記載したナショナルブランド（以下「NB」という）商品と委託を受けて製造していたプライベートブランド（以下「PB」という）商品の二通りがあった。PBオーナーの対応は、NB商品、PB商品ともに告知し回収に協力した企業もあったが、PB商品のみを告知回収した企業もあり、消費者にわかりやすいものではなかった。今回の事例は、アクリの判断ミスによる回収対応の齟齬が大きく響いており、PBオーナーを責めることはできない。しかし、健康被害を想定しうる回収の場合には、消費者に迅速に情報を伝え回収を進めることがなによりも重要であり、PBオーナーとの協力は不

可欠である。PB オーナーと協議する環境を作り、契約の整理、事故発生時の回収に向けての事前合意を形成することを求める。

また、消費者からの苦情が、製造者であるメーカーと販売者であるPB オーナーに分散し、統合した解析が難しくなっている面がある。日常的な苦情情報の共有化と連携した対応を求める。

7 おわりに

本委員会は2014年1月に発足し、2月7日の第1回以降、計11回の会合を重ねた。群馬工場も視察し、4月30日に中間報告を提出し、本最終報告をもって活動を終える。群馬工場の視察では、犯罪防止以前の段階として、薬剤や洗剤の管理の不備に驚いた。また農薬マラチオンの毒性評価の誤りの経緯が幹部ヒアリングにより明らかになった時には委員一同驚き、高濃度の農薬の検出から回収の開始までに2日も要したことにも憤り、委員長が声を荒げて「高濃度の農薬が混入した食品を、自分の子どもに食べさせてもいいと思ったのか？」と幹部を問いただす一幕もあった。

安全で高品質の食品を消費者に提供し続けるという「ミッション」は経営層にないがしろにされ社員、契約社員には浸透せず、効率性やコストカットが重視され、企業としての信頼を失墜させる事件につながった。

だが、多くの社員、契約社員が忠実に業務に励んでいたのも事実である。本委員会の調査においても、社内のヒアリング対象者は誠実に対応した。群馬工場では、契約社員が忌憚のない意見を述べてくれた。第三者検証委員会事務局も、ひたむきに本委員会の作業をサポートした。それぞれがまじめであることは疑いようもない。それ故に、社員は、疑いを持つことを忘れ、目の前の職務のみに忠実となり、研鑽を積むことを怠り、周囲に流され、危機発生時に毅然と判断する力を失っていたのではないだろうか。そのため、悪意のある人物の意図に対して、組織がひとつたまりもなく無防備となってしまったのではないか。

一方で、そのまじめさに本委員会は、企業再生への希望も見出している。意図した組織防衛や保身等は感じられず、多くの社員から反省の弁が聞かれ、「変わらなければ」という意気込みが感じられた。顧客やPB オーナーの一部からは、「早く群馬工場を再開してほしい。おいしい商品をまた食べたい」という声も寄せられているという。今なお信頼を寄せてくれている大勢の人たちの期待に応えるのも、企業としてのミッションである。

多方面に改善すべき点がある。主要6社は2014年4月1日に合併し、マルハニチロ株式会社となった。だが、組織をひとつにするだけでガバナンスが実現するわけではなく、ミッションが浸透するわけでもない。傘下に約180社を抱える巨大な企業グループとしての責任もある。本委員会の提言を踏まえて、社内コミュニケーションを充実させるとともに、社員、契約社員個々が自身を厳しく律し研鑽を積み、事件の再発防止や危機管理の充実等に全社、全グループをあげて邁進することを願う。マルハニチロというブランドの再生を図り、消費者をはじめとするすべてのステークホルダーの信頼を取り戻してほしい。

最後に、本委員会の活動にご協力いただいた社外の多くの関係者に謝意を表したい。

マルハニチロの今後の改革については、その進捗状況を外部識者により定期的に検証し評価することを希望する。

(別紙)

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」

社会への提案

本事件は、マルハニチログループとアクリの企業風土を背景とした特異なものであった。だが、いくら労務管理を充実させ働きやすい職場を作り、食品防御と危機管理の体制を強化しても、人が関わる産業である限り、今回のような事件の発生をゼロにすることは不可能である。マルハニチログループは、大きく変わる決意を固めている。だが、第三者検証委員会の詳細なヒアリングと議論から、一企業グループの努力だけでは解決に至らず、第二、第三の事件事故を防ぐために今後、社会として検討し、フードチェーンのステークホルダーであるメーカーや流通関係者から消費者までの合意を図るべき問題点があることも明らかとなった。

そのため、本委員会はマルハニチログループへの最終報告書と合わせて、社会への提案も行う。

1) PB商品に付随する問題

PB商品の製造者は、PBオーナーの意向を受けて商品を生産し製造する。味や品質、内容量、包装等においてはそれぞれのPBオーナーの意向に合わせた特徴のある商品を開発するが、食品としての安全管理はPBオーナーが違っても同じように、高い水準を目指すべきである。日本では現状、安全管理もPBオーナーごとに大きく異なり、PBオーナーの個別のインスペクション（審査・監査）と指示が行われ、それが製造者の大きな負担となっている。また、食品事故が起きた場合の告知や回収方法も、PBオーナーごとに違っている。今回のアクリフーズの事件においても、PBオーナーにより回収や告知の方法、回収に対する積極性に大きな違いがあり、消費者の混乱を招いてしまった。

これらは、今後のPB商品のあり方を考えるうえで、社会の大きな教訓となるものである。

食品の安全性に関わる分野は「非競争分野」であり、企業の垣根を超えて協力し合い、共通の規格を設けて、食品サプライチェーン全体における食品安全やリスクの低減を目指すというのが、世界の大きな流れとなりつつある（例：英国小売業協会によるBRC Global Standard for Food Safety）。

日本でも海外を参考として、PB商品の安全性についてPBオーナーの枠を超えた共通規格を設け、インスペクション等も協同して行い、万一事故が起きた場合の回収等についても、各PBオーナーが同じ基準で判断し、同じ方法で行える仕組みづくりを検討すべき、と考える。

実現すれば、製造者、PBオーナーともに、現状の重複する作業を軽減することができ、そのリソース、コストを、より特徴のある味や品質等の商品設計等に向けることができる。また、消費者も、安全性の確保、回収方法のわかりやすさ等において、大きなメリットを得られる。

2) 食品防御についての社会の備え

食品を有害なものとしようとする犯罪は、昔から起きてきた。また、労使双方にとって終身雇用が前提となった時代は変化し、現在は人々がさまざまな雇用形態で働く選択肢を持ち、食品生産に従事する人たちの知識や心構え、所属する企業への帰属意識も多様となっている。食品提供者（食品メーカー）は「故意に食品に危険物を混入したり、汚染しようとしたりする人が、外部にも内部にもいるかもしれない」との厳しい認識に立って、普段から食品防御を意識した対策や行動をとるべき時代となった。今回の事件は、マルハニチログループの過失、判断ミスに負うものだが、他の企業の今後の対策に役立つ教訓もある。参考にしてほしい。

具体的な食品防御対策を推進しようとする、「会社と従業員との信頼関係が崩れてしまうのではないか」との声も聞かれるが、決してそのようなことはない。たとえば、カメラの設置は作業現場の可視化のためであり、従業員を監視するためのものではない。製品の不具合や危険物混入等が発生した場合に、従業員による作業ミスがなかったか、外部侵入者がいなかったかなどを確認する手段となる。

常日頃から食品防御対策を講じることにより、企業と従業員が常に協力し合っ意図的な食品汚染、犯罪を防止する意識、実行し難い環境を醸成していくことが肝要である。

ただし、食品防御は、企業の規模や施設の状況等によって適切な対策がそれぞれ異なる。カメラの設置数などによって達成状況を判断すべきではない。従業員との信頼関係を構築することが基本であり、そのうえにそれぞれの企業に最適な技術的対策を講じ、教育なども進めてほしい。対策には一定のコストを要することもあり、流通各社や消費者等も含めた各ステークホルダーの理解も求めたい。

3) 危機管理時の食品分析について

今回の事件のような意図的な農薬混入や薬物混入が疑われる緊急事態においては、迅速に汚染の有無を確定する方法を検討すべきである。また今回の事件では検査対象となった製品数は20個程度であったため通常の検査でも実施できるレベルであったが、大規模に意図的な混入が行われた場合あるいはその疑いが強い場合には、大量の検査対象を迅速に処理し、汚染の有無を早急に確定していかなければならない。このような事態に対応するための対策の検討も今後必要である。つまり、緊急事態か平時かを考慮した上で、実施する検査の目的と求められる迅速性に対応した検出限界を選択すべきであり、これに対して社会やメディア等の理解が求められる。

4) 第三者検証委員会から消費者へのお願い

多くの企業が犯罪防止に努力しているが、100%防ぐことはできない。実際に、流通過程で縫い針や農薬などが食品に仕込まれる事件は多発している。そのため、企業努力と平行して、消費者にも注意と自衛をお願いしたい。

被害を防ぐために消費者にもできることとして、下記の項目を守ることを提案する。

- ① 包装異常やへこみ、ふくらみのある食品は食べない。
- ② 開栓した時に通常と異なる感触だったペットボトル飲料は、飲まない。
- ③ 普段と異なるにおいや味、外見など、疑いを持った食品は食べない。
- ④ 異常を感じたら、店やメーカーなどにすぐに連絡する。
- ⑤ 新聞やテレビ等の回収（リコール）情報に注意する。
- ⑥ 消費者庁のリコール情報サイト（<http://www.recall.go.jp>）や都道府県の同様のサイトもチェックする。

- ⑦ 食品のリコールには、法令違反だが健康影響は考えられないものと、健康被害をもたらすものがある。後者としては、今回の事件のような高濃度の農薬汚染や、食中毒を招く微生物に汚染された食品のリコールなどが該当する。リコール情報に接した時には、健康影響があるかどうかをしっかりと区別し、健康影響のある食品リコールにはできる限り素早く対応し、回収などに積極的に協力する。
- ⑧ 子どもには、拾ったもの、知らない人からもらったものなどは食べないように伝える。

以上

用語集

BRC Global Standard for Food Safety ※1

1996年に英国小売協会(British Retail Consortium : BRC)により開発され、その後も同協会により運営されている食品安全規格である。HACCP手法に基づく食品安全性および品質管理プロトコルであり、あらゆる種類の食品の製造業者向けに設立された。この規格はもともと小売企業が構築し、自社ブランド商品を製造するサプライヤー向けのものであった。しかし現在ではより広く小売企業やブランド力のある製造業者において受け入れられ、あらゆる種類の製造業者に利用されている。

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ※2

HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法である。

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものである。HACCPを導入した施設においては、必要な教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が日常の製造過程において遵守されることが不可欠である。

ISO22000 ※3

ISO22000「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項」は、HACCPシステムの7原則12手順を計画(Plan)、実行(Do)、評価(Check)、改善(Act)のサイクルを通じて継続的改善を図るマネジメントシステムの形にした国際標準規格であり、2005年9月にISO(International Organization for Standardization : 国際標準化機構)より発行された。

食品衛生法 第6条 ※2

食品衛生法では、不衛生食品等の販売等の禁止を定めている。具体的には、人の健康を損なうおそれのある以下の食品または添加物の販売、およびそのための製造・輸入・加工・調理等を禁止している。

- ① 腐敗し、もしくは変敗したもの、または未熟であるもの。
- ② 有毒なもしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、またはこれらの疑いのあるもの。
- ③ 病原微生物により汚染され、またその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- ④ 不潔、異物の混入または添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

食品衛生法 第11条 ※2

食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、残留基準を設定している。残留基準は、人が摂取しても安全と評価した量の範囲で、食品ごとに設定されている。農薬などが基準値を超えて残留する食品の販売、輸入などは、食品衛生法により、禁止されている。

残留基準が定められている農薬等はその基準に従うが、すべての農薬等に基準があるわけではない。残留基準が定められていない農薬等については、食品衛生法第11条第3項に基づき「人の健康を損なうおそれのない量」を定め規制している。これを「一律基準」といい、0.01ppmと設定されている。

ナショナルブランド (National Brand) ※4

ナショナルブランドとは、大手メーカーが全国規模で展開するブランド。National Brandの頭文字を取り、NBとも呼ばれる。

リスクアナリシス (Risk Analysis) ※5

リスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションの3つの要素からなるプロセスをいう。

リスクコミュニケーション (Risk Communication) ※5

リスクアナリシスの全過程において、リスク、リスク関連因子やリスク認知などについて、リスク評価者、リスク管理者、消費者、産業界、学界および他の関係者間で行われる情報および意見の相互交換であり、リスク評価結果およびリスク管理決定の根拠の説明を含む。

-参考文献-

※1 農林水産省「平成22年度食の情報提供活動促進委託事業 報告書」

※2 厚生労働省 ホームページ

※3. 一般財団法人 食品産業センター ホームページ

※4 Globis Management School ホームページ

※5 農林水産省 ホームページ

ピザラインにおける原因不明の異物苦情品

調査期間: 2013年4月～12月の苦情受付

No.	苦情受付日	賞味期限	製造日付	異物の内容	発生経緯
1	2013/12/2	不明	不明	樹脂	工場内で使用している結束バンドとサイズ、形状が異なっていた。生地は薄く圧延するので、生地に混入していた可能性はなく、トッピング用の具材は検品や異物除去工程があるため、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
2	2013/12/4	不明	不明	つまようじ	カラオケ店でお客様が召し上がり、「つまようじ(約6.5cm)がクラストの中から出てきた」との申し出があり、現物を確認した。
3	2013/11/28	2014/10/1	2013/10/1	輪ゴム	お客さまがチーズの中にある輪ゴムを発見。異物はお客様が廃棄済みであり、苦情のみの連絡であった。
4	2013/11/11	2014/10/1	2013/10/1	つまようじ	長さ約31mm×直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品の形状から、つまようじの根元部分であると判断した。
5	2013/11/11	2014/10/10	2013/10/10	つまようじ	長さ約45mm、直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品は頭部にこけし形状の加工状態が確認できることから、つまようじの根元部分側の一部と判断した。
6	2013/10/28	2014/9/19	2013/9/19	ボールペンのシール	大きさ約15mm×12mmで、アルファベット及びバーコードが印字されていた。書かれた内容から調査したところ、工場で使用しているボールペンのキャップに貼られたバーコードシールと判明した。
7	2013/8/5	2014/6/26	2013/6/26	針	全長約33mm×最大太さ約0.9mmの銀色の金属製の針1を確認した。袋には製品正面左下と裏面の賞味期限印字の下に1mm以下の小さな穴が開いていることが確認できたため、8月20日に館林保健福祉事務所および群馬県大泉警察署に連絡した。
8	2013/7/22	2014/6/12	2013/6/12	ネジ	全長12mm×頭の直径8mm×頭の厚さ4mmのネジで、黒色の金属製であり、磁性が認められた。工場内および設備などを調査したが、現品と同様のものが使用されている箇所はなかった。
9	2013/7/16	2014/5/30	2013/5/30	輪ゴム	茶色の太さ約1.1mmの弾力性のあるゴム状のもので、外観的特長から一般的に使用されている輪ゴム(番手#16)であることを確認した。
10	2013/6/24	2014/5/29	2013/5/29	フィルム片	2～3cmぐらいの大きさの先がとがったものであり、現品と当該製品の外袋を顕微鏡による拡大比較検査をしたところ、印刷部分の光沢等、明らかな違いがあった。製造現場を精査したが、原材料の包材を含め、お申し出異物と同様のものの使用は確認できなかった。
11	2013/5/27	2014/4/17	2013/4/17	サラミ	製品にサラミ3枚が載っている状態でシュリンク包装され、シュリンク包装の外側にサラミ1枚が付着している状態を確認した。
12	2013/4/22	2013/12/25	2012/12/25	つまようじ	細い円柱状の木質系の折れ片で長さ約29.4mm、太さ約2.6mmであった。顕微鏡による拡大観察では、縦に木質繊維が確認でき、形状の特徴から、つまようじの先端部分と判断した。

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」

中間報告

2014年4月30日

修正 2014年5月29日

修正 2014年6月16日

修正履歴（新旧対照表）

2014年5月29日 修正

項	頁	新	旧
4-4-2	23	(表B) アクリフーズ コールセンターの受電状況 ※転記ミスがあり、正しい数値に修正 1/6 入電数 87,743件 1/9 入電数 117,184件 受電率 7.2% 1/10 入電数 61,367件 受電率 14.3%	(表B) アクリフーズ コールセンターの受電状況 1/6 入電数 87,734件 1/9 入電数 117,184件 受電率 14.3%
5-2-1	26	「予兆」としての異物苦情への対応に関する追加事実と追加指摘事項を記載	
5-3-5	28	フェニトロチオン(商品名スミチオン)	スミチオン
	29	農薬(殺虫剤フェニトロチオン)	農薬(殺虫剤スミチオン)
5-5	31	危機管理時の食品分析に関する追加事実と追加指摘事項を記載	
7	46	資料として ⑭ピザラインにおける原因不明の異物苦情品 を追加	
8	48	用語集 フェニトロチオン(商品名スミチオン) 別名 MEP といい、・・・	用語集 スミチオン 別名、フェニトロチオンまたは MEP といい、・・・

2014年6月16日 修正

項	頁	新	旧
5-5	31	国の基準によると加工食品の残留農薬は、まずは0.01ppmで検査を行うこととなっているが、	国の加工品の残留農薬基準は0.01ppmであるが、
5-5	31	残留基準が設定されている加工食品はその基準に適合する必要がある。設定がない加工食品については、一律の規制対象となるのが原則。0.01ppm以上の農薬が検出された場合、さらに原材料について遡って精査することになっている。	加工食品の残留農薬基準は0.01ppmで設定されている。
資料⑭	46	調査期間：2013年4月～12月の苦情受付	調査期間：2014年4月～12月の苦情受付

アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」中間報告

(目次)

1	はじめに.....	3
2	第三者検証委員会の設置目的と活動.....	4
	2-1 第三者検証委員会の設置	
	2-2 第三者検証委員会の性格と役割	
	2-3 諮問事項	
	2-4 委員会の運営に関する確認事項	
	2-5 委員会の検討過程	
3	農薬混入事件の背景.....	5
	3-1 アクリの成り立ち	
	3-2 グループ経営におけるアクリの位置づけと経営	
	3-3 アクリの品質保証（顧客対応）体制の推移	
4	事件の経過にかかる事実と指摘事項.....	7
	4-1 早期察知	
	4-2 危機管理1（有機溶媒定性分析結果が出てから農薬検出まで）	
	4-3 危機管理2（農薬検出から第二回記者会見まで）	
	4-4 商品回収の対応	
	4-4-1 消費者への回収働きかけ	
	4-4-2 消費者からの問い合わせ対応	
	4-4-3 流通企業への対応	
	4-4-4 マスメディア対応	
	4-4-5 商品回収における包括的な指摘事項	
5	不満の背景に関する事実.....	24
	5-1 アクリ群馬工場における不満の背景の事実、給与問題等	
	5-1-1 アクリ準社員への新人事制度導入	
	5-1-2 生産性向上活動推進のマイナス面	
	5-1-3 アクリ群馬工場準社員へのヒアリング結果	
	5-2 アクリ群馬工場における特異な異物苦情や問題行動	
	5-2-1 特異な異物苦情の多発	
	5-2-2 問題行動	
	5-3 アクリ群馬工場の食品防御体制	
	5-3-1 食品防御に対する意識	
	5-3-2 監視体制	
	5-3-3 外部からの侵入に対する防止体制	
	5-3-4 外部からの持ち込みに対する防止体制	
	5-3-5 洗剤・殺虫剤・塗料の管理	
	5-3-6 異物混入防止対策	
	5-4 品質保証関連および危機管理関連の規程の遵守と指摘事項	
	5-4-1 品質保証関連の規程（規程①および②）の遵守と指摘事項	

	5-4-2 クライシスマネジメント関連の規程（規程③）の遵守と指摘事項	
	5-5 危機管理時の食品分析	
6	総括.....	31
7	資料.....	33
	① グループ経営体制	
	② アクリフーズの業績推移（概数）	
	③ アクリフーズの経営体制	
	④ グループ品質保証体制	
	⑤ アクリフーズの顧客対応	
	⑥ アクリフーズの苦情対応フロー（群馬工場のケース）	
	⑦ 経過概要と情報の流れ（1件目の苦情受付から第二回記者会見まで）	
	⑧ 苦情品分析（農薬検査）の時系列推移	
	⑨ 回収対象物量の見込根拠	
	⑩ 群馬工場準社員の年収増減分布	
	⑪ 第三者検証委員会 群馬工場視察時ヒアリング内容	
	⑫ 特異な異物苦情明細	
	⑬ 回収率訂正告知に関する資料	
	⑭ ピザラインにおける原因不明の異物苦情品	
8	用語集.....	47

1 はじめに

株式会社マルハニチロホールディングスのグループ企業である株式会社アクリフーズにおいて、2013年12月27日に同社の群馬工場の商品から農薬マラチオンが検出され、その後の対応も含めて大きく社会を騒がす事態となった。

この事件を通じて明らかになったマルハニチログループのガバナンスや品質保証体制と危機管理体制の問題点について客観的な視点から様々な検証と評価を行い、さらに企業としてあるべき姿を提言するため、2014年1月31日に『アクリフーズ「農薬混入事件に関する第三者検証委員会」』が設置された。

本委員会は、各委員の協力により、約三カ月の間に計九回におよぶ審議を行った。

このたび、事件の背景や経緯、企業としての対応等の事実関係の分析を完了し、諸種の問題点について検証を行ったことから、中間経過報告としてこれまでの評価結果を報告する。

最終的には約一カ月後を目途に、企業としてのガバナンスや品質保証体制と危機管理体制のあり方に関して提言を行う予定である。

なお、2014年4月1日に株式会社マルハニチロホールディングス、株式会社マルハニチロ食品、株式会社アクリフーズ他、計六社が合併して、マルハニチロ株式会社となっている。(資料①参照)

アクリフーズ群馬工場 農薬混入事件の経緯

11/13	1件目の異臭苦情発生	群馬工場製造のミックスピザで石油臭のような異臭発生を受付
12/13	苦情現品から有機溶媒定性検出	苦情現品からエチルベンゼン、酢酸エチル（劇物）、キシレン（劇物）を定性検出
12/26	苦情現品から有機溶媒定量検出	苦情現品からエチルベンゼン6ppm、キシレン3ppmを検出
12/27	苦情現品から農薬検出	苦情現品からマラチオン2,200ppmを検出
12/29	記者会見実施（第一回）	「アクリフーズ群馬工場」全品の自主回収を発表 マラチオンの毒性評価について誤報
12/30	新聞社告掲載	回収対象商品名は記載せず、「アクリフーズ群馬工場」全品を回収と掲載
12/31	記者会見実施（第二回）	厚生労働省の指摘を受け、マラチオンの毒性評価について訂正
1/8	新聞社告掲載（第二回）	回収対象の全商品名および商品写真を掲載
1/25	記者会見実施（第三回）	容疑者逮捕を受け、謝罪および関係者処分を発表
1/31	第三者検証委員会発足	
4/30	中間報告提出	

2 第三者検証委員会の設置目的と活動

2-1 第三者検証委員会の設置

今回の農薬混入事件では、苦情が複数件寄せられていたにもかかわらず、対策が大きく遅れた。また、事態への認識が甘く危機対応が不十分であったこと、健康影響評価の判断を誤ったことなどいくつかの問題点が顕在化し、その結果、社会に大きな混乱をもたらした。マルハニチログループの信頼は失墜した。

マルハニチログループは品質保証体制と危機管理体制の再構築を迅速、確実に行うべく、外部の有識者による第三者検証委員会を設けた。

2-2 第三者検証委員会の性格と役割

第三者検証委員会のメンバーは、食品防衛・食品衛生・食中毒・リスクアナリシスの専門家、弁護士、消費者およびメディアの目線での科学ライターで構成されている。

委員会において各委員は第三者の立場から、議論をつくして、今回の農薬混入事件に関するマルハニチログループの対応を検証、評価した。今後、さらに検証を進め、改善に向けての提言を審議する。

委員会のメンバーは下表の通りである。

	氏名	所属
委員長	今村 知明	奈良県立医科大学 健康政策医学講座教授
副委員長	赤羽 学	奈良県立医科大学 健康政策医学講座准教授
委員 (五十音 順)	鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進部部长
	久保利 英明	日比谷パーク法律事務所代表弁護士 大宮法科大学院大学教授
	松永 和紀	一般社団法人「Food Communication Compass」代表 科学ライター
	山本 茂貴	東海大学 海洋学部水産学科教授

2-3 諮問事項

本委員会に諮問された内容は、以下のように大別される。

- ① マルハニチログループのガバナンスにおける指摘事項の抽出と評価。
- ② 事件発生前の事実(不満の背景、食品防衛体制)における問題点の抽出と評価。
- ③ 事件の事実確認。各経過(早期察知、危機管理、事後対応)における指摘事項の抽出と評価。
- ④ 本質的な指摘事項の抽出と、改善策の提言。

2-4 委員会の運営に関する確認事項

本委員会の目的、役割、今後の運営については以下の通りとした。

(目的)

事件の検証と再発防止のための提言が目的である。

犯罪捜査が目的ではない(今回の事件への事前事後の企業対応の科学的な検証が目的であって、個人や企業の刑事的な問題を追及するための検証ではない)。

(役割)

農薬混入事件の検証を行い、マルハニチログループに検証結果と再構築に向けた提言をする。
検証から提言までの流れは、以下①～③の通りとした。

- ① 事実確認(何が起きたのか、どのように対応したのか)。
- ② 指摘事項抽出(行動や判断が適切だったのか、問題があったとすればどこが問題だったのか)。
- ③ 今後の課題と改善に向けての提言(マルハニチログループ全体の危機管理および品質保証体制再構築に向けての提言)。

(運営)

本委員会の運営は、以下①～④の通りとした。

- ① 会議の招集は委員長が行う。
- ② 委員会の運営は委員の協議・合意に基づいて実施する。
- ③ 会社は、委員会から要請された資料・情報の一切を提供する。
- ④ 委員会の審議は原則として非公開とする。

2-5 委員会の検討過程

本委員会は、それぞれの事例とマルハニチログループの対応について、提出された資料の説明を求め、さらに詳細な調査と資料を要請し、これまで計九回の委員会を開催した。また、群馬工場の視察および関係者ヒアリングについても実施し、検証を進めた。委員会と事務局の実施したヒアリング対象者の延べ人数は80人であり、委員会の延べ検証時間は55時間である。なお、多岐にわたる諮問内容に対し、一定の期間内に網羅的かつ効率的に検証を進めるため、電子メールによる意見交換も適宜行った。

第一回第三者検証委員会(①)	2014年2月7日(金)
第一回第三者検証委員会(②)	2014年2月14日(金) 7日欠席委員に対して開催
第二回第三者検証委員会	2014年2月28日(金)
群馬工場視察	2014年3月1日(土)、4日(火)
第三回第三者検証委員会	2014年3月5日(水)
第四回第三者検証委員会	2014年3月12日(水)
第五回第三者検証委員会	2014年3月18日(火)
第六回第三者検証委員会	2014年3月31日(月)
第七回第三者検証委員会	2014年4月15日(火)
第八回第三者検証委員会	2014年4月25日(金)
第九回第三者検証委員会	2014年4月26日(土)

このたび、諮問事項のうち、マルハニチログループのガバナンスにおける指摘事項の抽出と評価、農薬混入事件発生前後における指摘事項の抽出と評価が完了したことから、中間報告を取りまとめた。

3 農薬混入事件の背景

株式会社アクリフーズ(以下「アクリ」という)は、マルハニチログループの持株会社体制の下、株式会社マルハニチロホールディングス(以下「ホールディングス」という)の子会社に株

式会社マルハニチロ食品（以下「マルハニチロ食品」という）、その子会社にアクリが連なるという三層構造の経営体制になっていた。こうした中、アクリは独自の経営理念を掲げて独立的な経営路線を堅持していた。一方、親会社であるホールディングスとマルハニチロ食品も、アクリの経営に対して積極的に関与していなかった。

以下、アクリのガバナンスに関連する事実関係を整理した。

3-1 アクリの成り立ち

2001年10月	2000年6月に発生した食中毒事件を契機とする業績悪化により、雪印乳業が冷凍食品事業部門を分離別会社化して「雪印冷凍食品」を設立する。
2002年 3月	2002年1月に発覚した雪印グループ企業の食肉偽装事件の影響により、商社系グループ企業との経営統合が破談になる。
同年 10月	雪印冷凍食品から「アクリフーズ」に商号を変更する。
2003年10月	ニチロの子会社となる。
2007年10月	マルハグループとニチログループとの経営統合により、マルハニチログループの傘下企業となる。

3-2 グループ経営におけるアクリの位置づけと経営

マルハニチログループが事業推進を目的としてセグメント・ユニット経営体制を敷く中で、アクリはマルハニチロ食品を中核企業とする食品セグメントに所属し、同社の冷凍食品部門などとともに冷凍食品ユニットを構成していた。

しかしながらアクリはマルハニチロブランドとは異なる「アクリ」ブランドの展開により 4～5%程度の市場シェアを維持し、独自の企業理念の下で独立的な経営を行っていた。一方、親会社であるホールディングスとマルハニチロ食品も、アクリが好業績を上げていたという理由でアクリの独立的な経営を容認し、ホールディングスとしてのコントロールは行わなかった。

アクリの取締役会は毎月開催されていたが、非常勤役員（ホールディングスおよびマルハニチロ食品より各 1 人）の取締役会への出席は慣例的に四半期に一度であり、内部統制やグループ内ガバナンスに関する議論はなされず、業績の報告が中心であった。（資料②③参照）

3-3 アクリの品質保証（顧客対応）体制の推移

2001年10月	雪印乳業が冷凍食品事業部門を分離別会社化して「雪印冷凍食品」を設立する。本社機能が必要最小限のものしかなく、顧客対応を雪印乳業に委託する。
2003年10月	アクリの本社機能を拡充し、顧客対応部署を自社内に設置する。
2007年10月	マルハグループとニチログループとの経営統合により、マルハニチログループの傘下企業となる。自社内顧客対応部署は維持されていた。
2011年 4月	アクリの顧客対応業務がホールディングス、マルハニチロ食品、アクリの三社共同分担の体制となった。

事件発生時のアクリ本社の品質保証部は 10 人体制であったが、このうち定常業務である商品規格書作成業務に 6 人が従事し、部長を含む残る 4 人で全ての工場（社外の協力工場を含む）に対する品質指導等を行っていた。すなわち、一般消費者向け商品の製造・販売を中核事業とする企業として、その事業規模に応じた品質保証体制ではなかった。

また、直近の顧客対応は三社共同分担とはいうものの、その実態はアクリの本社と群馬工場の

品質保証室を含めた4部署で顧客苦情処理を分担する結果、迂遠で時間のかかるシステムとなっていた。(資料④⑤⑥参照)

次の4、5で事件発生前後の事実および指摘事項を記載する。

4 事件の経過にかかる事実と指摘事項

最初の苦情品発生から事件の経過にかかる事実と指摘事項について、以下の通り記載する。

(資料⑦参照)

4-1 早期察知

11月13日、最初の異臭苦情(石油臭)を受付け18日に群馬工場へ現品が到着した。現品は通常の異臭苦情品とは異質のものであったが、通常の苦情対応を行った。異臭苦情が増加する中、臭気成分を特定するため外部検査の実施を検討したが、早急な原因究明のためには工場内調査が有効と考え、工場内の混入経路究明を優先した。そのため外部検査の実施が12月4日となった。

日付	事実	指摘事項
11/13	苦情受付) ミックスピザ 1件 ホールディングスお客様相談室(以下「お客様相談室」という)は、異臭苦情1件を受電し、CS向上システムへ入力した。 ピザに関する異臭苦情は今までほとんどなかった。	
11/15	マルハニチロ食品品質保証部 CS推進課(以下「食品CS推進課」という)は現品を受領し、アクリ群馬工場品質保証室(以下「群馬工場品証」という)へ転送した。 また、食品CS推進課は、ピザに関する異臭苦情は今までほとんどなかったことから、群馬工場に電話連絡し注意を促した。	
11/18	苦情受付) ミックスピザ、チキンナゲット 累計3件 群馬工場は現品を受領した。 群馬工場品証は受領した現品を確認したところ通常苦情品とは異なり、石油臭のような異臭を感じた。 群馬工場品証は、通常と異なり複数名で対応することとしたが、この時点で臭気検査等、特別な対応をとらず、包装資材の確認、製造ラインの調査等を行った。 アクリ経営層は異臭苦情発生の事実を認識したが、異常事態であるとの認識はこの時点ではなかった。	工場長は現品を確認したが、具体的な指示を出さず、その後の進捗状況報告も群馬工場品証に求めなかった。 工場長と群馬工場品証とのコミュニケーションが不足し、その重大性を共有しなかった。

11/19	<p>苦情受付) ミックスピザ、グラタンコロッケ 累計5件</p> <p>アクリ本社品質保証部(以下「アクリ品証」という)は、同一工場からの異臭苦情が累計5件となったが、商品も製造日も異なるため、苦情の重大性を認識せず、個別の事案として処理した。</p> <p>18日に受領したものと同様の苦情品が複数発生し、群馬工場品証では危機意識はあったが、工場内での混入経路の究明を継続した。</p> <p>群馬工場品証は管理職ミーティングで、異臭苦情を通常の苦情と報告した。</p>	
11/20 ～ 11/21	<p>アクリフーズ品質保証担当役員(以下「アクリ担当役員」という)は群馬工場で見品を確認した。</p> <p>アクリ担当役員は溶媒臭と感じ、9月から10月に実施した工場内の改装工事由来の混入ではないかと考え、混入経路の調査を指示した。</p> <p>群馬工場品証は、食品CS推進課経由でアクリ品証に外部検査実施を相談した。</p> <p>アクリ品証は、過去の事例から臭気分析の結果が不明確で、消費者への原因調査報告に活かすことができないと考え、工場内調査の方が有効であることを、食品CS推進課経由で伝えた。</p> <p>アクリ品証は、調査の責任は群馬工場にあると考えていたため、調査方法の指示という認識はなかった。</p> <p>群馬工場品証は危機意識を高め、外部検査による原因の特定を提案したが、食品CS推進課およびアクリ品証は提案と受け取らなかった。</p> <p>一方、群馬工場品証は、工場内調査を優先する指示と受け取り、外部検査を行わなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、複数の異臭苦情発生を認識していたが、商品も製造日も異なることから危機意識を持たなかった。そのため外部検査の実施や、出荷停止等の対応を検討しなかった。</p> <p>アクリフーズ社長(以下「アクリ社長」という)は、協力会社品質保証会議のため20～21日に群馬工場へ出張していたが、現品を確認しておらず、この時点で危機を察知できなかった。</p> <p>またこの時点で多くの関係者が、意図的な異物</p>	<p>原因調査の責任と権限が不明確でコミュニケーションも不足していたため、外部検査の実施が遅れた。</p> <p>食品衛生法への抵触について言及した者はいなかった。</p> <p>消費者への健康影響について言及した者はいなかった。</p> <p>外部検査実施までに時間を要した</p>

	混入を想定していなかった。	
11/22	<p>苦情受付) プライベートブランド (以下「PB」という) ミックスピザ 累計6件</p> <p>食品CS推進課は群馬工場品証に対して、酵母由来の異臭についての情報を提供した。</p> <p>群馬工場は、酵母由来の異臭に関する調査(製造工程の酵母ふき取り調査)を開始した。</p>	
11/25	<p>アクリ担当役員およびアクリ品証は、アクリ社長に対して口頭で、異臭苦情が複数件発生しているが個々の関連性は低いと報告した。</p> <p>アクリ社長はこの時点でも危機を察知できなかった。危機意識を持っていないため、流通品の回収や外部検査実施についての言及や指示はなかった。</p> <p>食品CS推進課から群馬工場品証に対して、チーズ由来の異臭に関する情報を提供した。群馬工場品証は、並行してチーズについての調査を開始した。</p>	
11/27	苦情受付) ミックスピザ 累計7件	
11/28	<p>苦情受付) ミックスピザ 累計8件</p> <p>群馬工場品証は、アクリ品証に外部検査実施の判断を仰いだ。</p> <p>アクリ品証より臭気成分の特定は困難であった経験を説明され、群馬工場品証は外部検査を実施しない方がよいと判断した。</p> <p>アクリ品証は、群馬工場品証からの外部検査実施の許可要請を相談ととらえ、過去の経験を伝えたのみで指示した認識はなかった。</p>	
11/29	<p>苦情受付) PB鶏マヨ 累計9件</p> <p>お客様相談室は、初めてチーズを使用しない商品の異臭苦情を受け付けた。</p> <p>アクリ品証は、チーズ由来の可能性を否定した。</p>	
12/ 2	<p>アクリ品証より定例会議にてアクリ経営層および各部署長に口頭報告した。</p> <p>現在、異臭苦情が複数件発生しており、改装工事起因を含め調査中と報告した。</p> <p>アクリ経営層から流通品への対応の指示がなかった。</p> <p>アクリ経営層はアクリ品証に対し原因調査徹底を指示した。</p> <p>この時点で、アクリ品証およびアクリ経営層の</p>	<p>短期間に複数の異臭苦情が発生していたにもかかわらず、アクリ品証の報告は危機感のないものであった。</p> <p>本社会議で報告を受けたアクリ経営層、部署長も危機感を抱かなかった。そのため適切な指示を行うことができなかった。</p> <p>アクリ経営層はアクリ品証の報告</p>

12/ 2	危機意識は低かった。 そのため原因究明に目が向き、流通品の健康影響にまで意識が及んでいなかった。 アクリ経営層は日報で苦情が増加していることを認識していたが、アクリ品証の報告内容に危機意識を持たなかった。	内容と日報情報を関連付けておらず、報告内容に疑問を抱かなかった。 食品衛生法への抵触について言及した者はいなかった。 消費者への健康影響について言及した者はいなかった。
12/ 3	群馬工場品証は、酵母由来であることを確認するため、外部検査の実施許可をアクリ品証に求め、許可を得た。 群馬工場品証は、群馬工場長に外部検査の実施を報告し、許可を得た。	
12/ 4	群馬工場品証は外部機関に臭気定性分析を依頼した。	外部検査実施までに時間を要した。
12/ 5	苦情受付) コーンクリームコロッケ 累計 10 件	
12/ 6	アクリ担当役員およびアクリ品証はアクリ社長に対し、製造ラインに異常がないため、酵母由来の可能性のあるものとして、中間報告を行った。	
12/ 9	苦情受付) ミックスピザ、チキンナゲット、鶏マヨ 累計 13 件	
12/10	アクリ品証は品質保証連絡会に参加し、複数の異臭苦情が発生していることを報告した。 当会には、ホールディングス品質保証部（以下「ホールディングス品証」という）、マルハニチロ食品品質保証部（以下「食品品証」という）、マルハニチロ水産品質管理部、マルハニチロ畜産管理部等が出席していた。	アクリ品証からの報告は危機感がなかった。 その報告を受けた参加者も危機感を抱かなかった。

4-2 危機管理 1（有機溶媒定性分析結果が出てから農薬検出まで）

12月13日、外部検査で有機溶媒が定性検出されたが、健康影響がないものと考え原因究明を優先し、商品回収、出荷停止等の措置をとらなかった。12月26日、外部検査にて有機溶媒が定量検出されても、低濃度で健康影響がないものと考え原因究明を継続し、速やかな商品回収措置をとらなかった。また、食品衛生法違反の可能性について館林保健福祉事務所への相談・報告を行わなかった。

日付	事実	指摘事項
12/13	群馬工場品証は検査機関から臭気定性分析結果を受領した。エチルベンゼン、劇物である酢酸エチルおよびキシレンが検出された。	アクリ担当役員は、有機溶媒が定性検出された時点で「グループ重大事故対応マニュアル」に基づき、ホー

12/13	<p>検査結果より、当該物質が塗料および農薬の溶媒に使用されていることが確認されたため、酵母由来の可能性を否定し、原因を塗料の混入に絞った。</p> <p>群馬工場品証はアクリ品証、アクリ担当役員に報告し、商品回収実施の判断を仰いだ。</p> <p>アクリ担当役員は、健康影響に考えが及ばず、食品衛生法違反が考えられる状態であったが危機意識を持たず、この時点での商品回収を検討しなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、検出物質(エチルベンゼン、酢酸エチル、キシレン)の安全性の確認(定量分析と臭気の閾値の確認)、群馬工場品証にさらなる工場内調査を指示した。</p> <p>群馬工場品証は、農薬混入の否定を目的として農薬検査の実施を決定した。</p>	<p>ルディングス品証に第一報を行わなければならなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、商品回収の検討に入らなければならなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、食品衛生法への理解および社内ルールへの認識が不足していた。</p> <p>アクリ担当役員は、消費者重視の視点が不足し、商品回収よりも原因究明を優先した。</p> <p>有機溶媒が定性検出された時点で食品衛生法違反が考えられる状態であり、アクリ担当役員は、この時点で商品回収の検討を開始すべきであった。</p> <p>アクリ担当役員は、アクリ社長に報告すべきであった。</p> <p>消費者重視の視点が欠落し、この時点でも商品回収よりも原因究明を優先した。</p> <p>この時点で群馬工場は、館林保健福祉事務所へ食品衛生法違反が考えられる状態であることを相談する必要があった。</p>
12/14	<p>群馬工場品証は農薬検査を実施した経験がなかったため、農薬検査機関等の調査を開始した。</p>	
12/15	<p>群馬工場品証は苦情発生品のPBオーナーの指示に従い、臭気定量分析を外部機関に依頼した。</p>	
12/16	<p>苦情受付) 鶏マヨ 累計 14 件</p>	
12/17	<p>苦情受付) コーンフライ、鶏マヨ 累計 16 件</p> <p>群馬工場品証は農薬検査(1検体)を最も迅速に検査が可能な外部機関に依頼した。</p> <p>(資料⑧参照)</p>	
12/18	<p>苦情受付) ミックスピザ 累計 17 件</p> <p>群馬工場長は原因究明のため、苦情発生日時と</p>	

	<p>アクリ社長は、この時点で、回収が必要と判断しなかった。</p>	<p>かった。</p>
12/26	<p>群馬工場品証は、定量分析結果（エチルベンゼン 6ppm、キシレン 3ppm）を受領し、アクリ担当役員およびアクリ品証に報告、商品回収実施の判断を仰いだ。</p> <p>アクリ担当役員は、ADI 値および TDI 値を基に低濃度で危険ではないと判断した。食品衛生法が強く疑われる状態であったが、それを認識していなかった。そのため、アクリ社長へ報告せず、商品回収の実施を検討しなかった。</p> <p>この時点で群馬工場は、館林保健福祉事務所へ食品衛生法違反が強く疑われる事案について報告しなかった。</p>	<p>健康影響について正しい判断をすべきであった。</p> <p>食品衛生法違反が強く疑われる状態であり、商品回収の実施を検討すべきであった。</p> <p>群馬工場は館林保健福祉事務所へ報告する必要があった。</p>

4-3 危機管理 2（農薬検出から第二回記者会見まで）

12月27日、農薬検査によりマラチオンが 2,200ppm 検出されたが、毒性評価を過小評価した。商品回収の緊急性を意識せず回収範囲の特定を優先したため、発表が遅れた。

12月29日、アクリ群馬工場製品の全品回収を公表した。記者会見では、安全性や回収対象商品など誤った情報を発表した。

12月31日、厚生労働省の指摘により再度記者会見を実施し、情報の訂正を行った。

日付	事実	指摘事項
12/27	<p>(14時00分) 群馬工場品証は、外部機関より農薬検査結果（1検体よりマラチオン 2,200ppm）を受領。以後、深夜まで調査報告書取りまとめを行う。</p> <p>(14時10分) 群馬工場品証はアクリ品証に農薬検査結果を報告した。</p> <p>アクリ品証はアクリ経営層への第一報を行わず、単独でマラチオンに関する調査を開始した。</p> <p>(15時00分) アクリ品証は外部機関にある残り 11 検体について群馬工場品証に追加検査を指示した。</p> <p>群馬工場品証は外部機関に追加検査を依頼した。</p> <p>群馬工場品証は検査の迅速性を優先し、有機リン系 57 項目・検出限界 1ppm での検査を外部機関に指示した。</p> <p>アクリ品証はアクリ担当役員に農薬（マラチオン）2,200ppm が検出されたことおよび部内で</p>	<p>アクリ品証はマラチオンの毒性を正確に評価できなかった。</p> <p>アクリ品証は、農薬検出の第一報を受けた段階でアクリ経営層および「グループ重大事故対応マニュアル」に基づいたホールディングス品証への報告を、行う必要があった。</p> <p>報告の遅れが、グループ全体の初動の遅れにつながった。</p> <p>アクリ担当役員は農薬が検出されて、初めて商品回収の必要性を認識した。アクリ担当役員は毒性の過小評価に疑いを持たず、消費者の健康影響について認識が甘かった。</p> <p>アクリ担当役員は、重大事故処理基準に基づき、アクリ社長に対して緊</p>

12/27	<p>の調査結果に基づき、マラチオンの毒性が低いことを口頭報告した。</p> <p>マラチオンの毒性評価に関してはアクリ品証内で結論を出し、ホールディングス品証等への相談は行わなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、マラチオンに関する文献より毒性が他の農薬（メタミドホス）と比べて相対的に低いこと、動物の半数致死量（LD50、1～10g/kg 体重）から計算すると、体重 20kg の人がマラチオンを 20g～200g 食べないと、急性毒性量には至らないと考えた。2,200ppm だと、当該製品 1 kg 当たりマラチオンが 2.2g 含まれていることに相当し、当該製品を一度に 1 kg（ピザ 10 枚程度）を食することはなく、直ちに健康への影響が発生しないと判断した。</p> <p>アクリ担当役員は、LD50 の知識はあったが、直ちに健康に影響を与えることはないと考えたため、商品回収範囲の特定を優先し、回収行動に入らなかった。</p> <p>アクリ担当役員は、回収範囲が特定できていないこと、緊急性があるという認識がなかったことから、館林保健福祉事務所に相談しなかった。</p> <p>（16 時 10 分）アクリ担当役員はアクリ社長に農薬（マラチオン）2,200ppm が検出されたことおよびマラチオンに関する毒性が低いことを口頭報告した。</p> <p>アクリ社長は商品回収の必要性を認識した。しかし毒性が低く、強い刺激臭がするため食べられないとの報告を受け、翌日判明予定の追加検査結果を待つ、範囲を特定させようとして回収することを決定した。</p> <p>アクリ社長は、アクリ緊急部署長会議の開催を決定した。</p> <p>アクリ社長はアクリ品証にホールディングス品証等に報告するよう指示した。</p> <p>（17 時 00 分）アクリ社長はアクリ緊急部署長会議を開催した。アクリ担当役員は苦情品から農薬が検出されたことおよび商品回収を実施することを報告した。</p> <p>会議で回収範囲について検討するも、範囲を特</p>	<p>急事態であることを報告しなければならなかった。</p> <p>アクリ担当役員はマラチオンの毒性を正確に評価できなかった。</p> <p>アクリ担当役員はアクリ社長に緊急性があると進言できなかった。</p> <p>アクリ社長は農薬混入を緊急事態と判断せず、商品回収範囲の特定を優先したため、翌日の追加検査結果を待つ商品回収を決定することとした。速やかに公表し、商品回収を開始すべきであった。</p> <p>臭気が強く食べられないであろうと考えるべきではなかった。</p> <p>当該検出製造日付の商品だけでも先行回収する必要があった。</p> <p>アクリ社長は緊急対応部会を翌日に繰り延べた。</p> <p>アクリ社長は年末年始 9 連休対応を</p>
-------	--	---

12/27	<p>定するに至らなかったため、翌日判明予定の追加検査の結果を待って、回収範囲を決めることとし、そのためのアクリ緊急対応部会を翌日15時に開催することを決定し、閉会した。</p> <p>(17時30分) アクリ品証は、ホールディングス品証、食品品証に農薬検出、毒性評価、回収対応を報告した。</p> <p>ホールディングス品証、食品品証は当日の商品回収について言及しなかった。</p> <p>ホールディングス品証はアクリ緊急対応部会の開催に併せて、ホールディングス緊急対応部会を翌日15時に開催することを決定し、関係者に招集をかけた。</p> <p>(18時00分) ホールディングス品証は、ホールディングス広報IR部(以下「広報IR」という)および同CSR統括部(以下「CSR統括」という)に報告した。</p> <p>(23時00分) ホールディングス品証は、ホールディングス担当役員に報告した。</p>	<p>検討しなかった。その結果、毒性評価・回収対象商品の算出など重要事項を精査する人員・時間が不足した。</p> <p>ホールディングス品証、食品品証は当日の商品回収について言及しなかった。</p> <p>ホールディングス品証は、以後の事態に備え、関係先や社内への緊急連絡体制を確立すべきであった。</p> <p>ホールディングス担当役員は、ホールディングス社長に報告しなかった。</p>
12/28	<p>(9時00分) 群馬工場品証は、外部機関に群馬工場にある7検体について農薬検査を依頼した。</p> <p>(10時00分) アクリ品証、群馬工場品証は、15時開催予定のアクリ緊急対応部会に向け、報告書を作成した。</p> <p>(15時00分) アクリ社長は、アクリ緊急対応部会を開催した。</p> <p>ホールディングス品証、CSR統括、広報IR、食品品証、マルハニチロ食品生産管理部(以下「食品生産管理」という)がアクリ緊急対応部会に同席した。ホールディングス緊急対応部会はアクリ緊急対応部会の結果が出るまで延期となった。</p> <p>アクリ緊急対応部会において、アクリ担当役員から報告されたマラチオンの毒性評価に対して、部会参加者は疑うことなく、ただちに商品回収すべきという考えに至らなかった。</p> <p>農薬検査の結果が予定通りの時間に出なかったため、15時時点では商品回収範囲を決定できなかった。</p>	

12/28	<p>その間、アクリ緊急対応部会では群馬工場内での調査結果報告、情報整理、マラチオンの毒性について報告された。</p> <p>ホールディングス品証は事態の深刻化を懸念し、通常の緊急対応部会ではなくホールディングス内にホールディングス担当役員を事務局とした危機対策本部を設置することとし、翌日9時に会議の開催を決定した。</p> <p>(16時00分) ホールディングス担当役員は、ホールディングス社長に対して農薬(ミックスピザ1件2,200ppm)検出、他の検査結果を待っている状況の旨を報告した。</p> <p>ホールディングス社長は検出された濃度から残留農薬のレベルではなく、より深刻な問題だと認識した。</p> <p>ホールディングス社長は出社を申し出たが、ホールディングス担当役員から翌日9時からのホールディングス危機対策本部会議に出席するよう連絡され、出社を見送った。</p> <p>ホールディングス担当役員はホールディングス社長に対して緊急性の高い事案である旨の報告を行わなかった。</p> <p>農薬混入という緊急性を要する事案であったにもかかわらず、ホールディングス社長は詳細の確認や迅速な商品回収指示を行わなかった。</p> <p>食品生産管理は、マルハニチロ食品社長(以下「食品社長」という)に、農薬が検出されたこと、ホールディングス危機対策本部会議が翌日9時に開催されることを報告した。食品品証はマルハニチロ食品品質保証担当役員に同様の内容を報告した。</p> <p>(18時30分) 群馬工場品証は、検査結果を受領した。11検体のうち4検体からマラチオンが検出された。うち、コーンクリームコロッケから15,000ppmのマラチオンが検出された。</p> <p>農薬の混入が高濃度で明らかに異常な状態であったにもかかわらず、毒性が低いとの報告に誰も疑問を抱かなかった。</p> <p>関係者は、苦情品は臭気が強く消費者は当該品を食べないであろうと認識していたため、健康影響に対する意識は低かった。</p>	<p>ホールディングス社長は即日回収を実施すべきであった。</p> <p>ホールディングス社長は陣頭指揮すべきであった。</p> <p>ホールディングス社長および担当役員は、緊急事態の認識を持つ必要があった。</p> <p>食品衛生法に明らかに抵触しているとの認識がなかった。</p> <p>農薬検出量が多く危険性が高いと認識すべきであった。</p>
-------	---	---

12/28	<p>食品衛生法に明らかに抵触していると判断される状況であったが、関係者全員がそのことに言及しなかった。</p> <p>(19時00分) ホールディングス緊急対応部会とアグリ緊急対応部会が合同で開催され、11検体の農薬検査結果が報告された。</p> <p>アクリ社長は、商品、製造日、出荷地域が異なるため、群馬工場製品の全品回収を決定した。アクリの経営危機が考えられることから、翌朝のホールディングス危機対策本部会議において、ホールディングス社長の判断を仰ぐこととなった。</p> <p>全国紙への社告掲載、館林保健福祉事務所への報告と警察への相談を決定した。</p> <p>12/30朝刊への社告掲載(全国紙5紙中3紙)を確保した。</p> <p>アクリ市販用事業部1名およびアクリ業務用事業部1名は、回収対象商品と回収対象物量の確認作業を開始した。</p> <p>回収対象商品は、販売データと在庫表と担当者の記憶から該当商品を抽出した。</p> <p>アクリ品証は想定問答集の作成を開始した。</p> <p>28日の段階で危機管理体制は、実質的にホールディングスが主導していたが、ホールディングス社長はアクリの全品回収の方針を29日9時まで知らされていなかった。</p> <p>ホールディングス社長には18時30分に判明した15,000ppmの結果を報告しなかった。</p>	<p>アクリ緊急対応部会とホールディングス緊急対応部会が混在した形で運営され、最終決定者が不明確なままとなっていた。</p>
12/29	<p>(9時00分) アクリ市販用事業部は引き続き1名で、アクリ業務用事業部は複数担当者による確認のうえ、回収対象商品と回収対象物量を過去の販売状況より市場(卸企業、小売企業、消費者冷凍庫)に約1カ月分(630万パック)として資料を提出した。</p> <p>(9時30分) ホールディングス危機対策本部会議が開催された。</p> <p>社内向けのマラチオンの毒性評価に関する資料には次の記載があった；マラチオンの急性毒性は1g/1kgである。お子様体重20kgとして、20gが急性毒性の値となる。これは、コーンクリームコロッケ(15,000ppm)60個を一度</p>	<p>時間が限られていたため、本来陣頭指揮をとるべき部署の責任者が作業となり、回収対象商品等の資料に対する十分な確認ができなかった。</p> <p>回収対象物量を1カ月(630万パック)と推定するべきではなかった</p>

12/29	<p>に食べた量に相当する。よって、直ちに健康危害を起すことは考えにくい、消費者の安全を第一に考え回収の必要があると判断した(表A参照)。</p> <p>ホールディングス社長、食品社長は、事件の全体について詳細な報告を受ける。前日のホールディングス・アクリ合同緊急対応部会で決定された全品回収の方針を承認した。12/30朝刊で社告(全国紙5紙)を掲載することを決定。</p> <p>ホールディングス社長は一刻も早く消費者に情報を公開する必要があると判断し、全国紙の社告だけでは告知が不十分だと考え、社告を待たずに緊急記者会見を開くことを決定した。</p> <p>記者会見に向けて作業開始。広報IRは、記者会見の案内を記者クラブへ連絡したが、既に休みに入っていたため、個別に連絡を取ることとなり、一部連絡がつかなかった。</p> <p>(10時00分)群馬工場品証は館林保健福祉事務所に一報をいれた。</p> <p>アクリ営業部門は記者会見までに店頭から商品が撤去されるよう取引先に対して回収案内を開始した。</p> <p>(13時30分)ホールディングス危機対策本部会議にて、記者会見に向けて打ち合わせ。</p> <p>(14時00分)記者会見のマラチオンの毒性評価に関する資料の原案が広報IRおよびアクリフーズ広報室(以下「アクリ広報」という)に提出される。記載内容(抜粋) ; 当該コーンクリームコロッセ約60個を一度に食べたときに急性毒性値は20gになります(表A参照)。</p> <p>(15時00分)広報IRおよびアクリ広報は、ホールディングス品証に対し、記者会見資料にあるマラチオンの毒性評価に関して分かりやすい表現にするよう要請した。ホールディングス品証およびアクリ品証は表現修正作業を開始した。</p> <p>(15時10分)群馬工場長は館林保健福祉事務所を訪問し、自主回収報告書を提出・受理された。</p> <p>(16時00分)ホールディングス品証およびアクリ品証がマラチオンの毒性評価に関する資</p>
-------	--

12/29	<p>料を修正し、広報 IR へ提出した。記載内容（抜粋）；（1 個当たり 15,000ppm 相当含有のコーンクリームコロッケと想定すると）体重 20kg の小児に毒性が発症する量を計算すると計算上、1 度に 60 個のコーンクリームコロッケを食べないと発症しない量となります（表 A 参照）。</p> <p>表現変更の依頼から記者会見までの時間が短かったため、関係者は修正された資料を最終確認しなかった。</p> <p>ホールディングス社長、アクリ社長は、LD50（半数致死量）の知識が不足していたため、記者会見のマラチオンの毒性評価を説明する資料の内容が当初の半数致死量から無毒性量に意味合いが変わってしまったことに気が付かなかった。</p> <p>（16 時 30 分）群馬工場長は群馬県大泉警察署に事件について相談した。</p> <p>（17 時 00 分）第一回記者会見を実施した。</p> <p>公表内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アクリ群馬工場製品全品の自主回収 ・マラチオンの毒性評価に関する資料（16 時 00 分に提出された資料） ・回収対象商品 90 品目（4 品目漏れていた） ・商品名がパッケージ上の表記でなく、社内システム上の略名で表記 ・回収対象物量 630 万パック <p>（18 時 00 分）コールセンターを緊急増設（7 回線、入電数 21,712 件、受電率 0.7%）。</p> <p>（19 時 30 分）群馬工場が依頼した 7 検体の農薬検査結果を受領した。4 検体からマラチオンを検出。累計 9 件。</p> <p>（21 時 00 分）アクリおよびホールディングスのウェブサイトへ回収告知を掲載した。</p> <p>回収は『商品の裏面に、製造者「株式会社アクリフーズ 群馬工場」と記載されている全商品』を対象としており、具体的な商品名の記載がなかった。そのため、裏面に当該表記がない一部の PB 商品が漏れた。</p> <p>また、第一回記者会見冒頭に席上配布した「記者会見参考資料」（対象商品リスト、最高検出</p>	<p>時間が限られていたため、本来陣頭指揮を執るべき部署の責任者が作業者となりマラチオンの毒性評価の資料に対する十分な確認ができなかった。</p> <p>資料公表に関する責任と権限が不明確であった。</p> <p>また、資料の作成から公表までの作業の流れが確立されていなかった。公表資料のチェック体制が機能していなかった。</p> <p>回収対象商品名を発表すべきであった。</p>
-------	--	---

	<p>値 15,000ppm、コロッケ 60 個などマラチオンの毒性評価に関する記述) の掲載も漏れた。</p>	
12/30	<p>(朝) 全国紙 5 紙朝刊に社告が掲載された。ここでも回収は『商品の裏面に、製造者「株式会社アクリフーズ 群馬工場」と記載されている全商品』を対象としており、具体的な商品名は記載がなかったため、裏面に当該表記がない一部の PB 商品が漏れた。</p> <p>アクリ品証は、これまでに異臭苦情を受け付けた消費者に、個別に説明を開始した。</p> <p>関係各社の従業員を動員し、コールセンター応援などの消費者対応を開始した。</p> <p>(10 時 20 分) 館林保健福祉事務所が群馬工場を立入検査した。</p> <p>(10 時 45 分) 日本生活協同組合連合会 (以下「日本生協連」という) よりアクリ広域営業部宛てに、電子メールで毒性評価にあたっては、急性参照用量 (以下「ARfD」という) を使用するべきではないかとの指摘があった。</p> <p>(11 時 30 分) アクリ品証は江東区保健所に自主回収着手報告書を提出した。</p> <p>(13 時 00 分) アクリ広域営業部は、日本生協連の指摘事項に対して、アクリ担当役員と相談した。第一回記者会見の内容はホールディングス品証およびアクリ品証で検討した内容であり間違いないと考えた。さらに、日本生協連の自主基準は一般より厳しいものにとらえ、アクリ社長、ホールディングス品証に相談せず、毒性評価を変更しないことを電子メールで日本生協連に返答した。</p> <p>(19 時 30 分) 厚生労働省よりアクリ品証に連絡があった。</p> <p>(20 時 30 分) アクリ品証およびホールディングス品証は、厚生労働省を訪問し、毒性評価について ARfD を使用するよう指導を受けた。アクリ品証およびホールディングス品証は、毒性評価の間違いに気付いた。</p> <p>(21 時 00 分) ホールディングス品証は、広報 IR に厚生労働省から受けた指導内容を報告した。広報 IR は、電話でホールディングス社長にその内容を報告した。ホールディングス社長</p>	<p>日本生協連から指摘を受けた時点で、毒性の過小評価を訂正すべきであった。</p> <p>ホールディングス危機対策本部が組織されていたにも関わらず、危機対応の責任と権限が不明確だった。そのため、重要な情報がホールディングス危機対策本部にあがらず、アクリ社内の判断で処理されてしまった。</p>

	<p>は、即刻記者会見を開催することを決定し、広報 IR に対し、記者会見の準備を指示し、出社した。</p> <p>(23 時 00 分) ホールディングス危機対策本部会議を開催し、第二回記者会見について打ち合わせた。</p>	
12/31	<p>(1 時 30 分) 第二回記者会見を実施した。</p> <p>公表内容</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毒性評価の訂正 ARFD を基準に変更した ; <p>仮に、体重 20kg のお子様に毒性が発症する量を計算すると、約 2.7g が急性参照用量 (ARFD) となり、これは計算上、1 度に約 1/8 個のコーンクリームコロッケを食べると、吐き気、腹痛等の症状を起こす可能性があります (表 A 参照)。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・回収対象商品 94 品目 (4 品目を追加) ・回収対象物量 640 万パック (4 品目分の 10 万パックを追加) ・マスメディアからの要請により異臭苦情 20 件の購入店名のリストを配付したが、当該店には公表することを事前に報告していなかった。また記載店舗名に一部誤りがあった。 <p>記者会見後、アクリ営業部門は取引先に対して記者会見内容の案内を開始した。</p> <p>(12 時 00 分) 第二回記者会見に基づき、ウェブサイトにて訂正情報を掲載した。</p> <p>ウェブサイトに回収対象商品一覧を掲載した。</p>	

(表A) マラチオンの毒性評価に関する資料記載表現の推移

マラチオンの毒性評価に関して、第一回記者会見では過小評価での公表を行った。12月28日緊急対応部会から12月31日第二回記者会見までの毒性評価に関する記載内容の推移を下表にまとめた。

日時	記載資料	記載内容 (抜粋)
12/28 15時00分	アクリ緊急対応部会 時における社内説明 資料	※LD50に関する計算数値のみ記載した表 マラチオン測定値 2,200mg/kg 急性毒性 LD50×10kg=10,000mg 測定値で割ると 10,000/2,200=4.5kg
12/29 9時30分	ホールディングス危 機対策本部会議にお ける社内説明資料	コーンクリームコロッケ(15,000ppm)60個を1度 に食べた量に相当する。よって、直ちに健康危害を 起こす事は考えにくい
12/29 13時00分	ホールディングス危 機対策本部会議にお ける、想定問答案	コーンクリームコロッケ(15,000ppm)59個を1度 に食べた量に相当する。よって、直ちに健康危害を 起こす事は考えにくい
12/29 14時00分	第一回記者会見用の 資料(修正前)	当該コーンクリームコロッケ約60個を一度に食べ たとき、急性毒性値20gになります。
12/29 17時00分	第一回記者会見用の 資料(修正後)	1度に60個のコーンクリームコロッケを食べない と発症しない量となります
12/31 1時30分	第二回記者会見用の 資料	1度に約1/8個のコーンクリームコロッケを食べ ると、吐き気、腹痛等の症状を起こす可能性があり ます

4-4 商品回収の対応

4-4-1 消費者への回収働きかけ

事実

12月29日、商品回収の決定後、翌日の新聞社告を待たずに緊急記者会見を開催したが、その発表内容では回収対象商品の報告に4品の漏れがあり、さらに、この時点ではパッケージ上の商品名ではなく、社内略称であった。12月31日、第二回記者会見において対象商品の訂正報告を行うこととなった。この間、新聞社告およびウェブサイトにて回収告知を行ったが、「商品裏面に、製造者：株式会社アクリフーズ 群馬工場と記載されている全商品」と告知したため、裏面に当該表記がない一部のPB商品が漏れることとなった。また、ここでは対象商品個々の商品名の掲載がなかった。消費者は12月31日第二回記者会見以降、初めて全ての対象商品を知ることとなった。

以降は、1月2日ウェブサイトにて市販商品写真入りの回収商品一覧を掲載し、1月8日全国紙朝刊に市販商品写真入りの全面社告を掲載した。その後、1月24日から1月28日まで地方紙(全国43紙)への社告掲載を行った。

告知手段としては記者会見、ウェブサイト、新聞社告を中心に行ったが、記者会見で配布した資料の情報が翌日のウェブサイトや新聞社告では掲載されていないなど、各媒体における情報量とタイミングに差が生じたため、消費者に広く正確に情報を提供することができなかった(具体的には、対象商品リスト、最高検出値15,000ppm、マラチオンの毒性評価の情報が第一回記者会見で公表したが、ウェブサイトには掲載しなかった)。

回収対象物量に関しては、流通企業および消費者の冷凍庫に残っている数量は約1カ月の生産量と想定し、640万パックを回収想定物量として公開した。なお、算出根拠は、卸企業の在庫12日分、小売企業の在庫9日分、消費者家庭の冷凍庫9日分として合計で1カ月を想定した。(資料⑨参照)

当委員会では、3月開催の委員会において上記回収対象物量の説明を受け、「640万パックを回収対象物量と想定する根拠が不足している。あやふやな推定により数字を出すべきではない。その数字を基に回収率を情報提供するのも不適切ではないか」との指摘を行った。これに対してマルハニチロ株式会社(2014年4月に6社合併し社名変更)は、回収対象物量と回収率の記載を取りやめて実際に回収された数量のみを情報提供することとし、4月22日にその公表を行った。

指摘事項

- ・最も重要な回収対象の「商品名」を、当初は正確に消費者に伝えなかった。
- ・消費者が多数の回収対象商品を知覚するためには、商品名だけでなく、商品写真を添付するなどの告知手段が必要であったが、公表前に準備していなかった。
- ・ウェブサイト、新聞社告は、企業が消費者に直接情報を届けることができる極めて重要な手段であるにもかかわらず、その認識に欠け、情報提供が不十分であった。
- ・640万パックは、回収対象物量と想定する根拠が不足しており、あやふやな推定により数字を出すべきではなかった。その数字を基に回収率を情報提供するのは適切ではなかった。

4-4-2 消費者からの問い合わせ対応

事実

12月29日 18時00分 アクリフーズコールセンター(を7回線に緊急増設。以降の回線数、入電数、受電率は、下記(表B)の通りに推移した。また、12月30日 関係各社の従業員を動員し、コールセンター応援などの消費者対応を開始した。1月5日には各都道府県が設置する消費生活センターとの専用回線を設けるなど、「アクリフーズに電話しても繋がらない」という消費者の受け皿として行政からもサポートを受けた。

(表B) アクリフーズ コールセンターの受電状況

日付	回線数	入電数	受電率	備考
12/29	7回線	21,712件	0.7%	18時00分緊急増設
12/30	22回線	109,967件	2.0%	増設
1/1	44回線	38,784件	11.0%	増設
1/6	45回線	88,743件	4.6%	増設
1/8	60回線	87,397件	5.5%	増設
1/9	110回線	117,184件	7.2%	増設
1/10	110回線	61,367件	14.3%	
1/11	210回線	10,948件	81.4%	増設(最大回線数)
1/25	195回線	1,361件	98.8%	回線縮小(入電数を考慮)

指摘事項

- ・コールセンター設置の初動が遅れ、また、10万件を超える入電数を想定していなかったため、受電体制(回線数と要員)を早期に整えられなかった。行政から多くのサポートを受けて安定

に向かったが、ある程度安定するまでには10日以上かかる結果となった。

4-4-3 流通企業への対応

事実

12月29日10時00分 アクリフーズ営業部門は混乱を避けるため、17時00分の記者会見までに店頭から商品が撤去されるよう取引先に対して回収案内を開始した。これ以降、各流通企業に対しては個別の対応を進めることとなった。

流通企業に対する対応を担当ごとに進めていたため、情報提供のタイミングに差が生じた。

PBオーナーに対して早期に情報提供を行うことができなかった。

指摘事項

- ・消費者との重要な接点である流通企業に対して、情報提供やコミュニケーションが不足していたため、店頭告知や商品回収に向けた組織的な連携ができなかった。
- ・PBオーナーへの情報提供を早期に均一に行うべきであった。

4-4-4 マスメディア対応

事実

12月29日17時00分 第一回記者会見を実施した。

実施にあたって東商記者クラブ、兜倶楽部の加盟社と連絡を取ったが、既に記者クラブが休みに入っていたため、個別に連絡を取ることとなり、一部連絡がつかなかった。

12月31日1時30分 第二回記者会見を実施した。

第二回記者会見において、マスメディアからの要請により異臭苦情20件の購入店名のリストを配付したが、当該店には公表することを事前に報告していなかった。また記載店舗名に一部誤りがあった。

指摘事項

- ・年末年始9連休や深夜におけるマスメディアへの緊急連絡体制が十分に構築できていなかった。
- ・報道資料に対する事前チェック機能が不十分であり、内容に不備があるまま公表された。

4-4-5 商品回収における包括的な指摘事項

- ・消費者、メディア、流通企業等に対する情報提供を統括している組織がなく、それぞれのタイミングや内容にばらつきがあった。
- ・行政への商品回収に対する報告が遅れ、その後の連携にも不備があった。
- ・グループ重大事故対応マニュアルはあったが、回収をスムーズに行うためにシミュレーションを行うなど、実践的な準備ができていなかった。

5 不満の背景に関する事実

5-1 アクリ群馬工場における不満の背景の事実、給与問題等

5-1-1 アクリ準社員への新人事制度導入

事実

2012年4月、アクリは準社員を対象とした新人事制度を導入した。それまでの人事制度は、勤続年数に応じて時給・賞与が上昇する「年功型」の給与体系であった。同じ労働内容であっても、

勤続年数の長短による格差が存在した。アクリは独自にこの制度改革を企図したが、マルハニチログループ内での合意形成や調整は行わなかった。

新人事制度は、準社員の能力・役割を重視し、労働意欲を高めることを目的とすることを標榜した。新たに職能に応じた3段階の職能ランクを設定し、能力や貢献度を5段階に評価する人事評価制度も導入し、昇給と賞与に反映させることとした。新人事制度の一部として家族手当、早出・遅出手当を廃止したことにより、実質的な労務費を抑制する効果をもたらした。

制度移行により、賃金がアップした準社員は約3分の1にすぎず、3分の2はダウンした。2013年の準社員の平均年収は304万円であり、2011年に比べ平均13万円減少した。

アクリフーズは制度移行に伴う賃金ダウンの緩和措置として調整給を支給した。2011年度の固定収入部分（月給＋賞与）との差を、2012年度は100%支給、2013年度は50%支給としたが、2014年度をもって廃止された。（資料⑩参照）

5-1-2 生産性向上活動推進のマイナス面

事実

群馬工場では従来の活動に加えて2011年1月より新たな生産性向上活動に取り組んでいた。工場の係長・班長は、生産性向上活動に時間をとられて、製造現場の人事管理はおろそかとなった。

5-1-3 アクリ群馬工場準社員へのヒアリング結果

事実

アクリ準社員たちは新人事制度の導入は賃金引下げのためと理解した。能力向上が推奨され、賃金がアップした準社員もいたが、準社員を評価すべき係長・班長が製造現場にいないことが多く、準社員の間では努力しても評価されないという不満が強かった。人事評価の理由については準社員に十分な説明がされていなかった。

準社員の間では、給与・賞与が下がったことや人事評価への不透明性や不公平感が不満として残った。給与面の不満から退職者が多く、そのために人員不足が常態化していた。生産性向上活動は、上層部の強い意向によりやらされているという感覚が強く給与水準が引き下げられた中で、組織としての一体感が欠如し、準社員の不満だけが高まった。

職場の雰囲気や人間関係は比較的良かった。しかし、準社員の間では、給与引き下げの不満が共通の話題になって広まっていた。

指摘事項

- ・準社員を評価すべき係長・班長が製造現場にいないことが多く、人事評価結果の説明も十分でなかった。賃金がダウンした準社員に対して、会社がどのような行動を本人に期待しているのか、納得できる説明をしていなかった。また、準社員からの反論を聞く体制も、雰囲気もなかった。
- ・準社員の不満の声を管理職が把握しきれていなかった。また、準社員の不満を経営層が吸い上げる仕組みもなかった。従って準社員と上司や経営層との間で納得感のあるコミュニケーションはとられなかった。（資料⑩参照）

5-2 アクリ群馬工場における特異な異物苦情や問題行動

5-2-1 特異な異物苦情の多発

事実

2013年9月から11月にかけて、ピザラインで特異な異物苦情が多発した。

混入した異物は、ボールペンのシール、つまようじ、結束バンドである。アクリ群馬工場は不要物の工場内への持込を禁止しており、検品も実施していることから、通常の製造工程で混入する可能性は低い。しかし、外部から異物を持ち込み、意図的に混入させた可能性は否定できないにもかかわらず、従業員を含めた具体的な原因の調査と対策を実施しなかった。(資料⑫参照)

指摘事項

- ・外部から異物を持ち込み、意図的に混入させた可能性があるにもかかわらず、従業員を含めた具体的な調査を実施していなかった。
- ・従業員に対する注意喚起が十分ではなかった。
- ・被告人の関与や事件との関連性は不明である。しかし、従業員による悪戯や不満の表れと見る意識がなかった。

追記事実

中間報告において、2013年9月から11月頃までにアクリ群馬工場のピザラインで発生した特異な異物苦情の内容を記載した。これらの特異な異物苦情は、農薬混入事件の「予兆」とも考えられたため、調査対象期間を2013年4月まで拡大し、同工場における原因不明の異物苦情を追加調査したところ、当該期間の原因不明の異物苦情として、合計12件を確認した(資料14)

追記指摘事項

これらの異物苦情と被告人の関与や事件との直接的な関係性は不明である。だが、異物苦情の発生頻度は高く、工場内に不満を持つ従業員の存在の可能性を示すものであり、事件・事故の「予兆」と受け止めて当然だった。だが、アクリへのヒアリング調査段階でも、これらの異物苦情を「予兆」と捉えていた形跡がなく、企業としての危機管理の観点からも深刻な状態であったといえる。

今後、特異な異物苦情が続いた際には、意図的な混入も念頭に入れ、すみやかに原因解明と対策を進める必要がある。

5-2-2 問題行動

事実

2013年7月から8月、従業員の自転車、車のタイヤの空気が抜かれていたり、トイレの便器にものを捨てたりする悪戯が発生した。タイヤの空気は、誰かが意図的に抜いた可能性が高いと考えられた。駐車場に監視カメラは設置していたが、映像の保管期間(1週間)を過ぎた後の連絡であったため、該当日の映像は確認できなかった。

対応策として、更衣室への掲示、朝礼などを通じて工場従業員に注意喚起した。

指摘事項

- ・明らかな悪戯に対して、警察への相談や夜間警備の強化などの対応を行わなかった。
- ・従業員の不満の表れの可能性と見る意識がなかった。

5-3 アクリ群馬工場の食品防御体制

5-3-1 食品防御に対する意識

事実

食品防御に対する意識として、外部からの不審者侵入に対しての防御意識は持っていた(24時間体制での守衛配置、夜間・休日の巡回、施錠管理、監視カメラ設置)。

また、従業員の不注意による異物混入の可能性については意識しており、うっかりミス防止対策をとっていた(洗剤や工具の明示・作業チェックシート使用・作業者の限定・薬剤施錠管理)。

しかし、アクリ本社役員および工場長以下の社員は、従業員による意図的混入の可能性について意識していなかった。

指摘事項

- ・他社での意図的農薬混入事件発生以後、食品防御意識が高まり、防御に取り組む企業が増加していた。にもかかわらず、群馬工場では悪意を持った者(外部からの侵入者あるいは従業員)が意図的に異物・毒物を混入する可能性を想定しておらず、その対策が取られていなかった。

5-3-2 監視体制

事実

監視カメラや定期巡回による監視体制をとっていた。

工場製造エリア入口、資材搬入口、製造エリア通路、事務所に監視カメラを設置し、画像保存していた(計5台)。しかし、「監視中」などの表示がなく監視していることが分かりにくい状態であった。

工場更衣室入口にダミーカメラを設置していた。しかし、明らかにダミーと認識できるため、抑止の意味をなしていなかった。

管理者や品質保証室員が定期的に工場製造エリアを巡回していた。しかし、品質・労働安全面での確認が目的の巡回であり、人の行動を監視する目的での巡回は行っていなかった。

人目が行き届かない製造エリアがいくつかあり、製品に容易に触れることができる場所があった。しかし、従業員相互による監視や、監視カメラによる監視が行われていなかった。

指摘事項

- ・悪意を持った従業員の発見や、その行為を抑制するような監視体制をとっていなかった。
- ・外部からの不審者侵入のみを意識した監視体制だった。

5-3-3 外部からの侵入に対する防止体制

事実

外部からの侵入を防止するため、工場製造エリアへの従業員出入口は一カ所に決められており、監視カメラが設置されていた。

しかし、正規の出入口、非常扉以外に複数の外へ通じる扉があった。施錠しているが、内側からは開閉可能であった。扉は機械警備をしていないので、鍵を開けておけば夜間侵入が可能であった。

また、1階原材料搬入口は高速で開閉するシートシャッターを設置していた。原材料搬入口のシートシャッターは、夜間も施錠していないので、外部から侵入しやすい状況にあった。

守衛を配置(24時間)しており、来客者は守衛が確認後に入場していた。守衛は夜間(休日)の工

場内巡回や施錠確認を行っていた。しかし、守衛の仮眠時間があり（深夜1時00分から3時30分頃まで）、その間は外部侵入に対する防御が甘かった。

製品出荷口に通じる出入口は、運送業者が自由に出入りできる状態であった。

指摘事項

- ・外部との出入り口は正規の出入り口・非常口以外にも複数あり、鍵があるものの工場の内側から鍵をあけて出入りすることは事実上制限されておらず、侵入防止・異物持ち込み防止体制は脆弱であった。
- ・原材料搬入口のシートシャッターは夜間も施錠していなかった。
- ・元従業員など、内部の状況を把握している人であれば、容易に侵入可能であった。

5-3-4 外部からの持ち込みに対する防止体制

事実

外部からの危険物持ち込みを防止するため、従業員に対して持ち込み禁止物に関する教育を実施していた。また、従業員の作業着はポケットのないもの（ポケットを縫い付けたもの）を支給していた。

従業員は製造エリア内への持ち込み禁止物ルールを遵守していると考え、持ち込み物に対する検査を実施していなかった。作業着の下に着る服装についても、規程はなかった。

更衣室では、個人単位で施錠できるロッカーを使用していた。ロッカーの鍵は個人に貸与していた。ロッカーに私物を保管することは可能で、会社はロッカー内のチェックは行っていなかった。

時差出勤があるため、更衣室で、一人で着替えられる状況であったし、製造室へも一人で入ることができる状況であった。

また、いくつかの非正規の出入口、非常扉付近に、かごやパレットなどの物品を置いていた。一時的に危険物を隠し、工場の内側から扉を開けて持ち込むことが可能であった。

指摘事項

- ・容易に危険物を誰にも気づかれずに工場製造エリアに持ち込める環境だった。
- ・製造棟内への正規の出入り口からの入場時の私物持ち込みチェック体制は機能しておらず、単独での入場が可能であり、危険物の持ち込みは正規の出入り口からでも十分に可能な状況であった。

5-3-5 洗剤・殺虫剤・塗料の管理

事実

防虫対策の目的で週末製造終了後、製造エリア排水溝に殺虫剤「フェニトロチオン（商品名スミチオン）」を使用していた。

殺虫剤保管庫は鍵が掛けられていたものの、鍵には「スミチオン」と明記されており、その鍵は品質保証室の事務機の引き出しに保管されていたが、常時施錠はされていなかった。他の薬剤保管庫も鍵が掛けられていたものの、鍵の管理は同様に品質保証室の事務機の引き出しに入れておくだけのものであり管理を徹底していなかった。

洗剤庫は暗証番号による施錠管理を行っていた。しかし、暗証番号変更ルールがなく、長期間変更されていなかった。薬剤の持ち出しは記録していたが、誰が入室したかの記録が義務化され

ておらず、そのチェックもしていなかった。

保管庫から持ち出した薬剤について、製造エリア内で食品防御を意識した保管がされていなかった。

指摘事項

- ・薬剤の管理、鍵の管理、入室者管理を徹底していなかった。
- ・農薬（殺虫剤フェニトロチオン）の管理を徹底していなかった。
- ・工場内の防虫作業はルーチン化しており、作業者が農薬を使用しているとの意識は低かった。

5-3-6 異物混入防止対策

事実

食品防御の観点からの意図的な異物混入に対する防止策は製造エリア内でとられていなかった。作業準備のために計量・小分された原料袋が、移動用ラックに置かれていた。人目のつかない廊下や通路に置かれている移動用ラックもあった。

パレット単位で受け入れた原材料は、原材料保管庫に置かれていた。従業員の出入りが少ない場所なので、原料自体に何らかの攻撃をされるリスクがあった。

工場製造エリアには、情報伝達的手段としてホワイトボードが設置されていた。ホワイトボードで使用するマグネットやマジックなどは、一部の製造ラインで個数管理ができていなかった。

工場製造エリアでは、機械や器具の衛生管理のために徹底した洗浄を行っていた。その際、洗剤原液を希釈して使用していた。使用頻度が高いため、一部小分けした洗剤原液を製造ライン付近に保管していた。

工場製造エリアでは、洗浄時の機械分解や品目切替時の機械調整に工具を使用していた。その際使用する工具類は機械付近に個数管理ができるかたちで設置していたが、一部の製造エリアで個数管理ができていなかった。

工場製造エリアでは、製品はコンベアで搬送されており、従業員が通常不在の区域、いわゆる「死角」となる区域があった。また、製造ラインのコンベアや急速凍結機出入口などにはカバーがなく、開放部分が多かった。

製品を食べることや製品に触れることが可能な環境であり、被告人がつまみ食いを行ったとの証言もあった。

指摘事項

- ・原料や製品に対して、容易に触れることができ、異物を混入させることが可能な環境であった。
- ・工場製造エリア内に危険物と成り得るものがあり、容易に使用できる環境であった。
- ・工場製造エリアは異物持ち込み対策が不十分な状況であり、死角になる場所が複数あり、日常的に製品への接触が容易な環境であったにもかかわらず、カバーや監視カメラ、相互監視対策等の食品防御対策を取っていなかった。

5-4 品質保証関連および危機管理関連の規程の遵守と指摘事項

(表C) グループの品質保証および危機管理に関わる規程

	品質保証関連		危機管理関連
制定	ホールディングス	アクリフーズ	ホールディングス
規程	グループ重大事故対応マニュアル (以下「規程①」)	重大事故処理基準 (以下「規程②」)	危機対策本部設置規程 (以下「規程③」)
対象	重大化が予測される食品事故	重大化が予測される食品事故	グループ全体の事業活動に影響を及ぼす事項 ※大地震、新型インフルエンザのみ対象 ※大規模食品事故は対象外
適用企業	マルハニチロ水産、マルハニチロ食品、マルハニチロ畜産を除くグループ各社 (アクリは適用対象企業)	アクリフーズ	グループ全社
有事の対応	当該会社の社長を最終責任者とする緊急事態対応部会を設置	アクリ社長を最終責任者とする緊急事態対応部会を設置	ホールディングス社長を本部長とし、グループ主要各社の社長により構成される危機対策本部を設置

5-4-1 品質保証関連の規程（規程①および②）の遵守と指摘事項

ホールディングスは「グループ重大事故対応マニュアル（規程①）」を制定していた。このマニュアルにおいては、消費者の健康に影響がおよぶことが懸念される場合など、重大化が予測される食品事故が発生したときは、当該会社の品質担当責任者がホールディングス品証に第一報を行う決まりとなっていた。

しかしながらホールディングス品証は、グループ各社に通達は発していたが、その周知を徹底しなかったため、アクリも規定①の適用対象企業であったにもかかわらず、同社にその認識がなかった。その結果、今回の事件においてはアクリからホールディングスへの報告がマニュアル通り行われず、グループとしてのクライシス対応が遅れる事態となった。

一方でアクリは、独自の規程である「重大事故処理基準（規程②）」に拠っていた。しかし今回の事件においては、この基準に対しても決められた対応を怠った。

加えて、これらの規程は通常の商品事故を対象としたものであり、食品クライシスを想定したものではなかった。そのため、12月27日に農薬マラチオンが検出されて以降、事態が深刻化した際に十分な対応ができなかった。

指摘事項

- 遅くとも12月13日の有機溶媒検出時点でホールディングスへの第一報を行わなければならなかった。

- ・遅くとも12月13日の有機溶媒検出時点で回収検討のためのアクリ緊急対応部会を招集しなければならなかった。

5-4-2 クライシスマネジメント関連の規程（規程③）の遵守と指摘事項

グループの企業クライシスに対処するため、ホールディングス社長を本部長とする「危機対策本部設置規程（規程③）」が設けられていた。だがこれは、大地震と新型インフルエンザを対象とするものであり、大規模食品事故をその対象としていなかった。

規程①から③を見る限り、大規模食品事故はマルハニチログループにおいて想定外の事象であった。そのため今回の事件に際し、ホールディングスは規程外の事象であったため緊急に「危機対策本部」を立ち上げたが、この事象に十分対応できなかった。

指摘事項

- ・大規模食品事故を想定した規程が整備されておらず、グループとしてのクライシス対応ができなかった。

5-5 危機管理時の食品分析

追記事実

アクリは製品からの最初の農薬検出後、検出限界を1ppmとし、異臭苦情品の検査を行った。国の基準によると加工食品の残留農薬は、まずは0.01ppmで検査を行うこととなっているが、検出限界を上げることにより農薬の検査スピードを上げることができ、検出限界を0.01ppmにした時に比べて、より早く検査結果を得られる。非常に高濃度の農薬の意図的混入からの健康被害を防ぐためには、すばやい回収と共にすばやい検査を行い、汚染品を特定する必要があると判断した。

ところが、回収開始から約2週間後に一部メディアで「通常より甘い基準で検査していた」と報じられた。そのため、マルハニチロホールディングスで検討し、同日から農薬未検出の異臭苦情品について検出限界0.01ppmでの再検査を開始した。

追記指摘事項

残留基準が設定されている加工食品はその基準に適合する必要がある。設定がない加工食品については、一律の規制対象となるのが原則。0.01ppm以上の農薬が検出された場合、さらに原材料について遡って精査することになっている。通常の散布等による農薬残留の場合は、その濃度は高くても数ppm程度で検出され、食品衛生法第11条違反が検討される。しかし、今回の事件のような意図的な農薬混入による食品汚染の場合は、残留農薬のケースに比べると極端な高濃度になる可能性があり、第11条違反ではなく第6条違反となる可能性が高い。今回は高濃度の農薬が実際に検出されたため、第6条違反を念頭に、アクリは全品回収を決定した。本事件のように、高濃度汚染が疑われる場合は迅速な汚染品の特定がなによりも重要であり、当初の検出限界を1ppmとしたアクリの判断は正しかった。

1月10日の段階では、検出限界を0.01ppmに引き下げての再検査は行うべきではなく、マルハニチロホールディングスの判断は、グループのガバナンスの不備と危機管理における知識不足を露呈し、混乱を招いた。

6 総括

委員会は、この事件に対するマルハニチログループとしての対応について、次のように評価した。

① 組織構造の問題

マルハニチログループの組織が巨大で複雑であるため、責任の所在が明らかでなく、情報の共有化も不十分であった。

そのため意思決定と実行に大きな支障が出たことは問題である。

② 事態の重要性に対する誤認

原因が故意、事故に関わらず、健康に関する危害には迅速な対応が必要であるがそのスピードが非常に遅かった。

特にその背景として、健康への影響を過小評価したことは致命的な問題である。

この点が自ら是正されなかったことも極めて根が深い問題と考える。マルハニチログループの危機管理対応には大きな不備があった。

③ 公表や商品回収決定の遅れ

有機溶媒や高濃度農薬の混入が判明してから事件の公表や回収開始、行政への報告までに時間がかかった。

特に最初の農薬混入の報告から発表まで、2日以上かかったことは問題である。

④ 多くの苦情を事件として把握するまでの遅れ

最初の苦情が来てから、これが有害な事象であることを認識するまでに1か月半かかった。

特に組織間の危機意識の共有の失敗などにより原因究明のための外部検査の実施決定が遅れたことは問題である。

⑤ 従業員によると思われる農薬混入を未然に防げなかった点

給料の減少や新人事評価システムへの従業員の不満の把握や、それを和らげるための施策も打たなかった。

食品防御体制も不備が多く、容易に農薬の混入が可能だったことも問題である。

⑥ 食品提供者としての消費者への責任感の不足による商品回収の対応の失敗

当初、消費者に回収対象商品名を正確に伝えなかった。

年末最終営業日に回収の必要性が判明しているにもかかわらず休みに入ってから対応したために、広報や必要な問い合わせ電話の設置等対応に時間がかかった。

また不正確な数字を根拠に回収率を情報提供したのは適切ではなかった。

第三者検証委員会が、この事件を中間報告の議論の範囲で総括すると、次のように考える。

今回の事件は通常の食中毒事件ではなく、食品メーカーの従業員が急性中毒症状を起こしうる高濃度の農薬をその商品に故意に混入したとされるもので、極めて特殊な事件である。

しかし、急性中毒の危険性がある場合は、原因に関わらず危機管理対応が必要である。食品を扱う組織では、被害拡大阻止のため初動体制の確保と準備が重要である。

また内部者による異物混入を未然に防ぐための手立てを確立する必要がある。そのためにはガバナンスの強化と食品防御の考え方の導入が重要である。

消費者重視の視点が何より重要であり、食品提供者として、消費者への責任を果たすべきである。

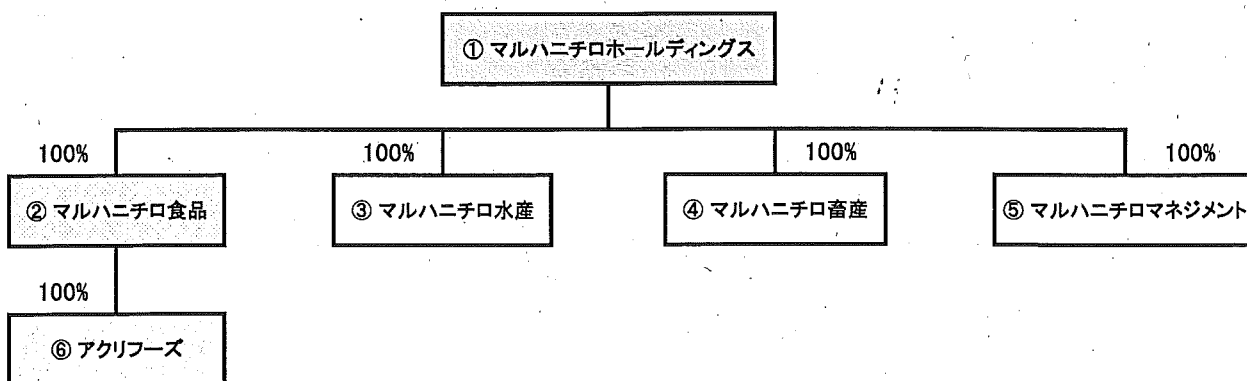
この考え方をもとに、今後、最終報告に向けて、マルハニチロ株式会社への提言や、同様の事件を未然に防いでいくための社会への提言を取りまとめる予定である。

7 資料

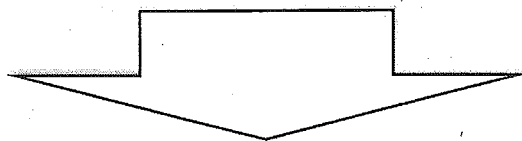
資料①

グループ経営体制

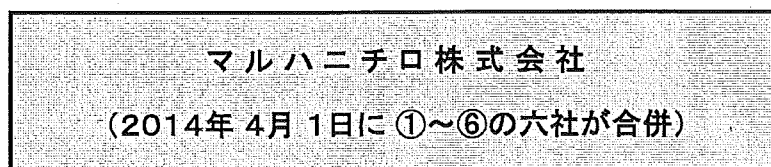
(2014年 3月31日まで)



※②から⑤は、①の100%子会社、⑥は②の100%子会社



(2014年 4月 1日より)



資料②

アクリフーズの業績推移(概数)

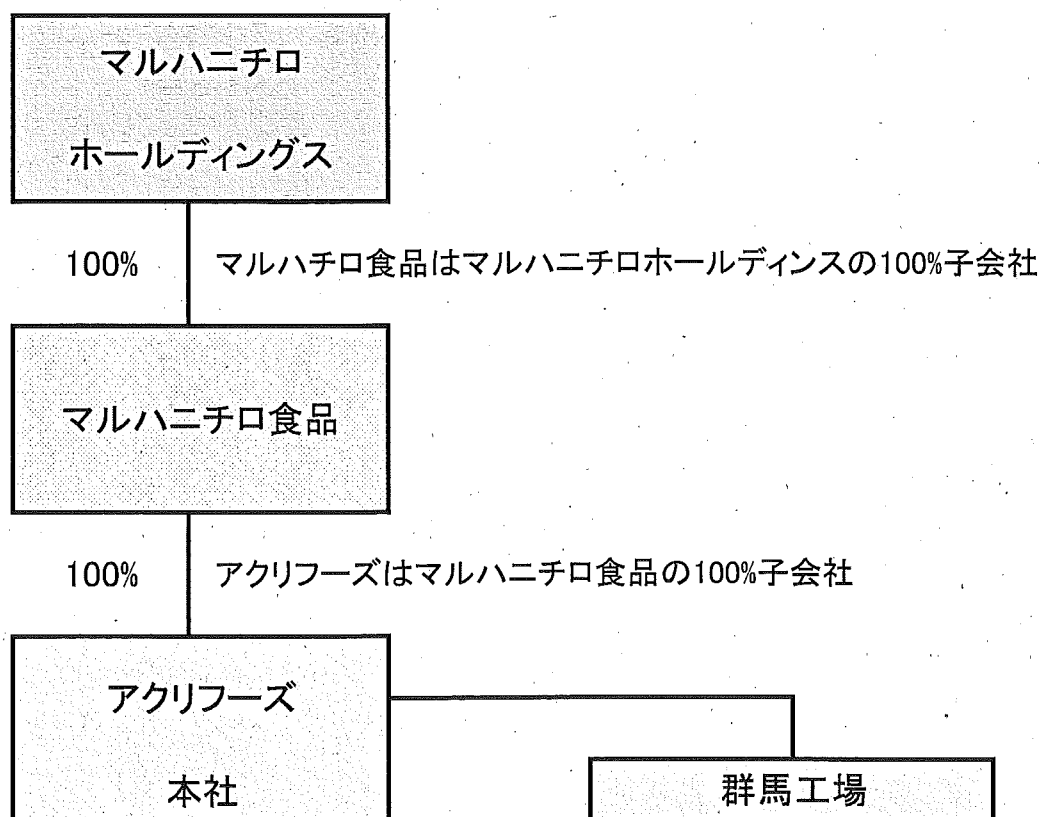
	2009年度 (2010年3月期)	2010年度 (2011年3月期)	2011年度 (2012年3月期)	2012年度 (2013年3月期)	2013年度 (2014年3月期)
売上高	280	280	300	300	230
営業利益	10	10	10	10	▲20
当期純利益	5	5	5	5	▲25

単位:億円

※2013年度はアクリフーズ農薬混入事件の影響を含む

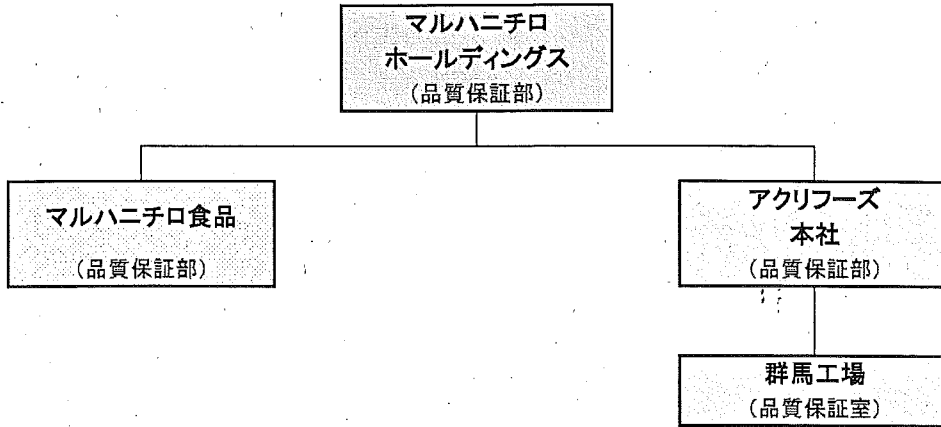
資料③

アクリフーズの経営体制



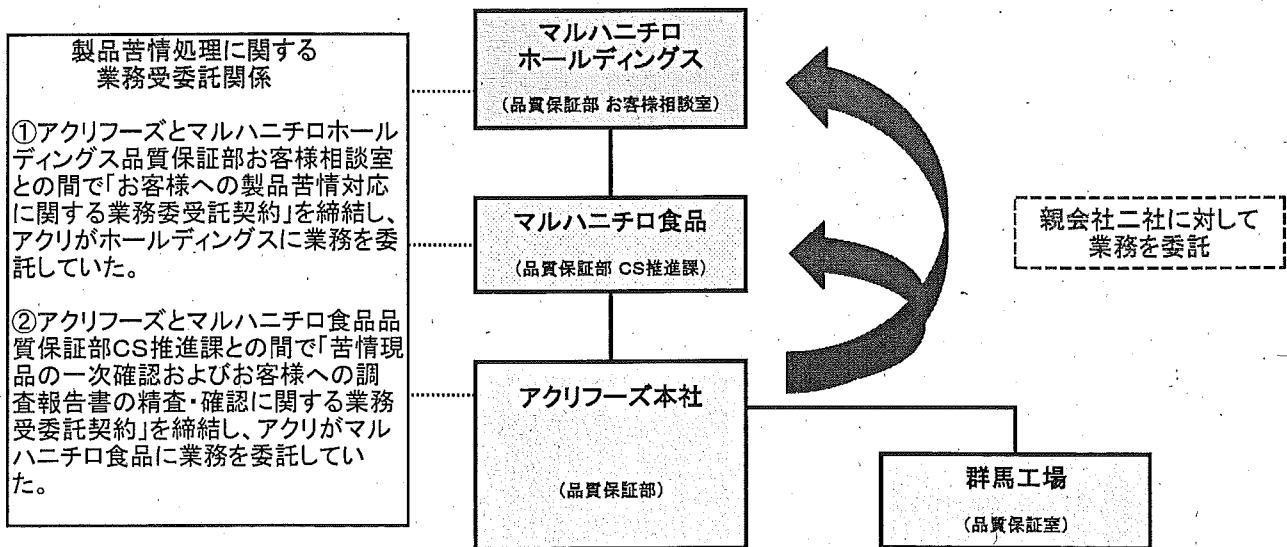
資料④

グループ品質保証体制

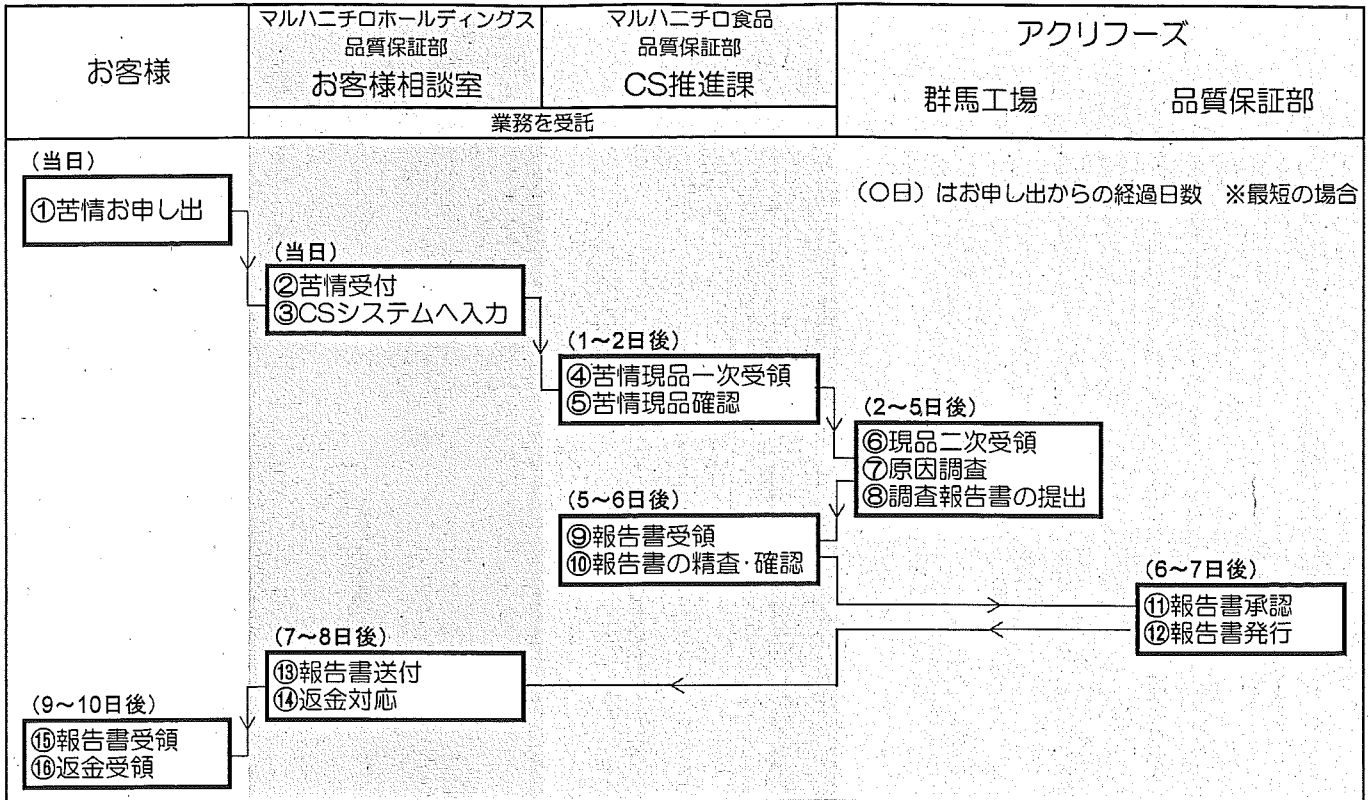


資料⑤

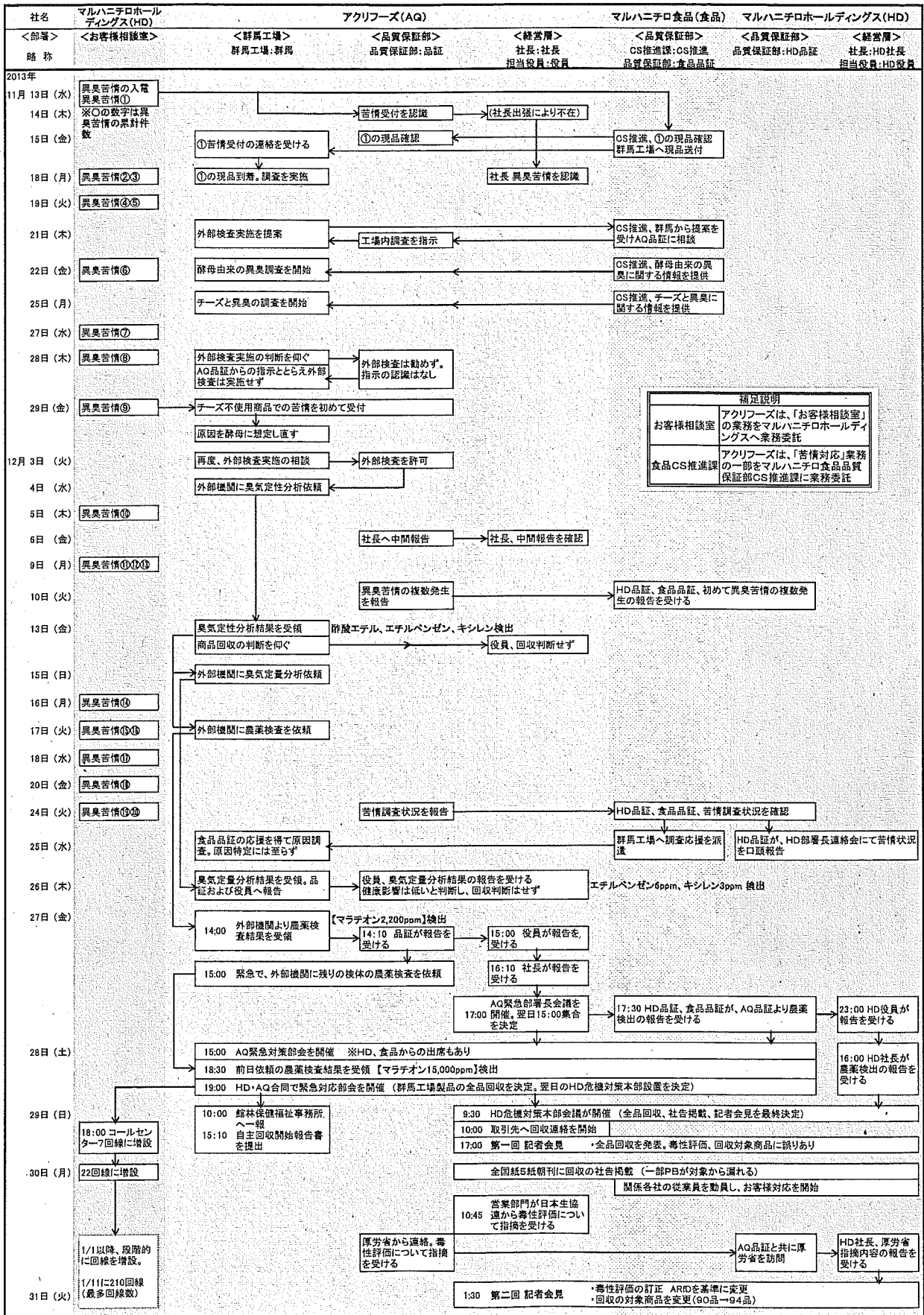
アクリフーズの顧客対応



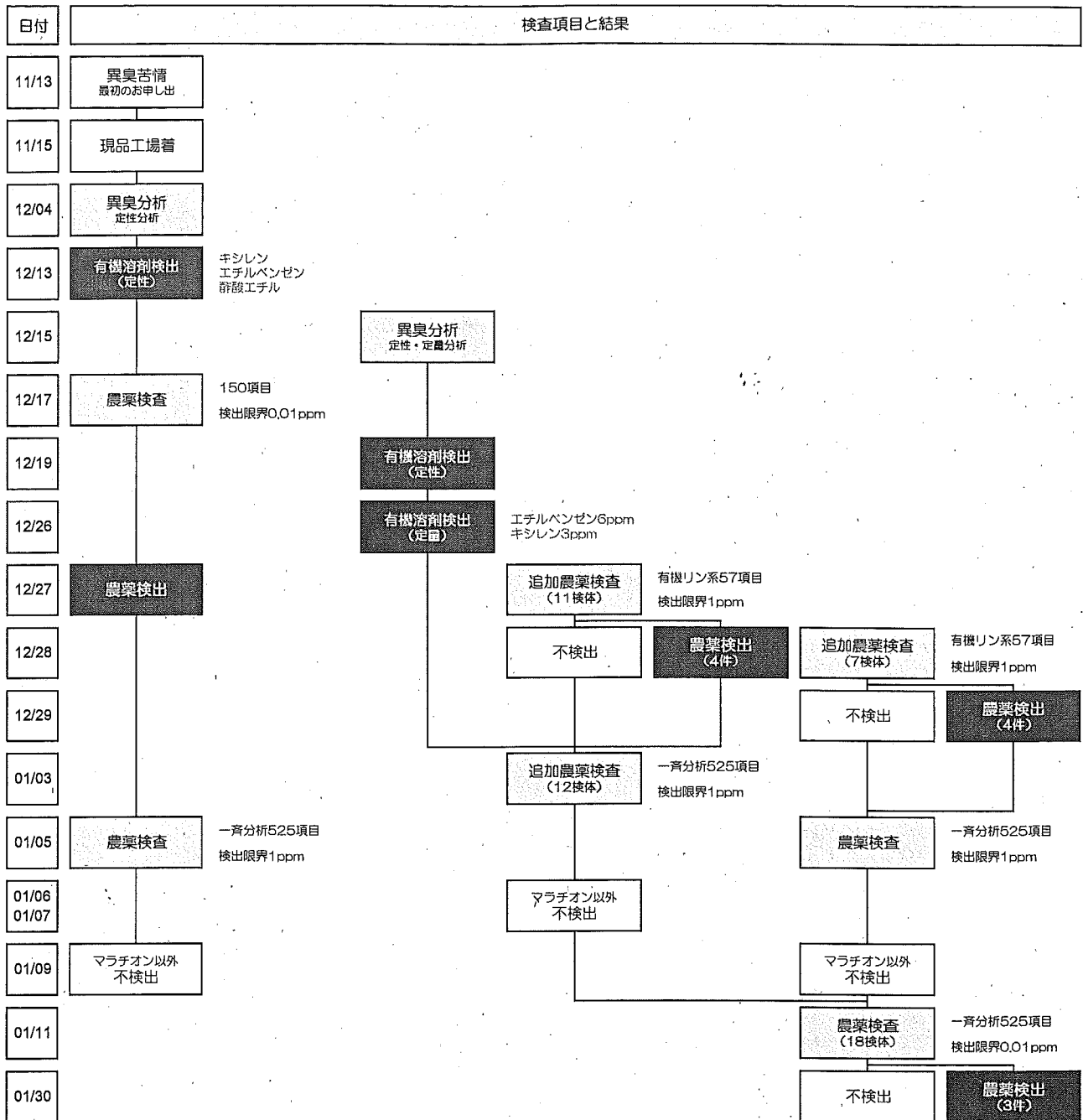
アクリフーズの苦情対応フロー（群馬工場のケース）



経過概要と情報の流れ(1件目の苦情受付から第二回記者会見まで)



苦情品分析（農薬検査）の時系列推移



マラチオン 検出結果	検出日	商品名	検出量
	12月27日	ミックスピザ3枚入	2,200ppm
	12月28日	とろ〜りコーンクリームコロッケ	15,000ppm
	12月28日	チーズがのび〜る！グラタンココ！	4,200ppm
	12月28日	CO・OP照り焼きソースの鶏マヨ！	1,700ppm
	12月28日	ミックスピザ3枚入	1,000ppm
	12月29日	チーズがのび〜る！グラタンココ！	12,734ppm
	12月29日	照り焼きソースの鶏マヨ！	5,600ppm
	12月29日	ミックスピザ3枚入	14ppm
	12月29日	スーパースイートコーンフライ	2ppm
	1月30日	照り焼きソースの鶏マヨ！	0.84ppm
	1月30日	レンジミックスピザ2枚入	0.39ppm
	1月30日	みなさまのお墨付きミックスピザ2枚入り	0.32ppm

資料⑨

回収対象物量の見込根拠

(内訳)

市販用：卸企業の在庫を当社出荷分の 12 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 9 日分
 ご家庭の在庫を当社出荷分の 9 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 570 万パック

業務用：卸企業の在庫を当社出荷分の 22 日分
 小売業の在庫を当社出荷分の 8 日分 合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 70 万パック

合 計： 640 万パック

1. 市販用 (570 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 12 日分

通常、各卸企業は、当社出荷分の 5 日～7 日分の在庫を保有しております。

10～12 月は当社のピザ、グラタンの販売促進が多くなるため、卸企業は通常より在庫を抱える傾向にあります。そのため、各卸企業の在庫を通常より多い 12 日分と推測しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 9 日分

小売業の在庫には、店頭在庫とバックヤードの在庫があります。店頭在庫はおよそ 7 日間で入れ替わると想定しています。7 日分の店頭在庫とバックヤードの在庫 2 日分の合計 9 日分が小売業の在庫と推測しました。

③ ご家庭での在庫：当社出荷分の 9 日分

当社の冷凍食品購入頻度の調査結果から、1 ヶ月平均で約 1.8 回購入されています。

よって、 $30 \text{ 日} \div 1.8 \text{ 回} = 16.7 \text{ 日}$ に 1 回の購入頻度となります。

このデータをもとに、買ってすぐに喫食する方と一定期間保存してから喫食する方を考慮して、 $16.7 \text{ 日} \div 2 = 8.3 \text{ 日}$ (切り上げて 9 日間) で平均的に喫食されていると推測しました。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 570 万パックを回収見込物量としています。

2. 業務用 (70 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 22 日分

ピザとホットケーキの各卸企業の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 22 日分と想定しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 8 日分

卸企業が販売する先の顧客の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 8 日分と想定しました。

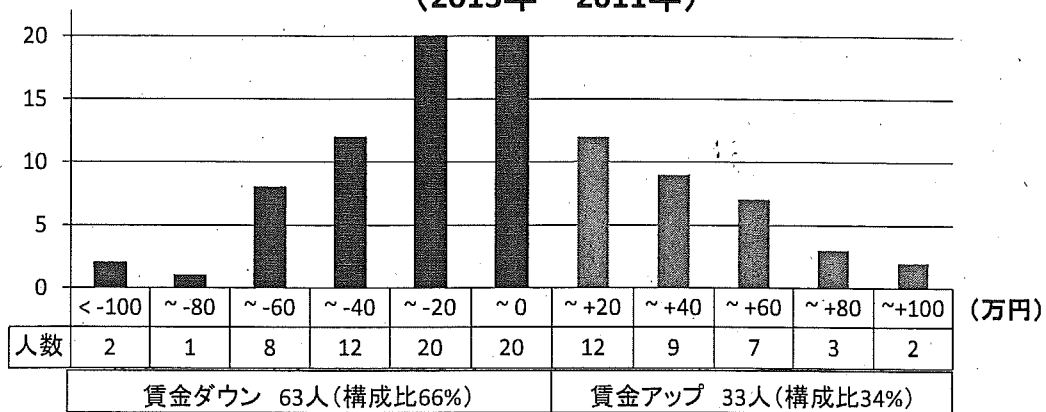
③ ご家庭での在庫は、一般家庭での購入機会が稀少と考え、勘案しませんでした。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 70 万パックを回収見込物量としています。

以上

資料⑩

群馬工場準社員の年収増減分布

2013年の年収と2011年の年収の増減額の分布
(2013年－2011年)

・抽出範囲：2011年1月～2013年12月の3年間に在籍した準社員96人(パートおよび60歳以上の準社員を除く)

・年収の平均値：2013年 304万円、2011年317万円

資料⑩

第三者検証委員会 群馬工場視察時ヒアリング内容

日時：3月1日（土）、3月4日（火）

場所：アクリフーズ開発センター会議室

対象者：

- ・ 準社員 ピザ製造担当者
- ・ 準社員 フライ製造担当者
- ・ 準社員 グラタン製造担当者
- ・ 準社員 コロッケ製造担当者
- ・ 準社員 ホットケーキ製造担当者

ヒアリング実施者：

3月1日 第三者検証委員会：今村委員長、赤羽副委員長、鬼武委員

3月4日 第三者検証委員会：久保利委員、松永委員、山本委員

ヒアリング結果の要点：

ヒアリングした結果を以下に要約としてまとめた。

- (1) 準社員の給与制度の改定について（2012年4月改定）
 - ・ 給料面に関しては安いと感じている。不満を持っている人も多い。
 - ・ 給与の変更で辞めた人もいた。
 - ・ 改定前は、今ほど文句は出ていなかった。
 - ・ 上司に文句は言っていない。準社員の立場で言えば契約解除されたいの思いがあった。
 - ・ 会社からの給与制度改正の説明は理解できたが、良くなるとは思っていなかった。
 - ・ 会社はなるべく規定の時間以内に終わるようにと、残業自体も減らすようにしていた。
 - ・ オペレーターは大変な仕事であるが手当が無い。手当はあっても良いと思う。
- (2) 職場の状況について
 - ・ 工場長や製造課長がほとんど現場には入ってこない。
 - ・ 係長、班長、リーダーがあまり現場にいない。事務仕事ばかりしている。
 - ・ 現場では一生懸命やっている人もいれば怠ける人もいるが、現場に上位職が不在の為、それに対して指摘をする人がいない。
 - ・ リーダーや班長の中にも準社員の人はいるが、そういう人が頑張っている印象がある。社員の人はずっと頑張らなければいけないと思う。
 - ・ 5時からラインを動かす為に4時半にはラインに入るが、係長や班長は現場にいないことが多い。
- (3) 評価について
 - ・ 評価する人が現場を見ておらず、頑張っても給料が上がらないと思っている。
 - ・ 年功型から能力型に変更となったが、仕事内容が見られていない為に努力も評価されず、結局は能力がある人も無い人も待遇が変わっていない。
 - ・ 1年に一度の評価面談があるが、良い点や悪い点など評価に関するやりとりは無い。
 - ・ 評価シートを書いて提出するが、結果に対するフィードバックが無い。

資料⑩

- (4) 人事体制・組織運営について
- ・人の入れ替わりが激しい為、常態的に人が足りなくて不安定な状況。
 - ・異動希望は出せるが移り変わりは少ない。同じ場所にいる人が多い。
 - ・リーダーは通常は社員となる。高卒や大卒で入って数カ月でリーダーになる為、現場をあまり知らないままに上になる。
 - ・生産性向上活動は全体で盛り上がっている雰囲気ではなかった。無理にやっている面もあり、負担になっていた部分もある。上の人ばかりが盛り上がっている感じもあった。
- (5) 職場の雰囲気について
- ・会社の職場環境は良いと思う。
 - ・働きやすい場所だと思っている。
 - ・昼食は同じチームでとる。仲が良く、旅行も一緒に行く。
 - ・上下間の仲も悪く無い。仕事のやりかた等で衝突することはあるが、ケンカは無い。
 - ・職場で相談できる相手はいる。
 - ・特定の人に対していじめをするような人は無かった。
- (6) 工場内での問題行動について
- ・つま楊枝や輪ゴムが入ることはまず無いと思う。これらは現場には無い。結束バンドは現場にあるが、入れられたのではなく、誤って入ったのだと思う。
 - ・自転車の空気が抜かれた件は職場で話を聞いた。この件は掲示板でも告示されていた。
 - ・便器にバナナの皮があった件は知らない。
 - ・ミートソースが泡立っていた件は、洗浄不足で洗剤が残ったと考えて洗浄時間を延長した。成分分析はしていない。故意に入れたとは思っていない。他で同様な話も聞いていない。
- (7) 農薬混入事件について（被告人について）
- ・ピザ班全体としては特にもめ事もなく、雰囲気も良かったと思う。
 - ・原因はお金だと思う。
 - ・自分より半年ぐらい前に入った人と比べて、賞与にすごく差があったと言っていた。
 - ・賞与のシーズンにはよく不満を言っていた。
- (8) その他
- ・今もアクリフーズに愛着はある。先が心配である。
 - ・返品の中に「子供が楽しみにしている」との沢山の手紙があり、一人でも待っていてくれるお客さんがいるのであれば再開して欲しい。
 - ・不満はあっても、変な商品を作ることはしない。お客様に対して失礼。

以上

特異な異物苦情明細

① ピザにボールペンのシールの混入：1件

- 苦情受付日：
2013年10月28日（製造日付：9月19日）
- 発生経緯：
工場で使用しているボールペンのキャップ部分に貼られているシールと同一であることを確認した。現場ではキャップを外し、ステンレス製の専用ボールペンカバーに入れて現場で使用する。現場を調査したところ、キャップの持ち込みはなかったが、製造事務所にはキャップ付きのボールペンが存在した。
作業着や現場に持ち込む資材にシールが付着した状態で現場にシールが持ち込まれ、生地の調合工程で落下混入したと推察した。
- 対応策：
従業員に苦情内容を伝達し、注意喚起した。工場内に在庫してあるボールペンのキャップを全て廃棄し、ボールペンの本体しか持ち出せないようにした。

② ピザにつまようじの混入：3件

- 苦情受付日：
2013年11月11日（製造日付：10月1日、10月10日）
2013年12月4日（製造日付：不明）
- 発生経緯：
つまようじは工場内持込禁止としている。過去に工程内からつまようじが発見されたことはない。原材料は各メーカーでの検品を実施し、製品を凍結する前の段階で検品を実施しており、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
- 対応策
従業員につまようじの工場内への持込み禁止の注意喚起を実施した。

③ ピザに結束バンド（白色）の混入：1件

- 苦情受付日：
2013年12月2日（製造日付：不明）
- 発生経緯：
工場内で使用している結束バンドとサイズ、形状が異なっていた。生地は薄く圧延するので、生地に混入していた可能性はなく、トッピング用の具材は検品や異物除去工程があるため、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
- 対応策：
従業員に苦情内容を伝達し、注意喚起を実施した。

2014年4月22日
マルハニチロ株式会社

アクリフーズ群馬工場商品の回収報告方法の変更について

アクリフーズ群馬工場が生産した商品から農薬マラチオンが検出されました件に関しまして、お客様ならびに関係各方面の皆様には多大なご迷惑とご心配をおかけし、改めて深くお詫び申し上げます。

2013年12月29日の自主回収発表後、多くの皆様に回収のご協力を賜り心より感謝申し上げます。4月18日現在で、計6,290,036パック（お客様から786,999パック、流通在庫5,503,037パック）を回収しました。現在は、1日に161件222パック程度（4月12日～18日平均）の返品をいただいています。

弊社は、お客様の冷凍庫に保管されている対象商品すべてを回収することが何よりも重要と考え、記者会見を開き新聞社告を出すなどして取り組んでまいりました。その際、目安となる回収対象商品数が必要と考え、640万パックを回収対象商品数（想定）としてお伝えしました。

取引流通企業へのヒアリング、弊社の営業経験、顧客調査などにに基づき、製品が出荷されてから流通企業やお客様の冷凍庫等での保管を経て消費されるまでの期間を約1カ月※と試算しました。※根拠は後述

群馬工場では毎月約640万パックを生産しております。したがって、回収開始時点で約1カ月分、640万パックの商品が各企業やお客様の冷凍庫等にあると想定し、商品すべての回収を目指しました。

しかし、2014年1月31日に設置された「アクリフーズ農薬混入事件に関する第三者検証委員会」の3月の会合において、委員から想定数を分母として回収率を伝えている弊社の方法に対して、「640万パックを回収対象商品数と想定する根拠が不足している。あやふやな推定により数字を出すべきではない。その数字を基に回収率を情報提供するの不適切ではないか」との意見が出されました。

弊社は、第三者検証委員会でのご意見を真摯に受け止め、回収対象商品数と回収率の記載を取りやめ、今後は実際に回収された数量のみをお伝えすることといたしました。

弊社では、群馬工場生産品全商品の自主回収を継続しております。お客様のお手元に当該商品がございましたら、絶対にお食べにならないようお願い申し上げます。また、大変お手数ではございますが、商品回収に引き続きご協力を賜りますよう、なにとぞよろしくお願い申し上げます。

資料⑬

回収対象物量の見込根拠

(内訳)

市販用：卸企業の在庫を当社出荷分の 12 日分	
小売業の在庫を当社出荷分の 9 日分	
ご家庭の在庫を当社出荷分の 9 日分	合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 570 万パック
業務用：卸企業の在庫を当社出荷分の 22 日分	
小売業の在庫を当社出荷分の 8 日分	合計 30 日分 (約 1 ヶ月分) 70 万パック
合 計：	640 万パック

1. 市販用 (570 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 12 日分

通常、各卸企業は、当社出荷分の 5 日～7 日分の在庫を保有しております。

10～12 月は当社のピザ、グラタンの販売促進が多くなるため、卸企業は通常より在庫を抱える傾向にあります。そのため、各卸企業の在庫を通常より多い 12 日分と推測しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 9 日分

小売業の在庫には、店頭在庫とバックヤードの在庫があります。店頭在庫はおよそ 7 日間で入れ替わると想定しています。7 日分の店頭在庫とバックヤードの在庫 2 日分の合計 9 日分が小売業の在庫と推測しました。

③ ご家庭での在庫：当社出荷分の 9 日分

当社の冷凍食品購入頻度の調査結果から、1 ヶ月平均で約 1.8 回購入されています。

よって、 $30 \text{ 日} \div 1.8 \text{ 回} = 16.7 \text{ 日}$ に 1 回の購入頻度となります。

このデータをもとに、買ってすぐに喫食する方と一定期間保存してから喫食する方を考慮して、 $16.7 \text{ 日} \div 2 = 8.3 \text{ 日}$ (切り上げて 9 日間) で平均的に喫食されていると推測しました。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 570 万パックを回収見込物量としています。

2. 業務用 (70 万パック)

① 卸企業の在庫：当社出荷分の 22 日分

ピザとホットケーキの各卸企業の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 22 日分と想定しました。

② 小売業の在庫：当社出荷分の 8 日分

卸企業が販売する先の顧客の在庫を、回転率を勘案し、当社出荷分の 8 日分と想定しました。

③ ご家庭での在庫は、一般家庭での購入機会が稀少と考え、勘案しませんでした。

上記①～③から、当社 1 ヶ月分の出荷個数 約 70 万パックを回収見込物量としています。

以上

ピザラインにおける原因不明の異物苦情品

調査期間：2013年4月～12月の苦情受付

No.	苦情受付日	賞味期限	製造日付	異物の内容	発生経緯
1	2013/12/2	不明	不明	樹脂	工場内で使用している結束バンドとサイズ、形状が異なっていた。生地は薄く圧延するので、生地に混入していた可能性はなく、トッピング用の具材は検品や異物除去工程があるため、通常の製造工程で混入する可能性は低いと判断した。
2	2013/12/4	不明	不明	つまようじ	カラオケ店でお客様が召し上がり、「つまようじ(約6.5cm)がクラストの中から出てきた」との申し出があり、現物を確認した。
3	2013/11/28	2014/10/1	2013/10/1	輪ゴム	お客さまがチーズの中にある輪ゴムを発見。異物はお客様が廃棄済みであり、苦情のみの連絡であった。
4	2013/11/11	2014/10/1	2013/10/1	つまようじ	長さ約31mm×直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品の形状から、つまようじの根元部分であると判断した。
5	2013/11/11	2014/10/10	2013/10/10	つまようじ	長さ約45mm、直径約2mmの円柱状の異物を確認した。現品は頭部にこけし形状の加工状態が確認できることから、つまようじの根元部分側の一部と判断した。
6	2013/10/28	2014/9/19	2013/9/19	ボールペンのシール	大きさ約15mm×12mmで、アルファベット及びバーコードが印字されていた。書かれた内容から調査したところ、工場で使用しているボールペンのキャップに貼られたバーコードシールと判明した。
7	2013/8/5	2014/6/26	2013/6/26	針	全長約33mm×最大太さ約0.9mmの銀色の金属製の針1を確認した。袋には製品正面左下と裏面の賞味期限印字の下に1mm以下の小さな穴が開いていることが確認できたため、8月20日に館林保健福祉事務所および群馬県大泉警察署に連絡した。
8	2013/7/22	2014/6/12	2013/6/12	ネジ	全長12mm×頭の直径8mm×頭の厚さ4mmのネジで、黒色の金属製であり、磁性が認められた。工場内および設備などを調査したが、現品と同様のものが使用されている箇所はなかった。
9	2013/7/16	2014/5/30	2013/5/30	輪ゴム	茶色の太さ約1.1mmの弾力性のあるゴム状のもので、外観的特長から一般的に使用されている輪ゴム(番手#16)であることを確認した。
10	2013/6/24	2014/5/29	2013/5/29	フィルム片	2～3cmぐらいの大きさの先がとがったものであり、現品と当該製品の外袋を顕微鏡による拡大比較検査をしたところ、印刷部分の光沢等、明らかな違いがあった。製造現場を精査したが、原材料の包材を含め、お申し出異物と同様のものの使用は確認できなかった。
11	2013/5/27	2014/4/17	2013/4/17	サラミ	製品にサラミ3枚が載っている状態でシュリンク包装され、シュリンク包装の外側にサラミ1枚が付着している状態を確認した。
12	2013/4/22	2013/12/25	2012/12/25	つまようじ	細い円柱状の木質系の折れ片で長さ約29.4mm、太さ約2.6mmであった。顕微鏡による拡大観察では、縦に木質繊維が確認でき、形状の特徴から、つまようじの先端部分と判断した。

8 用語集

ADI (Acceptable Daily Intake : 許容一日摂取量) ※1

ある物質について、人が生涯その物質を毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。通常、1日当たり体重1kg当たりの物質質量(mg/kg 体重/日)で表される。食品添加物や農薬等、食品の生産過程で意図的に使用されるものの安全性指標として用いる。

ARfD (Acute Reference Dose : 急性参照用量) ※1

人が食品や飲料水を介して、ある特定の化学物質を摂取した場合の急性影響を考慮するための指標です。人の24時間またはそれより短期間の経口摂取により健康への悪影響を示さないと推定される体重1kg当たりの摂取量(mg/kg 体重)で表される。

CS (Customer Satisfaction) 向上システム

顧客満足向上のための社内の顧客対応管理システムをいう。

LD50 (Lethal Dose, 50% : 半数致死量) ※2

化学物質の急性毒性の指標であり、動物に投与した場合に、統計学的に、ある日数のうちに半数(50%)を死亡させると推定される量のことである。体重1kgあたりの投与量(mg/kg)で表される。

ppm (parts per million) ※3

「100万分の1」を表す単位。「1ppm」=「1万分の1%」=「1kgあたり1mg含まれるときの濃度」に相当する。食品に含まれる残留農薬、食品添加物の量を表すために使われる。

TDI (Tolerable Daily Intake : 耐容一日摂取量) ※1

環境汚染物質等の非意図的に混入する物質について、人が生涯にわたって毎日摂取し続けたとしても、健康への悪影響がないと推定される1日当たりの摂取量のことである。通常、1日当たり体重1kg当たりの物質質量(mg/kg 体重/日)で表される。重金属等に関する指標として用いる。

閾値 ※4

一般に、生体が反応を示す最小の刺激のことをいう。

本報告において、臭気の閾値とは、人間が臭気を感じる最小量のことをいう。

エチルベンゼン ※5

無色で芳香性、常温で可燃性の液体。接着剤や塗料の溶剤、希釈剤として用いられる。高濃度では喉や目に刺激がある。

機械警備 ※6

工場、オフィスビル等が警備会社と契約して警報機器を設置し、警報機器から送信される「侵入」「火災」「非常」などの情報を、警備会社が365日24時間遠隔監視し、異常事態発生に際しては、待機中の警備員が駆けつける警備システムである。

キシレン ※5

無色で特有の臭気があり、常温で可燃性の液体。接着剤や塗料の溶剤、希釈剤として用いられる。揮発性が高く、高濃度では喉や目に刺激があり、頭痛、めまい、意識低下などを引き起こすことがある。

酢酸エチル ※7

主な用途として、塗料、印刷インキ、レザー、接着剤、真珠及び医薬品原料などの溶剤または原料として用いられる。また、食品添加物（香料）にも用いられている。酢酸エチルは発酵の際にも生成し、動物の排泄物、植物の揮発成分、微生物が自然発生源にあげられている。

準社員

一般に契約社員のことであり、アクリフーズにおいては「準社員」と呼ぶ。正社員は月給制であるが準社員は時給制であり、アクリフーズ群馬工場では半年契約の有期雇用である。正社員とは業務内容、業務範囲、役割の違いから給与、賞与の水準が異なる。

シートシャッター ※8

シート状のカーテンを高速で開閉させるものであり、精密部品、食品関係、医薬品など、空調管理が必要でホコリや虫を嫌う工場の出入口や間仕切用として使われる。

セグメント・ユニット経営 ※9 ※10

セグメントとは、一般に企業が経営資源を配分する単位、あるいは業績を評価する単位のことをいう。ユニットとは、一般には事業ユニットといい、事業戦略を策定し実行検証する単位を指す。事業経営において、成功要因が共通する事業のかたまりをユニットとし、事業戦略を策定・遂行することを目的とした組織単位のことである。

マルハニチロホールディングスでは、水産セグメント、食品セグメントおよび、保管物流セグメントを持ち、セグメントの傘下のユニットを集約し、経営を管理していた。たとえば、食品セグメントの中に、冷凍食品ユニット、加工食品ユニット等があり、ユニット単位で事業戦略を策定し、遂行していた。

定性分析(定性検出)、定量分析(定量検出) ※11

定性分析とは、試料がどのようなものであるか、あるいはどのような成分からなるかを検出する分析法であり、通常定量分析の前に行う。定量分析とは、試料中の成分物質の量を測定する分析法であり、一般に定性分析によって成分を明らかにしてからその成分についての定量分析が行われる。

毒物、劇物 ※12

化学物質等が持つ生物学的作用（主に急性毒性）に着目し、毒性の強い順に「特定毒物」「毒物」「劇物」に分類される。毒物や劇物は、その化学的特長を生かして有用に活用されているが、吸飲や接触によって中毒になるなどの危険性を併せ持っている。そのため、取扱には細心の注意が必要となり、盗難などにより犯罪に悪用されるケースも警戒しなければならないことから、その取扱等について「毒物及び劇物取締法」により規定されている。キシレンおよび酢酸エチルは、「毒物及び劇物取締法別表第2第94号」の規定に基づき、政令で定めるものとして劇物に指定されている。

フェニトロチオン（商品名スミチオン） ※13

別名 MEP といい、有機リン系の殺虫剤である。国内外で稲、果樹、野菜、茶など広範囲にわたる農業分野の主要害虫および森林害虫に対して、また防疫用の殺虫剤として、カ、ハエ、ゴキブリなどの衛生害虫に対して、その的確な効果と汎用性から多く使用されている。

プライベート・ブランド ※3 ※4

小売業者が独自に商品を企画開発し、他の製造業者に製造を依頼して、小売業者が作ったブランドネームを付したものである。略してPBともいう。

マラチオン ※14

マラチオンは、有機リン系の殺虫剤、殺ダニ剤の一種であり、別名マラソンとも称される。特異臭を有する黄～褐色の液体で、水にはほとんど溶けず、酸・アルカリにより加水分解される。光には安定であるが、加熱により分解される。

国内では、1953年に初めて農薬登録され、アザミウマ類、アブラムシ類、ハダニ類等の広範囲の害虫に効果があるため、現在、十数社から販売されている。米国では、ポストハーベスト農薬として、船倉、倉庫等に貯蔵する小麦等の穀類に直接散布することが認められている。

無毒性量 (NOAEL : Non Observed Adverse Effect Level) ※1

ある物質について何段階かの異なる投与量を用いて毒性試験を行ったとき、有害な影響が観察されなかった最大の投与量のことである。通常は、さまざまな動物試験で得られた個々の無毒性量の中で最も小さい値をその物質の無毒性量とし、1日当たり体重1kg当たりの物質質量 (mg/kg 体重/日) で表される。

メタミドホス ※3

有機リン系農薬の一つ。殺虫剤として、穀類、野菜、果実等に使用されている。日本国内での使用は禁止されているが、海外においては、欧州、米国等多くの地域で使用されている。

有機リン系 ※3 ※15

リン原子を含む有機化合物で、主に殺虫剤として使用される。神経終末での神経伝達物質であるアセチルコリンを分解する酵素アセチルコリンエステラーゼの働きを妨げる作用により殺虫効果を示し、人に対して強い毒性を示す化合物もある。

—参考文献—

- ※1 厚生労働省 ホームページ — 食品安全用語集
- ※2 内閣府 ホームページ — 食品安全委員会 資料
- ※3 日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会 (第三者検証委員会) 中間報告 第2版
- ※4 大辞林(第三版)三省堂
- ※5 発泡スチロール協会 ホームページ — 用語集
- ※6 総合警備保障株式会社 ホームページ
- ※7 環境省 ホームページ — 化学物質の環境リスク評価
- ※8 一般社団法人 日本シャッター・ドア協会 ホームページ
- ※9 TKC ホームページ
- ※10 株式会社 日本能率協会コンサルティング ホームページ
- ※11 kotobank.jp ホームページ
- ※12 千葉県 ホームページ
- ※13 日本農薬学会誌 13, 401-405(1988)
- ※14 独立行政法人農林水産消費安全技術センター(FAMIC) ホームページ
- ※15 一般社団法人 日本中毒学会 ホームページ

平成 21 年度「食品産業構造調査（第 1 回）」

食品業界におけるフードディフェンスへの取組状況等調査

平成 21 年 11 月

財団法人 食品産業センター

目次

調査概要	1
1. 調査結果の概要	1
食品製造業	1
(1) 意図的な毒物等の混入や汚染	1
(2) 事件後の新たな対策について	1
(3) フードディフェンスへの取り組みの必要性について	2
(4) フードディフェンスへの取組状況	2
(5) 具体的な取組項目	2
(6) フードディフェンスを必要と考えていない理由	3
(7) フードディフェンス策定の課題	3
食品卸売業	3
(1) 意図的な毒物等の混入や汚染	3
(2) 事件後の新たな対策について	4
(3) フードディフェンスへの取り組みの必要性について	4
(4) フードディフェンスへの取組状況	4
(5) 具体的な取組項目	4
(6) フードディフェンスを必要と考えていない理由	5
(7) フードディフェンス策定の課題	5
食品小売業	5
(1) 意図的な毒物等の混入や汚染	5
(2) 事件後の新たな対策について	5
(3) フードディフェンスへの取り組みの必要性について	6
(4) フードディフェンスへの取組状況	6
(5) 具体的な取組項目	6
(6) フードディフェンスを必要と考えていない理由	7
(7) フードディフェンス策定の課題	7
2. 調査方法	7
調査結果	8
1. 食品製造業	8
問1 回答企業の概要	8
(1) 資本金	8
(2) 売上高	9
(3) 従業員(人)：恒常的に従事しているもの	10
問2 回答企業の業種	11
問3 意図的な毒物等の混入や汚染	12
問4 意図的な毒物等の混入や汚染の具体的内容	14
問5 混入段階	16
問6 毒物等混入時の対応	18
問7 事件後の新たな対策の有無	20

問 8	フードディフェンスへの取組の必要性	22
問 9	フードディフェンスへの取組状況	24
問 10	フードディフェンスの具体的な取組状況	26
問 11	強化・徹底した対策	
	(1) 体制の整備	28
	(2) 従業員対策	30
	(3) 従業員以外の者への対策	32
	(4) 原材料、包装資材対策	34
	(5) 製造・保管・搬送対策	36
	(6) 生産棟等の施設の管理	38
問 12	必要と考えていない理由	40
問 13	流通・小売段階での対策への取組	42
問 14	フードディフェンス取組の課題	44
問 15	感想、意見等	46
2.	食品卸売業	48
問 1	回答企業の概要	48
	(1) 資本金	48
	(2) 売上高	49
	(3) 従業員(人)：恒常的に従事しているもの	50
問 2	回答企業の業種	51
問 3	意図的な毒物等の混入や汚染	52
問 4	意図的な毒物等の混入や汚染の具体的内容	54
問 5	混入段階	56
問 6	毒物等混入時の対応	58
問 7	事件後の新たな対策の有無	60
問 8	フードディフェンスへの取組の必要性	62
問 9	フードディフェンスへの取組状況	64
問 10	フードディフェンスの具体的な取組状況	66
問 11	強化・徹底した対策	
	(1) 体制の整備	68
	(2) 従業員対策	70
	(3) 従業員以外の者への対策	72
	(4) 商品の仕入れ・保管・配送時の対策	74
	(5) 保管・施設の管理	76
問 12	必要と考えていない理由	78
問 13	フードディフェンス取組の課題	80
問 14	感想、意見等	82
3.	食品小売業	84
問 1	回答企業の概要	84
	(1) 資本金	84
	(2) 売上高	85
	(3) 従業員(人)：恒常的に従事しているもの	86
問 2	回答企業の業種	87

問 3	意図的な毒物等の混入や汚染	88
問 4	意図的な毒物等の混入や汚染の具体的内容	90
問 5	混入段階	91
問 6	毒物等混入時の対応	92
問 7	事件後の新たな対策の有無	93
問 8	フードディフェンスへの取組の必要性	94
問 9	フードディフェンスへの取組状況	96
問 10	フードディフェンスの具体的な取組状況	98
問 11	強化・徹底した対策	
	(1) 体制の整備	100
	(2) 従業員対策	101
	(3) 従業員以外の者への対策	102
	(4) 商品の仕入れ・保管・展示における対策	103
	(5) 施設の管理	104
問 12	必要と考えていない理由	105
問 13	フードディフェンス取組の課題	106
問 14	感想、意見等	108

調査概要

1. 調査結果の概要

平成20年1月の中国産冷凍餃子による有害化学物質混入事案等の発生を踏まえ、食品への意図的な毒物等の混入や汚染等に対する食品業界の取組状況（フードディフェンス）等を調査することとした。

フードディフェンスは食品産業全体で取り組む問題であるとの認識から調査対象を、食品製造業、食品卸売業、食品小売業とし、それぞれに対応した調査票を作成し、食品産業全体の取組を調査した。

なお、今回の調査では、「フードディフェンス」とは、「食品への意図的な毒物等の混入や汚染等に対する安全管理を目的とする食品防御のこと。」と定義する。

調査内容は、

- ①回答企業の属性
- ②意図的な毒物等の混入や汚染を受けたことの有無
- ③フードディフェンスの取組の有無、予定、取組内容等
- ④フードディフェンスの取組の問題点、課題等とした。

調査内容の分析にあたっては、食品製造業、食品卸売業、食品小売業に分け、その中で設問ごとに、①全体、②大手企業、③中小企業に分類し、図表を作成した。また、自由回答による記述については極力、各企業からの回答文をそのまま記載することとしたが、一部、同じ内容のものは一つにまとめた。

調査結果の概要は以下の通り。

食品製造業

(1) 意図的な毒物等の混入や汚染について

ここ5年ぐらいの間に意図的な毒物等の混入や汚染を、「1. 受けたことがある。」と回答した企業は、食品製造業では11%（12社）であった。

これを、大手、中小企業別に見ると、大手企業では15%（10社）であるのに対し、中小企業では4%（2社）と低くなっている。[問3]

具体的に混入していたものについては、「針等の鋭利な硬質異物の混入」が92%（11社）、「農薬等有害化学物質の混入」が17%（2社）であった。

[問4]（複数回答）

どの段階で意図的な毒物等の混入や汚染を受けたかについては、「どの段階で受けたのか不明」が58%（7社）、「小売業の店内」が50%（6社）、「その他」が25%（3社）となっている。これを大手、中小企業別に見ると、ほぼ同様の傾向であった。[問5]（複数回答）

意図的な毒物等の混入や汚染を受けた際の対応については、「警察も含めた行政官庁の指示に従って対処した。」が67%（8社）と最も多く、「既存のマニュアルだけで対処できた。」が58%（7社）、「既存のマニュアルだけ

で対処できなかった。」が8%(1社)となっている。[問6](複数回答)

(2) 事件後の新たな対策について

「特に新たな対策をたてなかった。」が50%(6社)、「新たな対策をたてた。」が50%(6社)となっている。大手・中小企業別に見ると、大手企業(10社)では、「新たな対策をたてた。」が60%(6社)であるのに対し、中小企業では「特に新たな対策はたてなかった。」が100%(2社)となっている。

大手企業の新たな対策の内容としては、「フードディフェンス等のためのマニュアルを作成した。」が50%(3社)、「既存の食品事故等対応マニュアルを改訂し、フードディフェンスの対策を追加した。」が17%(1社)となっている。[問7](複数回答)

(3) フードディフェンスへの取組の必要性について

回答した114社のうち、97%(110社)が「必要と考えている。」とし、大手・中小企業別に見ても、いずれも90%を超えている。[問8]

(4) フードディフェンスの取組状況

フードディフェンスへの取組が必要と考えている110社のうち、「現在、取り組んでいる。」は55%(60社)、「今後、取り組む予定。」は19%(21社)であった。この2つを合わせると74%(81社)がフードディフェンスへの取組(予定を含む。)を行っている。また、「取り組むかどうか検討中。」が23%(25社)となっている。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「現在、取り組んでいる。」が69%(45社)と高く、「今後、取り組む予定。」の20%(13社)とあわせると89%(58社)が取組(予定)を行っているのに対し、中小企業では「取り組むかどうか検討中。」が49%(22社)と最も多くなっている。[問9]

(5) 具体的な取組状況について

フードディフェンスへの取組を「現在、取り組んでいる。」、「今後、取り組む予定。」と回答した81社の取り組み状況については、「自社工場内での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」が100%(81社)、「原材料仕入段階までの混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」が65%(53社)、「委託・契約先工場での混入等を想定してその防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」が49%(40社)と高い比率であった。また、「原材料段階から製造、流通、小売段階までのサプライチェーン全体での防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)」も21%(17社)となっている。大手・中小企業も、同様の傾向にある。[問10](複数回答)

さらにフードディフェンスのために強化・徹底した対策として、「体制の整備」については、「有事の際に即座に出荷停止等の措置がとれる体制」の整備が77%(62社)と最も多く、次いで「緊急連絡先を把握し、迅速に通報できる体制」が57%(46社)、「社内取組の点検・検証・訓練の実施」が52%(42社)、「行動規範等に考え方、対策を追加」が51%(41社)とそれぞれ50%を超えている。

「従業員対策」については、「従業員の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が82%(66社)、「勤怠管理と定期的な評価、面談等の実施」が72%(58社)、「敷地内や生産棟への持ち込み荷物等の規則等」が70%

(57社)と多かった。

「従業員以外の者への対策」については、「従業員以外の者の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が79% (64社)、「敷地内や生産棟への持ち込み荷物等の規則等」が59% (48社)となっている。

「原材料、包装資材対策」については、「原材料、包装資材等の受け入れ検査の徹底」と回答した企業が86% (70社)、「原材料、包装資材等の安全な保管管理」が83% (67社)、「原材料、包装資材等の調達先へのモニタリング」が58% (47社)となっている。

「製造・保管・搬送対策」については、「重要な製造場所や保管場所への適切な立ち入り制限」と「通用扉や保管用倉庫等の施錠確認」がそれぞれ74% (60社)と最も多くなっている。また、「重要工程に監視カメラの設置」も47% (38社)となっている。

「生産棟等の施設の管理」については、「部外者の適切な立ち入り制限」が82% (66社)、「空調施設、受水槽施設(井戸水も含む。)への適切な立ち入り制限」が61% (49社)、「侵入を防止するための塀や壁の設置」が57% (46社)と高かった。[問11] (複数回答)

(6) フードディフェンスが必要と考えていない理由

必要と考えていないと回答した3社からは、「このような事件が起こる確率は低いと考えているから。」が67% (2社)、「当社が標的になるとは想定できないから。」が67% (2社)、「取組を行うほどの企業規模ではないから。」が67% (2社)であった。[問12] (複数回答)

流通・小売段階で意図的な毒物等の混入や汚染が起きないように、あるいは、起きた場合は、すぐわかるような対策については、「包材、キャップ等を工夫して、開封したらすぐわかる仕組み。」が51% (41社)、「輸送中の温度を記録する仕組み」が24% (14社)となっている。また、「GPS等を利用し、運搬ルート、輸送状況等を記録、モニターする仕組み。」も7% (6社)であった。[問13] (複数回答)

(7) フードディフェンス取組を行う上での課題

取組を行う上での課題としては、「新しいシステムなどを導入するコストの負担が大きい。」が51% (58社)、「日本の企業では従業員に対して監視することは難しい。」が49% (56社)、「委託先工場における対策の徹底が難しい。」が47% (53社)、「流通・小売の段階での対策が進んでいない。」が46% (52社)となっている。

大手・中小企業別に見ると、中小企業では「どのような対策をとるべきかわからない。」が27% (13社)と、大手企業に比べて高くなっている。[問14] (複数回答)

食品卸売業

(1) 意図的な毒物等の混入や汚染について

ここ5年間くらいの間意図的な毒物等の混入や汚染を「受けたことがある」と回答した企業は、9% (5社)であった。[問3]

具体的に混入していたものについては、「針等の鋭利な硬質異物の混入」が20% (1社)、「農薬等有害化学物質の混入」が80% (4社)であった。[問4] (複数回答)

どの段階で受けたかについては、「食品製造メーカーでの原料調達段階」が100% (5社)、「輸送段階」、「小売業の店内」、「どの段階で受けたのか不明」がそれぞれ20% (1社)となっている。[問5] (複数回答)

意図的な毒物等の混入や汚染を受けた際の対応については、「警察も含めた行政官庁の指示に従って対処した。」が40% (2社)、「既存のマニュアルだけで対処できた。」が40% (2社)、「作成していないためその場の判断で対応」が40% (2社)、「既存のマニュアルだけで対処できなかった。」が20% (1社)であった。[問6] (複数回答)

(2) 事件後の新たな対策について

「特に新たな対策をたてなかった。」が60% (3社)、「新たな対策をたてた。」が20% (1社)となっている。

大手企業の新たな対策の内容としては、「その他」が100% (1社)となっており、その具体的内容は「物流関連のチェック強化」であった。[問7] (複数回答)

(3) フードディフェンスへの取組の必要性について

回答した54社のうち、76% (41社)が「必要と考えている」とし、大手・中小企業別に見ると、大手企業では93% (14社)と高いものの、中小企業では69% (27社)となっている。[問8]

(4) フードディフェンスの取組状況

必要と回答した41社のうち、「取り組むかどうか検討中。」が54% (22社)、「現在、取り組んでいる。」が15% (6社)、「今後、取り組む予定。」が20% (8社)であった。

大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「現在、取り組んでいる。」、「今後、取り組む予定。」、「取り組むかどうか検討中。」がそれぞれ29% (4社)、中小企業では「取り組むかどうか検討中。」が最も多く67% (18社)となっている。[問9]

(5) 具体的な取組状況について

フードディフェンスへの取組を「現在、取り組んでいる。」、「今後、取り組む予定。」と回答した14社の取り組み状況については、「自社の施設内での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる (今後、取り組む予定)。」が79% (11社)、「メーカーまでの原材料仕入段階及びメーカー内での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる (今後、取り組む予定)。」が36% (5社)、「製造から卸、小売までの流通段階での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる (今後、取り組む予定)。」と「サプライチェーン全体での防止対策に取り組んでいる (今後取り組む予定)。」がそれぞれ21% (3社)であった。[問10] (複数回答)

さらにフードディフェンスのために強化・徹底した対策として、「体制の整備」については、「社内取組の点検・検証・訓練の実施」が55% (6社)、「有事の際に即座に出荷停止等の措置がとれる体制」が46% (5社)、「フードディフェンスマニュアル整備」と「行動規範等に考え方、対策を追加」がそれぞれ36% (4社)となっている。大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「有事の際に即座に出荷停止等の措置がとれる体制」が67% (4社)と最も高いが、中小企業では、「行動規範等に考え方、対策を追加」と「社内取組の点検・検証・訓練の実施」がそれぞれ80% (4社)と最も高くなって

いる。

「従業員対策」については、「従業員に対する情報提供や教育等の実施」が73% (8社)、「従業員の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が64% (7社)のとなっている。大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「内部告発を受け付けるシステムの整備」が83% (5社)と最も多いのに対し、中小企業では、「従業員に対する情報提供や教育等の実施」が100% (5社)となっている。

「従業員以外の者への対策」については、「従業員以外の者の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が64% (7社)、「施設内への持ち込み荷物等の規則等」が27% (3社)となっている。大手・中小企業別に見ると、大手企業では、「従業員以外の者の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が83% (5社)と高く、中小企業では「従業員の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」と「施設内への持ち込み荷物等の規則等」がそれぞれ40% (2社)となっている。

「仕入れ・保管・配送時の対策」については、「商品配送時の外観等の確認検査の徹底」が73% (8社)、「商品仕入れ時の受け入れ検査の徹底」と「商品保管倉庫の定期的巡回の強化」がそれぞれ64% (7社)となっている。

大手企業では、「商品配送時の外観等の確認検査の徹底」、「商品保管倉庫の定期的巡回の強化」がそれぞれ67% (4社)、中小企業では「商品配送時の外観等の確認検査の徹底」が100% (5社)となっている。

「保管施設等の管理」については、「通用扉や保管用倉庫等の施錠確認」が82% (9社)、「施設内のカメラ等の監視設備の設置」と「扉や壁、フェンス等の設置」がそれぞれ27% (3社)となっている。大手・中小企業別に見ると「3. 通用扉や保管用倉庫等の施錠確認」が大手企業では67% (4社)、中小企業では100% (5社)となっている。[問11] (複数回答)

(6) フードディフェンスが必要と考えていない理由

必要と考えていない11社からの回答としては、「当社が標的になるとは想定できないから。」が64% (7社)、「取組を行うほどの企業規模ではないから。」が55% (6社)となっている。[問12] (複数回答)

(7) フードディフェンスの取組を行う上での課題

課題としては、「どのような対策を取るべきかわからない。」と「新しいシステムなどを導入するコストの負担が大きい。」がそれぞれ39% (21社)となっている。

大手・中小企業別では、「どのような対策を取るべきかわからない。」が大手企業では47% (7社)、中小企業では36% (14社)、「新しいシステムなどを導入するコストの負担が大きい。」が大手企業では47% (7社)、中小企業では36% (14社)、となっている。[問13] (複数回答)

食品小売業

1) 意図的な毒物等の混入や汚染について

ここ5年間くらいの間意図的な毒物等の混入や汚染を「受けたことがある」と回答した企業は、71% (12社)と高い割合であった。[問3]

具体的に混入していたものについては、「針等の鋭利な硬質異物の混入」が92% (11社)、「農薬等有害化学物質の混入」が25% (3社)であった。

[問4] (複数回答)

どの段階で受けたかについては、「自社の店内」が83%(10社)、「どの段階で受けたのか不明」が25%(3社)、「PB商品の委託・契約先向上」、「その他」がそれぞれ8%(1社)となっている。[問5] (複数回答)

意図的な毒物等の混入や汚染を受けた際の対応については、「警察も含めた行政官庁の指示に従って対処した。」が100%(12社)、「既存のマニュアルだけで対処できた。」が33%(4社)、「既存のマニュアルだけで対処できなかった。」が8%(1社)であった。[問6] (複数回答)

(2) 事件後の新たな対策について

回答した12社はすべて大手企業であるが、そのうち「特に新たな対策をたてなかった。」が33%(4社)、「新たな対策をたてた。」が67%(8社)となっている。大手企業の新たな対策の内容としては、「2. 既存マニュアルの改訂」が75%(6社)となっている。[問7] (複数回答)

(3) フードディフェンスへの取組の必要性について

食品小売業では、回答した17社のうち、82%(14社)が「必要と考えている」としているが、大手企業では81%(13社)である一方、中小企業では100%(1社)となっている。[問8] (複数回答)

(4) フードディフェンスの取組状況

必要と回答した14社のうち、「現在、取り組んでいる。」と回答した企業が57%(8社)と最も多く、「今後、取り組む予定。」の21%(3社)と合わせると78%(11社)がフードディフェンスへの取組(予定)を行っている。大手・中小企業別に見ると、大手企業では「現在、取り組んでいる。」が62%(8社)と最も多く、「今後、取り組む予定。」の23%(3社)と合わせると85%(11社)がフードディフェンスへの取組(予定)を行っている。中小企業では「取り組むかどうか検討中。」が100%(1社)であった。[問9] (複数回答)

(5) 具体的な取組項目

フードディフェンスへの取組を「現在、取り組んでいる。」、「今後、取り組む予定。」と回答した11社の取り組み状況については、「自社の施設(店舗、保管施設等)内での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」が100%(11社)、「メーカーまでの原材料仕入段階及びメーカー内での混入等を想定して、その防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」が55%(6社)、「卸、自社までの流通段階での混入等を想定した、防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」と「サプライチェーン全体での防止対策に取り組んでいる(今後、取り組む予定)。」がそれぞれ36%(4社)であった。(すべて大手企業である。)[問10] (複数回答)

さらにフードディフェンスのために強化・徹底した対策として、「体制の整備」については、「有事の際に即座に出荷停止等の措置がとれる体制」の整備が91%(10社)と高く、「自治体・国・警察・消防・保健所等への緊急連絡先を把握し、迅速に通報できる体制」と「責任部署や責任者の決定」がそれぞれ64%(7社)となっている(すべて大手企業である)。

「従業員対策」については、「内部告発を受け付けるシステムの整備」が100%(11社)、「従業員の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が

82% (9社) となっている。(すべて大手企業である。)

「従業員以外の者への対策」については、「従業員以外の者の住所、氏名、連絡先、雇用先等の確認の実施」が46% (5社)、「施設内への持ち込み荷物等の規則、取り決めとチェック」が64% (7社) となっている。

「商品の仕入れ・保管・展示における対策」については、「売り場の定期的巡回の強化」と回答した企業が82% (9社)、「店内に陳列する際の確認検査の徹底」が64% (7社)、「商品仕入れ時の受け入れ検査の徹底」が55% (6社) となっている。

「施設の管理」については、「施設内の必要な箇所におけるカメラ等の監視設備の設置とモニタリング」が100% (11社)、「店舗等施設内で使用する洗剤、殺菌剤等の薬品の内容、使用実績、保管場所等の管理」が64% (7社) となっている一方、「通用扉や保管用倉庫等の施錠確認」が36% (4社)、「空調施設、受水槽施設(井戸水も含む。)への適切な立ち入り制限」が18% (2社) と低くなっている。[問11] (複数回答)

(6) フードディフェンスが必要と考えていない理由

必要と考えていない2社(すべて大手企業)の回答としては、「2. このような事件を防ぐことは不可能だから。」が50% (1社)、「3. 当社が標的になるとは想定できないから。」が50% (1社) となっている。[問12] (複数回答)

(7) フードディフェンス策定の課題

課題としては、「5. 新しいシステムなどを導入するコストの負担が大きい。」が59% (10社)であった。一方、中小企業では「1. どのような対策を取るべきかわからない。」が100% (1社)であった。[問13] (複数回答)

2. 調査方法

●調査対象：

食品製造業：食品産業センター会員企業のうち、食品製造企業134社及び会員地方食品産業協議会(26協議会)の会員企業78社 計212社

食品卸売業：社団法人 日本加工食品卸協会加盟の148社

食品小売業：日本チェーンストア協会加盟で食品を扱っている67社並びにコンビニエンスストア11社 計78社

●調査期間：平成21年8月下旬～9月上旬

●調査方法：郵送アンケート調査

●回答企業数と回答率：

食品製造業：114社(54%) (センター会員企業86社(64%)及び地方食品産業協議会の会員企業28社(36%))

食品卸売業：54社(37%)

食品小売業：17社(22%) (日本チェーンストア協会15社(22%)、コンビニエンスストア2社(18%))

以上

「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」 について

はじめに

2001年9月11日のアメリカで発生した同時多発テロ事件を契機に、世界各国でテロの発生に関する危険性が高まっており、テロ対策は、国家防衛上の最優先課題となっている。

わが国の食品に関係した事件では、1984年のグリコ・森永事件、1998年の和歌山カレー事件が記憶に新しいが、これらは、食品に直接毒物を混入することにより健康被害をもたらしたものであり、実際の被害は限局的なものであった。しかし、フードチェーンの途中で毒物が混入されることがあれば、その被害が拡大することは容易に予測される。

こうしたことから、厚生労働科学研究補助金「食品によるバイオテロの危険性に関する研究班」では、人為的に食品が汚染されることを防止するために、米国食品医薬品局 (FDA: Food and Drug Administration) による『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”』 [Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007. 10]¹を参考に、日本における食品関係事業者がとるべき対応をまとめたチェックリストを作成した。

1. 日本における食品衛生対策と食品テロ対策の現状

近年、わが国では、HACCP システム等の導入推進により、フードサプライチェーン全体に渡る食品衛生水準の確保・向上が図られているところである。しかしながら、HACCP による食品衛生管理は、「はじめに」に示したような、悪意を持った者によるフードサプライチェーンへの意図的な毒物等の混入は想定していない。悪意を持った者による意図的な食品汚染行動を排除するためには、HACCP システム等による管理点における衛生水準のモニタリングに加え、製造工程を含む工場内で働く従業員のマネジメントだけでなく、外部からの侵入者の監視や侵入の阻止などにも注意を払う必要がある。

米国では、災害やテロ等に対する国家全体の応急対応計画である「National Response Plan」において「食品テロの危険性」が明記されるなど、国家全体の安全保障における「食品テロ」の位置づけも明確にされている。わが国でも、従来の食品衛生対策に加え、人為的な食品汚染行為の発生に備えた「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営管理」等を実施することにより、より積極的な安全対策を講じる必要性が高まっている。

¹ <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui14.html>

2. 「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」の概要について

米国 FDA による『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”』は、食品への毒物混入など、フードチェーンが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、現行の手続きや管理方法の見直しを促すために作成されたものであり、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、食料品包装出荷施設、倉庫を含む食品システムに係る全ての部門（小売業や飲食店を除く）が対象となっている。

今回、当研究班では、米国のガイドラインを参考に、我が国の食品工場において、食品衛生/安全管理担当者（例えば工場長や食品安全担当者等）が、テロや犯罪行為等による人為的な食品の汚染行動を防止するため、工場内や工場への不正なアクセス等による安全性を脅かす箇所をチェックするためのチェックリストを作成した。

このチェックリストは、「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営の管理」の5つの分野から構成されている。各チェック項目の作成にあたっては、

- ①技術的なチェック可能性
- ②製造等の現場における受容性（現状の食品衛生対策との連続性、現状において急進的過ぎないか、現場の従業員にそこまでの対策を望むことができるかどうか、など）
- ③人為的な食品汚染防止／被害最小化に対する効果の大きさ

の3つの視点から、食品工場等の実地調査を行い、工場の食品衛生/安全管理担当者と意見交換を行っている。それらの調査や意見交換を踏まえて、現在のわが国の食品工場において特に注意が必要と思われる項目を盛り込んだ。

3. 「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」の使用について

当チェックリストは、本来であれば、米国のように、人為的な食品汚染の危険性が関係者全般に認知され、それに関する防御対策が広く実施された上で、その進捗や抜け落ちを確認するために作成され、公表されることが望ましい。

しかし、わが国では未だ米国のような状況にないため、下記に示すチェックリスト項目は、現状の食品工場の規模や人的リソースを勘案の上、人為的な食品汚染に対する「現実的な範囲で、実施可能な対策の確認」や、「対策の必要性に関する気づきを得る」ための活用を念頭に作成したものであり、その趣旨をご理解の上、ご活用頂くことを期待するものである。

【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】

◎本チェックリストの目的

- ・本チェックリストは、上記の経緯に基づき、食品工場において人為的な食品の汚染を防止するために、「食品工場において、現実的な範囲での実施可能な対策の確認や、その必要性に関する気づきを得るため」に作成を進めているものです。

◎ご記入にあたって

- ①「チェック項目」1)～94)をお読みいただき、チェック項目に併記している〔回答基準の例〕を参考に、貴施設において、
 - ・すでに対応している項目にはチェック欄の「全面的に対応」または「一部対応」に○印を
 - ・対応していない項目には「対応していない」に○印を
 - ・対応が不要な項目については、「対応不要」に○印を

(例：項目 4) “各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか”について、そもそも貴施設において平面図や導線計画がない場合、など)

それぞれ記入して下さい。

また、自由記述欄（対策の現状等）には、現時点で取られている具体的な対策等について、可能な範囲でご記入下さい。

- ②チェックリスト中、「人為的な食品汚染」とあるのは、全て「テロ・犯罪等の、悪意を持った者による意図的な食品の汚染」としてお答え下さい。（従業員のミスや過失などによる、悪意の無い食品の汚染は除きます。）

- ③※印の付いているものは、今後、世界的な治安情勢を鑑み、必要と判断された時点でチェックすべき項目として挙げているものです。現状ではご回答は不要です。

- ④所要時間は、60分程度です。

1. 組織マネジメントについて

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	対応 していない	対応 不要	
●テロ行為等の可能性への備え					
1) 人為的な食品汚染に関する管理部門や責任者を設置しているか 〔回答基準の例〕 ・各工程に人為的な食品汚染に関する責任者を、もしくは工程全体を統括する人為的な食品汚染に関する管理部門を設置している → 「全面的に対応」 ・一部工程のみ人為的な食品汚染に関する責任者を設置している → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を念頭に置いた管理をしていない → 「対応していない」					
2) 食品汚染対策の手続きや、それに必要となる安全性評価の中に、「人為的な食品汚染」に関する観点が含まれているか 〔回答基準の例〕 ・全工程について人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している場合 → 「全面的に対応」 ・一部工程のみについて人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している場合 → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を念頭に置いた安全性評価を実施していない場合 → 「対応していない」					
3) 人為的な食品汚染の脅威や、実際の発生時の対応策に係る計画があるか 〔回答基準の例〕 ・通常の食品衛生、不良品の発生等への対応以外に、「人為的な食品汚染」に特化した対応計画がある場合 → 「全面的に対応」 ・「人為的な食品汚染」を想定してはいるが、通常の食品衛生、不良品の発生時等と同じ計画で対応可能と考えている場合 → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない場合 → 「対応していない」					
4) 各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか 〔回答基準の例〕 ・鍵付きの場所に保管するなど、セキュリティ対策を講じている → 「全面的に対応」 ・セキュリティ対策までは講じていないが、関係者以外は分からない場所に保管している → 「一部対応」 ・誰でも閲覧することが可能 → 「対応していない」 ・平面図や導線計画がない → 「対応不要」					
5) 人為的な食品汚染について、顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族等を含めた緊急時対応計画を策定し、関係者に周知徹底しているか(例：事故等発生時のマスクミ/広報対応マニュアル等) 〔回答基準の例〕 ・顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族の全てと周知徹底している → 「全面的に対応」 ・一部の顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族とは周知徹底している → 「一部対応」 ・全く周知徹底していない → 「対応していない」					
6) 管理職は自治体・国・警察・消防・保健所等への緊急連絡先を把握しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての管理職に、緊急連絡の(社内)手順と、自治体・国・警察・消防・保健所の連絡先を周知徹底している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“全ての管理職に緊急連絡の手順を徹底しているが、国・警察の連絡先までは徹底していない”など) → 「一部対応」 ・緊急連絡の(社内)手順、連絡先があいまいである → 「対応していない」					
7) 事故に至らない、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されているか 〔回答基準の例〕 ・正規・非正規問わず、全ての従業員について、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている → 「全面的に対応」 ・一部の従業員のみについて、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている → 「一部対応」 ・ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されていない → 「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	い 対 応 し て い な い	対 応 不 要	
8) 人為的な食品汚染に関する情報収集、またその情報を従業員に到達する仕組みがあるか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 【回答基準の例】 ・人為的な食品汚染に関して情報収集し、正規・非正規問わず、全ての従業員について、その情報を到達する仕組みがある → 「全面的に対応」 ・仕組みにはなっていないが慣例として行っている、一部の従業員については情報を到達している、など → 「一部対応」 ・そのような仕組みも慣例もない → 「対応していない」					
9) 人為的な食品汚染について顧客 (取引先) とコミュニケーションを実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 【回答基準の例】 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を全ての顧客 (取引先) に開示している → 「全面的に対応」 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客 (取引先) に開示している → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」					
10) 人為的な食品汚染について顧客 (一般消費者) とコミュニケーションを実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 【回答基準の例】 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を顧客 (一般消費者) に開示している → 「全面的に対応」 ・人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客 (一般消費者) に開示している → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」					
● 監督					
11) 人為的な食品汚染を行なわないよう、従業員に対する監督を実施しているか 【回答基準の例】 ・全ての工程について実施している → 「全面的に対応」 ・一部の工程について実施している → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」					
12) 人為的な食品汚染行為に脆弱な箇所について、その安全性を日常的にチェックしているか 【回答基準の例】 ・毎日チェックしている → 「全面的に対応」 ・毎日ではないが、チェックしている → 「一部対応」 ・人為的な食品汚染を想定していない → 「対応していない」					
● 回収戦略					
13)-①製品を回収する基準を定めているか 【回答基準の例】 ・全ての商品について回収する基準を定めている → 「全面的に対応」 ・一部の商品について回収する基準を定めている → 「一部対応」 ・基準を定めていない → 「対応していない」					
13)-②回収された製品に対する責任者および代理を設置しているか 【回答基準の例】 ・責任者および代理を設置し、複数以上の体制を敷いている → 「全面的に対応」 ・一人の責任者を置いている → 「一部対応」 ・責任者を設置していない → 「対応していない」					
14) 回収された製品の適切な取扱いと廃棄を実施しているか 【回答基準の例】 ・回収の事由別に、事前に取り決めた手順に従って、回収製品の取扱いと廃棄を実施している → 「全面的に対応」 ・回収の事由の区別はないが、事前に取り決めた手順に従って、回収製品の取扱いと廃棄を実施している → 「一部対応」 ・回収製品の取扱いと廃棄について、事前に取り決めた手順はない → 「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	い対応 しない	対応不要	
15) 顧客(直接の取引先)の連絡先、住所、電話番号リストを整備しているか 〔回答基準の例〕 ・すべて整備している → 「全面的に対応」 ・一部については整備している → 「一部対応」 ・整備していない → 「対応していない」					
●不審行動の調査					
16) 国内外のテロ行為等に関する兆候・情報の収集を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・国内外の情報を網羅的に収集している → 「全面的に対応」 ・国内と関係する諸外国についてのみ収集している → 「一部対応」 ・収集していない → 「対応していない」					
17) 工場内におけるテロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局へ通報しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 〔回答基準の例〕 ・微細な情報についても通報している、もしくはする準備がある → 「全面的に対応」 ・情報の確度がかかなり高まった段階で通報している、もしくはする準備がある → 「一部対応」 ・実害が発生するまで通報しない → 「対応していない」					
18) テロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局から定期的に入手しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 〔回答基準の例〕 ・微細な情報についても入手している、もしくは入手する準備がある → 「全面的に対応」 ・情報の確度がかかなり高まったものについては入手している、もしくは入手する準備がある → 「一部対応」 ・実害が発生するまで入手しない → 「対応していない」					
●評価プログラム					
19) 過去における食品安全を脅かす事故、テロ・犯罪行為等から得られた教訓を、現場での安全対策に反映しているか 〔回答基準の例〕 ・即座に反映する、もしくはその準備がある → 「全面的に対応」 ・月に一回、年に一回など、定期的に反映する、もしくはその準備がある → 「一部対応」 ・反映していない → 「対応していない」					
20) 全ての施設・設備において人為的な食品汚染に対する危険性検査を実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 〔回答基準の例〕 ・全ての施設・設備において実施している → 「全面的に対応」 ・一部の施設・設備において実施している → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」					
21) 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/報告を受けているか 〔回答基準の例〕 ・時間毎に、詳細な確認/報告を受けている → 「全面的に対応」 ・日毎に、簡易な確認/報告を受けている → 「一部対応」 ・確認/報告等はしていない → 「対応していない」 ・警備保障会社への委託をしていない、もしくは社内に警備担当者はいない → 「対応不要」					

2. 人的要素（従業員）について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	対応して いない	対応不要	
●スクリーニング（雇用前、雇用時、雇用後）					
22) 工場において、従業員に対する身元確認を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・ 正規・非正規問わず確認を実施している → 「全面的に対応」 ・ 一部の従業員のみ確認を実施している → 「一部対応」 ・ 身元確認はしていない → 「対応していない」					
23) 職位に応じた施設・設備のアクセスレベルを設定しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・ 設定した上、鍵を設置するなどして物理レベルでもアクセスを制限している → 「全面的に対応」 ・ 設定してはいるが、鍵などは設置せず、誰でもどこでもアクセスすることは不可能ではない → 「一部対応」 ・ 設定していない、そもそも職位がない、など → 「対応していない」					
24) 警備保障会社職員等、外部委託業者の従業員に対する身元確認を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・ 委託内容を問わず確認を実施している → 「全面的に対応」 ・ 一部の業者のみ確認を実施している → 「一部対応」 ・ 身元確認はしていない → 「対応していない」					
●日常業務の割り当て					
25) 敷地内に存在する者の所在を把握しているか 〔回答基準の例〕 ・ 全従業員について、いつ、どこにいるかを、リアルタイムで確認できるようになっている → 「全面的に対応」 ・ 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“一部の従業員についてリアルタイムに把握可能”、“全従業員について事後に把握可能”、など） → 「一部対応」 ・ 現状では、まったく把握できない → 「対応していない」					
26) 敷地内に存在する従業員の作業内容を把握しているか 〔回答基準の例〕 ・ 全従業員について、いつ、どこで、何をしているかを、リアルタイムで確認できるようになっている → 「全面的に対応」 ・ 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“一部の従業員についてリアルタイムで作業内容を把握可能”、“全従業員について事後的に作業内容を把握可能”、など） → 「一部対応」 ・ 現状では、まったく把握できない → 「対応していない」					
●識別					
27) 従業員の職位や特性に応じた明確な識別・認識システムを構築しているか（制服や名札、ID バッジ、エリアへのアクセス権限によるカラーコード等） 〔回答基準の例〕 ・ 全従業員について構築している → 「全面的に対応」 ・ 一部の従業員について構築している → 「一部対応」 ・ 構築していない → 「対応していない」					
28) 従業員の退職時等に制服や名札、ID バッジを回収しているか 〔回答基準の例〕 ・ 必ず回収している → 「全面的に対応」 ・ 回収することもあるが、しないこともある → 「一部対応」 ・ 回収していない → 「対応していない」 ・ 制服や名札、ID バッジは持ち出し禁止である、日ごとの使い捨ての制服である、など → 「対応不要」					
●アクセス制限					
29) 施設の全てのエリアに無制限にアクセスできる従業員を認識・特定しているか 〔回答基準の例〕 ・ 全て認識・特定している → 「全面的に対応」 ・ 一部認識・特定している → 「一部対応」 ・ 認識・特定していない → 「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	対応して いない	対応不要	
30) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか 〔回答基準の例〕 ・ 職能・時間の双方について設定している → 「全面的に対応」 ・ 職能・時間のいずれかについて設定している → 「一部対応」 ・ 職能・時間のいずれについても設定していない、職能の区別がない、など → 「対応していない」					
31) 暗証番号の変更や鍵の取替えを定期的に行なっているか 〔回答基準の例〕 ・ 全ての箇所・施設について定期的を実施している → 「全面的に対応」 ・ 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“全箇所・施設について不定期に”、“一部の箇所・施設について定期的に”、など） → 「一部対応」 ・ 行っていない → 「対応していない」					
32) 従業員の退職時等に鍵（キーカード）を回収しているか 〔回答基準の例〕 ・ 必ず回収している → 「全面的に対応」 ・ 回収することもあるし、しないこともある → 「一部対応」 ・ 回収していない → 「対応していない」					
● 個人所有物					
33) 工場内へ持ち込む私物を制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・ 制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・ 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」					
34) 工場内への医薬品の持ち込みを制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・ 制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・ 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」					
35) 私物の持ち込みエリアを制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 制限しており、チェックも毎日する → 「全面的に対応」 ・ 制限しているが、チェックは毎日ではない → 「一部対応」 ・ 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など → 「対応していない」					
36) ロッカー、バッグ、荷物、乗用車の検査を実施しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・ ロッカー、バッグ、荷物、乗用車のすべてについて、毎日チェックする → 「全面的に対応」 ・ 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“ロッカーのみについて毎日実施”、“ロッカー、バッグ、荷物、乗用車すべてについて不定期に実施”、など） → 「一部対応」 ・ 実施していない → 「対応していない」					
● 食品セキュリティの手続きに関する訓練					
37) 職員訓練プログラムに、人為的な食品汚染行為等やその脅威に対する内容が含まれているか 〔回答基準の例〕 ・ 明示的に含まれている → 「全面的に対応」 ・ 明示的に含まれていないが、口頭等で補足している → 「一部対応」 ・ 含まれていない、職員訓練プログラムがない、など → 「対応していない」					
38) 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が行なわれているか 〔回答基準の例〕 ・ 定期的に行っている → 「全面的に対応」 ・ 不定期に行っている → 「一部対応」 ・ 行っていない → 「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部 対応	対応し て いない	対応 不要	
●異常行動					
39) 従業員の異常行動*や不審行動を監視しているか(*明確な目的がないのに、シフト終了後も遅くまで残業している、異常に早く出社している、ファイルや情報・職域外の施設エリアへアクセスしている、施設から資料を持ち出している、機密的事項について質問をする、勤務時にカメラ(カメラ機能付携帯電話)を携帯している等) 【回答基準の例】 ・常に、全従業員について実施している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に正規職員のみについて実施している”、“不定期に全従業員について実施している”、など) → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」					
40) 従業員の異常な健康状態や欠勤について、調査・対応しているか 【回答基準の例】 ・常に、全従業員に対して実施している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に正規職員のみに対して実施”、“不定期に全従業員に対して実施”、など) → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」					

3. 人的要素(部外者)について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部 対応	対応し て いない	対応 不要	
●訪問者(業者も含む)					
41)-①疑わしい、不適切なあるいは通常でない物品や行動がないか、車両、荷物の検査を実施しているか 【回答基準の例】 ・常に、全ての訪問者に対して、車両・荷物のチェックをしている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に荷物のみチェック”、“不定期に荷物・車両双方をチェック”、など) → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
41)-②具体的には、どのような検査を実施しているか 【自由回答】					
42) 社員の同行が義務付けられているか 【回答基準の例】 ・全ての訪問者に対して、常時社員が同行している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常時同行しない場合がある”など) → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					
43) 訪問理由を確認しているか 【回答基準の例】 ・全ての訪問者に対して確認している → 「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない → 「対応不要」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	対応して いない	対応不要	
44)-①訪問者の身元を確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して確認している →「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない →「対応不要」					
44)-②訪問者の身元は、身分証明で確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての訪問者に対して確認している →「全面的に対応」 ・訪問者のうち一部のみ確認している →「一部対応」 ・確認していない →「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない →「対応不要」					
44)-③身分証明の確認は、どのように行っているか 〔自由回答〕					
45) 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を制限しているか 〔回答基準の例〕 ・常に、事前に定めた通りに、訪問者ごとの食品取扱い/保管エリア/ロッカールームへのアクセス制限を実施している →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“アクセス制限を行なっているが、時に、現場の判断で、事前に定めていないエリアへのアクセスを許可することがある”など） →「一部対応」 ・実施していない →「対応していない」 ・訪問者、外部業者の出入りはない →「対応不要」					

4. 施設管理について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	対応して いない	対応不要	
●物理的セキュリティ					
46)-①フェンス等による敷地へのアクセス制御を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・外部から人が侵入できないような完全な措置をとっている →「全面的に対応」 ・敷地へのアクセス制御を行っているが、夜間など人目を盗むなどすれば、外部からの侵入は不可能ではない →「一部対応」 ・全く行っていない →「対応していない」					
46)-②通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス通路は、決められた通路に限定している →「全面的に対応」 ・アクセス通路は複数あり、決められた通路以外の使用も許可している →「一部対応」 ・全く限定していない →「対応していない」					
47)-①ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、ユーティリティルーム、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、工場内部と外部との結節点について、安全を確認しているか 〔回答基準の例〕 ・工場内部と外部をつなぐ全ての箇所について安全を確認している →「全面的に対応」 ・工場内部と外部をつなぐ一部の箇所について安全を確認している →「一部対応」 ・全く確認していない →「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部 対応	い ない して	対 応 不 要	
47) ②ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、ユーティリティルーム、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、工場内部と外部との結節点について、施錠しているか 〔回答基準の例〕 ・工場内部と外部をつなぐ全ての箇所について施錠している → 「全面的に対応」 ・工場内部と外部をつなぐ一部の箇所について施錠している → 「一部対応」 ・全く施錠していない → 「対応していない」					
48) 施設の非稼働時の安全確保について、確認を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・全ての施設について安全を確認している → 「全面的に対応」 ・一部の施設について安全を確認している → 「一部対応」 ・全く確認していない → 「対応していない」 ・施設稼働を止めることがない → 「対応不要」					
49) 立入禁止区域への入口の安全確認を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・全ての立入禁止区域について、常に行っている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“全ての立入禁止区域について不定期に行っている”、“一部の立入禁止区域について常に行っている”など） → 「一部対応」 ・全く行っていない → 「対応していない」 ・立入禁止区域がない → 「対応不要」					
50) 全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての鍵を会社（もしくは管理職）が管理している → 「全面的に対応」 ・一部の鍵のみ会社（もしくは管理職）が管理している → 「一部対応」 ・全く管理していない → 「対応していない」					
51) 敷地内における警備員の巡回やビデオ監視を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・全区域において警備員の巡回やビデオ監視を行なっている → 「全面的に対応」 ・一部危険性が高いと思われる箇所のみ警備員の巡回やビデオ監視を行なっている → 「一部対応」 ・全く行っていない → 「対応していない」 ・簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である → 「対応不要」					
52) 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・安全確認を行なっているか 〔回答基準の例〕 ・確認、改善をしている → 「全面的に対応」 ・確認しているのみ → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・汚染物質を一時的に隠すことができる場所、死角・暗がりになる場所はない → 「対応不要」					
53) 敷地内を走行する車両について、駐車許可証、アクセスキー、通行許可証の発行のいずれかを行なっているか 〔回答基準の例〕 ・全ての車両について行っている → 「全面的に対応」 ・一部の車両について行っている → 「一部対応」 ・行っていない → 「対応していない」 ・敷地内を車両が走ることはない → 「対応不要」					
54) 食品の製造・加工・保管エリア・供給施設と駐車場を隔離しているか 〔回答基準の例〕 ・大きく隔離している（徒歩3分以上程度） → 「全面的に対応」 ・ある程度隔離している（徒歩1-3分程度） → 「一部対応」 ・近接している（徒歩1分以内） → 「対応していない」 ・敷地を車両が走ることはない → 「対応不要」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対全面的に	一部対応	い対応して	対応不要	
●危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保					
55) 研究施設（検査・試験室）へのアクセスを制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 出入り可能な従業員を決め、かつ鍵等により物理的に制限している → 「全面的に対応」 ・ 出入り可能な従業員を決めているのみ、もしくは鍵等により物理的に制限しているのみ → 「一部対応」 ・ 制限していない → 「対応していない」 ・ 研究所（検査・試験室）がない → 「対応不要」					
56) 研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究所（検査・試験室）内に制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 全ての研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している → 「全面的に対応」 ・ 一部の研究材料（検査薬・試験薬）の保管を研究施設（検査・試験室）内に制限している → 「一部対応」 ・ 制限していない → 「対応していない」 ・ 研究材料（検査薬・試験薬）がない → 「対応不要」					
57)-①試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロール等、危険な材料へのアクセスを制限しているか 〔回答基準の例〕 ・ 全ての試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している → 「全面的に対応」 ・ 一部の試薬や微生物、薬物、毒素等危険な材料へのアクセスを制限している → 「一部対応」 ・ 制限していない → 「対応していない」 ・ 研究材料（検査薬・試験薬）がない → 「対応不要」					
57)-②試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロール等の保管に際し、国等へ届出が必要なものについては、定められた届出を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・ 定期的に届出状態を確認している → 「全面的に対応」 ・ 時折、届出状態を確認している → 「一部対応」 ・ 確認していない → 「対応していない」 ・ 届出が必要な試薬や微生物、薬物等がない → 「対応不要」					
58) 試薬や微生物、薬物、毒素のポジティブコントロールの管理責任者を設置しているか 〔回答基準の例〕 ・ 管理責任者とその代理など、複数設置している → 「全面的に対応」 ・ 一人だけ設置している → 「一部対応」 ・ 設置していない → 「対応していない」 ・ 研究材料（検査薬・試験薬）がない → 「対応不要」					
59) 試薬の紛失等に関する事態の調査・通報の体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・ 調査・通報の体制を構築している → 「全面的に対応」 ・ 調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している → 「一部対応」 ・ 構築していない → 「対応していない」 ・ 研究材料（検査薬・試験薬）がない → 「対応不要」					
60) 不要な試薬を安全な方で廃棄しているか 〔回答基準の例〕 ・ 廃棄の手順を定め、その通りに廃棄している → 「全面的に対応」 ・ 廃棄の手順は定めていないが、安全に廃棄している → 「一部対応」 ・ 安全な方法で廃棄していない → 「対応していない」 ・ ポジティブコントロールがない → 「対応不要」					
61)-①有毒物質等の在庫量を、メンテナンス等に用いる分のみに限定しているか（余った不要な有毒物質等を廃棄しているか） 〔回答基準の例〕 ・ 限定しており、利用後に余った場合は適切に廃棄している → 「全面的に対応」 ・ 限定しているが、利用後に余った場合は後で使うため保存しておく → 「一部対応」 ・ 限定していない → 「対応していない」 ・ 有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的 に	一部 対応	い ない し て	対 応 不 要	
61)-②有毒物質等を保管している場合、その在庫量を定期的に確認しているか 〔回答基準の例〕 ・定期的に確認している → 「全面的に対応」 ・時折確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					
62) 有毒物質等を、食品の取扱いエリアや保管エリアから離れた場所に保管しているか 〔回答基準の例〕 ・離れた場所に保管しており、かつ栓をシーリングするなど、妥当な理由もなく有毒物質を使用することのないよう十分配慮している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“離れた場所に保管しているが、栓をシーリングするなどの十分な配慮はしていない” など） → 「一部対応」 ・近接した場所に保管している → 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					
63) 有毒物質等の保管エリアへのアクセスを制限しているか 〔回答基準の例〕 ・出入り可能な従業員を決め、かつ鍵等により物理的に制限している → 「全面的に対応」 ・出入り可能な従業員を決めているのみ、もしくは鍵等により物理的に制限しているのみ → 「一部対応」 ・制限していない → 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					
64) 有毒物質等に適切なラベルが貼付されていることを確認しているか 〔回答基準の例〕 ・定期的に確認している → 「全面的に対応」 ・不定期に確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					
65) 敷地内にある有毒物質等の所在や保管量を把握、監視しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての有毒物質等について、その所在や保管量を常に把握、監視している → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“一部の有毒物質等については常に所在や保管量を把握” など） → 「一部対応」 ・把握、監視していない → 「対応していない」 ・有毒物質等を扱っていない → 「対応不要」					
66)-①殺虫剤を安全に管理しているか 〔回答基準の例〕 ・鍵付きの保管庫等安全な場所に管理し、使用場所や方法、その量等に関する履歴を残すようにしている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“鍵付きの保管庫等安全な場所に管理しているが、使用やその量等に関する履歴は残していない” など） → 「一部対応」 ・安全に管理していない → 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない → 「対応不要」					
66)-②殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての殺虫剤について、選定基準を設けている → 「全面的に対応」 ・一部の殺虫剤について、選定基準を設けている → 「一部対応」 ・選定基準を作成していない → 「対応していない」 ・殺虫剤を扱っていない → 「対応不要」					
67) 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、発生時の通報体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査・通報の体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」 ・研究材料（検査薬・試験薬）や有毒物質等がない → 「対応不要」					

5. 経営運営について

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部 対応	い ない して	対 応 不 要	
●納入資材およびオペレーション					
68)-①全ての資材や原材料等の調達先の信頼性を確保しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての調達先の信頼性を確保している → 「全面的に対応」 ・一部の調達先についてのみ信頼性を確保している → 「一部対応」 ・確保していない → 「対応していない」					
68)-②全ての資材や原材料等の調達先の信頼性は、どのように確保しているか (例：長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた製造業者・包装業者である、 等) 〔自由回答〕					
69)資材や原材料等の運送業者等が、適切な食品に対する安全措置を講じていることを 確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての業者について確認している → 「全面的に対応」 ・一部の業者についてのみ確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」					
70)-①資材や原材料等の受領前に、納入資材等のラベルや包装の形態を確認しているか 否か 〔回答基準の例〕 ・全てのものについて確認している → 「全面的に対応」 ・一部のもののみについて確認している → 「一部対応」 ・確認していない → 「対応していない」					
70)-②資材や原材料等が海外製品である場合、その生産地の衛生情報にも注意を払って いるか 〔回答基準の例〕 ・定期的に注意を払っている → 「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている → 「一部対応」 ・注意を払っていない → 「対応していない」 ・海外製品を利用していない → 「対応不要」					
71)鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっているか(※現状では 必ずしもご回答頂かなくても結構です。) 〔回答基準の例〕 ・全ての資材について鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっ ている → 「全面的に対応」 ・一部の資材についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもら っている → 「一部対応」 ・鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている資材はない → 「対応していない」					
72)供給業者や運送業者等は、積荷の位置が常時確認できるようになっているか 〔回答基準の例〕 ・全てについて常に確認できる → 「全面的に対応」 ・上記を「全対応」とした場合、その一部を実施している(“一部の積荷について は常に確認可能”、“全ての積荷について事後に確認可能”など) → 「一部対応」 ・確認できるようにはなっていない → 「対応していない」					
73)供給業者や運送業者等の配送スケジュールが確立されているか 〔回答基準の例〕 ・スケジュールは確立されており、遵守されている → 「全面的に対応」 ・スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある → 「一部対応」 ・スケジュールは確立されていない → 「対応していない」					
74)-①納入資材の積み下ろし作業を監視しているか(※現状では必ずしもご回答頂か なくても結構です。) 〔回答基準の例〕 ・全ての積み下ろし作業を監視している → 「全面的に対応」 ・一部の積み下ろし作業を監視している → 「一部対応」 ・監視することはない → 「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	全面的に 対応	一部対応	い 対 応 し て い な い	対 応 不 要	
74)-②納入資材の積み下ろし作業は、どのような監視をしているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。) (例：監視カメラで録画している／常に従業員が立ち会う、等) 〔自由回答〕					
75) 納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性の確認を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・複数人で、複数回確認している → 「全面的に対応」 ・一回だけ確認している → 「一部対応」 ・確認しないこともある → 「対応していない」					
76) 納入資材について、テロ行為等の徴候・形跡の調査や通報の体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」					
●資材等の保管					
77)-①保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての資材を監視している → 「全面的に対応」 ・一部監視している → 「一部対応」 ・監視していない → 「対応していない」					
77)-②納入資材や使用中資材をどのように監視しているか (例：監視カメラで録画している／定期的に従業員が巡回する、等) 〔自由回答〕					
78) 在庫の紛失や増加、その他の事態の調査や通報の体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」					
79) 製品ラベルを安全な場所に保管しているか 〔回答基準の例〕 ・鍵つきの場所に保管している → 「全面的に対応」 ・鍵つきではないが、安全な場所に保管している → 「一部対応」 ・安全な場所に保管していない → 「対応していない」					
●水道その他供給関係のセキュリティ					
80)-①空調、水道、電気および冷蔵の管理系統へのアクセス制限を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“アクセス可能な従業員は決めているが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」					
80)-②空調、水道、電気および冷蔵の管理系統の保守点検を外部委託している場合、委託先の従業員についてアクセス制限を実施しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な委託先の従業員を決め、かつ管理装置には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている → 「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“アクセス可能な委託先の従業員を決めているが、管理装置に物理的な安全措置は講じていない”など) → 「一部対応」 ・実施していない → 「対応していない」 ・外部委託していない → 「対応不要」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対全面的に	一部対応	い対応して	対応不要	
81) 井戸、給水栓、貯蔵施設の安全性を確保しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な従業員を決め、かつ施設には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している（“アクセス可能な従業員は決めているが、施設に物理的な安全措置は講じていない” など） →「一部対応」 ・確保していない →「対応していない」					
82) 井戸水を利用している場合、水、及びその関連施設を塩素殺菌する設備を監視しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての設備を常に監視している →「全面的に対応」 ・一部の設備のみ監視している、もしくは不定期に監視している →「一部対応」 ・監視していない →「対応していない」 ・井戸水を利用していない →「対応不要」					
83) 井戸水を利用している場合、安全性の検査結果の変化に注意を払っているか 〔回答基準の例〕 ・定期的に注意を払っている →「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている →「一部対応」 ・注意を払っていない →「対応していない」 ・井戸水を利用していない →「対応不要」					
84) 公共水道の安全性等に関する国、自治体等からの警告に注意を払っているか 〔回答基準の例〕 ・常に注意を払っている →「全面的に対応」 ・不定期に注意を払っている →「一部対応」 ・注意を払っていない →「対応していない」					
●最終製品					
85) 最終製品の流通に利用する貯蔵倉庫や車両、船舶等が適切な安全措置を講じていることを確認しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての貯蔵倉庫、車両、船舶等について、常に確認している →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している（“貯蔵倉庫のみについて常に確認”、“全ての貯蔵倉庫、車両、船舶について不定期に確認” など） →「一部対応」 ・全く確認していない →「対応していない」					
86) 最終製品の流通に、鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用しているか（※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。） 〔回答基準の例〕 ・全ての製品について鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用している →「全面的に対応」 ・一部の製品についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用している →「一部対応」 ・鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用していない →「対応していない」					
87) 出荷する製品について、その荷受人を併せて把握しているか 〔回答基準の例〕 ・全ての出荷製品について把握している →「全面的に対応」 ・一部の出荷製品について把握している →「一部対応」 ・把握していない →「対応していない」					
88) 出荷した製品について、積荷の位置を常時確認することが可能か 〔回答基準の例〕 ・全てについて常に確認できる →「全面的に対応」 ・上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している（“一部の積荷について実施”、“全ての積荷について事後に確認できる” など） →「一部対応」 ・確認できるようにはなっていない →「対応していない」					

チェック項目	チェック欄				自由記述欄 (対策の現状等)
	対全 的に 対 応	一 部 対 応	い 対 応 し て い な い	対 応 不 要	
89) 最終製品の荷物の積み込みスケジュールを確立しているか 〔回答基準の例〕 ・スケジュールは確立されており、遵守されている → 「全面的に対応」 ・スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある → 「一部対応」 ・スケジュールは確立されていない → 「対応していない」					
90) 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を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」					
91)-①納入先における販売担当従業員等に、偽造等の不正商品への目配りや、何か問題を察知した場合には担当者へ通報するようアドバイスをしているか 〔回答基準の例〕 ・常にそのように指示している → 「全面的に対応」 ・不定期にそのように指示している → 「一部対応」 ・そのような指示をしたことはない → 「対応していない」					
91)-②最終製品に対する苦情が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」					
91)-③最終製品に対する健康被害情報が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか 〔回答基準の例〕 ・調査と通報の双方について体制を構築している → 「全面的に対応」 ・調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している → 「一部対応」 ・構築していない → 「対応していない」					
●コンピューターシステムへのアクセス					
92) 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を許可者に制限しているか 〔回答基準の例〕 ・アクセス可能な従業員を決め、かつ施設には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている → 「全面的に対応」 ・上記を「全対応」とした場合、その一部を実施している（“アクセス可能な従業員は決めているが、施設に物理的な安全措置は講じていない” など） → 「一部対応」 ・制限していない → 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない → 「対応不要」					
93) 従業員の退職時等におけるコンピューターアクセス権を削除しているか 〔回答基準の例〕 ・常に削除している → 「全面的に対応」 ・削除することもあるが、しないこともある → 「一部対応」 ・削除しない、皆で同じID・パスワードを利用している、等 → 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない → 「対応不要」					
94) コンピューターのデータ処理に係る履歴を保存しているか 〔回答基準の例〕 ・全てのデータ処理の履歴を保存している → 「全面的に対応」 ・一部のデータ処理の履歴を保存している → 「一部対応」 ・保存していない → 「対応していない」 ・コンピューターは利用していない → 「対応不要」					

「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」 について

はじめに

2001年9月11日のアメリカで発生した同時多発テロ事件を契機に、世界各国でテロの発生に関する危険性が高まっており、テロ対策は、国家防衛上の最優先課題となっている。

わが国の食品に関係した事件では、1984年のグリコ・森永事件、1998年の和歌山カレー事件が記憶に新しいが、これらは、食品に直接毒物を混入することにより健康被害をもたらしたものであり、実際の被害は限局的なものであった。しかし、フードチェーンの途中で毒物が混入されることがあれば、その被害が拡大することは容易に予測される。

こうしたことから、厚生労働科学研究補助金「食品によるバイオテロの危険性に関する研究班」では、人為的に食品が汚染されることを防止するために、米国食品医薬品局（FDA：Food and Drug Administration）による『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”』[Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance, 2007.10]¹およびTAPA（Transported Asset Protection Association）による『物流防犯チェックリスト』（FSR 2007 Scoring Matrix Checklist）を参考に、日本における食品関係の物流事業者がとるべき対応をまとめたチェックリストを作成した。

1. 日本における食品衛生対策と食品テロ対策の現状

近年、わが国では、HACCPシステム等の導入推進により、フードサプライチェーン全体に渡る食品衛生水準の確保・向上が図られているところである。しかしながら、HACCPによる食品衛生管理は、「はじめに」に示したような、悪意を持った者によるフードサプライチェーンへの意図的な毒物等の混入は想定していない。悪意を持った者による意図的な食品汚染行動を排除するためには、HACCPシステム等による管理点における衛生水準のモニタリングに加え、製造工程を含む工場内で働く従業員のマネジメントだけでなく、外部からの侵入者の監視や侵入の阻止などにも注意を払う必要がある。

米国では、災害やテロ等に対する国家全体の応急対応計画である「National Response Plan」において「食品テロの危険性」が明記されるなど、国家全体の安全保障における「食品テロ」の位置づけも明確にされている。わが国でも、従来の食品衛生対策に加え、人為的な食品汚染行為の発生に備えた「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営管理」等を実施することにより、より積極的な安全対策を講じる必要性が高まっている。

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」の概要について

米国FDAによる『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”』は、食品への毒物混入など、フードチェーンが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、現行の手続きや管理方法の見直しを促すために作成されたものであり、農場、水産養殖施設、漁船、食品製造業、運輸業、加工施設、食料品包装出荷施設、倉庫を含む食品システムに係る全ての部門（小売業や飲食店を除く）が対象と

¹ <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secgui14.html>

なっている。

また、物流のセキュリティ性向上を目的とした国際的非営利団体 TAPA (Transported Asset Protection Association) は、製品の輸送・保管中の紛失・盗難を防ぐためのセキュリティ (保安・警備) 認証制度を運用している。

今回、当研究班では、上記2つのガイドラインを参考に、我が国の食品に係る物流施設において、安全管理担当者が、テロや犯罪行為等による人為的な食品の汚染行動を防止するため、施設内への不正なアクセス等による安全性を脅かす箇所をチェックするためのチェックリストを作成した。

このチェックリストは、「組織マネジメント」、「従業員の管理」、「部外者の管理」、「施設の管理」、「経営・運営の管理」の5つの分野から構成されている。各チェック項目の作成にあたっては、

①技術的なチェック可能性

②施設の現場における受容性 (現状の防犯対策との連続性、現状において急進的過ぎないか、現場の従業員にそこまでの対策を望むことができるかどうか、など)

③人為的な食品汚染防止/被害最小化に対する効果の大きさ

の3つの視点から、物流施設等への実地調査の結果も踏まえて検討を行っている。それらの調査や意見交換を踏まえて、現在のわが国の食品に係る物流施設において特に注意が必要と思われる項目を盛り込んだ。

3. 「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」の使用について

当チェックリストは、本来であれば、米国のように、人為的な食品汚染の危険性が関係者全般に認知され、それに関する防御対策が広く実施された上で、その進捗や抜け落ちを確認するために作成され、公表されることが望ましい。

しかし、わが国では未だ米国のような状況にないため、下記に示すチェックリスト項目は、現状の施設の規模や人的リソースを勘案の上、人為的な食品汚染に対する「現実的な範囲で、実施可能な対策の確認」や、「対策の必要性に関する気づきを得る」ための活用を念頭に作成したものであり、その趣旨をご理解の上、ご活用頂くことを期待するものである。

【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】

◎本チェックリストの目的

本チェックリストは、上記の経緯に基づき、食品に係る物流施設において人為的な食品の汚染を防止するために、「物流施設において、現実的な範囲での実施可能な対策の確認や、その必要性に関する気づきを得るため」に作成を進めているものです。

◎ご記入にあたって

①「チェック項目」1)～98)をお読みいただき、チェック項目に併記している〔回答基準の例〕を参考に、貴施設において、

- ・すでに対応している項目にはチェック欄の「全面的に対応」または「一部対応」に○印を
- ・対応していない項目には「対応していない」に○印を
- ・対応が不要な項目については、「対応不要」に○印を

(例：項目4)“各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか”について、そもそも貴施設において平面図や導線計画がない場合、など)

それぞれ記入して下さい。

また、自由記述欄(対策の現状等)には、現時点で取られている具体的な対策等について、可能な範囲でご記入下さい。

②チェックリスト中、「人為的な食品汚染」とあるのは、全て「テロ・犯罪等の、悪意を持った者による意図的な食品の汚染」としてお答え下さい。(従業員のミスや過失などによる、悪意の無い食品の汚染は除きます。)

③※印の付いているものは、今後、世界的な治安情勢を鑑み、必要と判断された時点でチェックすべき項目として挙げているものです。現状ではご回答は不要です。

④所要時間は、60分程度です。

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
1. 組織マネジメント	テロ行為等の可能性への備え	1) 人為的な食品汚染に関する管理部門や責任者を設置しているか	[全面的に対応] 例) 各工程に人為的な食品汚染に関する責任者を、もしくは工程全体を統括する人為的な食品汚染に関する管理部門を設置している		
			[一部対応] 例) 一部工程のみ人為的な食品汚染に関する責任者を設置している		
			[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を念頭に置いた管理をしていない		
		2) 食品汚染対策の手続きや、それに必要となる安全性評価の中に、「人為的な食品汚染」に関する観点が含まれているか	[全面的に対応] 例) 全工程について人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している		
			[一部対応] 例) 一部工程のみについて人為的な食品汚染に対する安全性評価を実施している		
			[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を念頭に置いた安全性評価を実施していない		
		3) 人為的な食品汚染の脅威や、実際の発生時の対応策に係る計画があるか	[全面的に対応] 例) 通常の食品衛生、不良品の発生等への対応以外に、「人為的な食品汚染」に特化した対応計画がある		
			[一部対応] 例) 「人為的な食品汚染」を想定してはいるが、通常の食品衛生、不良品の発生時等と同じ計画で対応可能と考えている		
			[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を想定していない		
		4) 各フロアの平面図や導線計画を、盗難されないよう安全な場所に保管しているか	[全面的に対応] 例) 鍵付きの場所に保管するなど、セキュリティ対策を講じている		
			[一部対応] 例) セキュリティ対策までは講じていないが、関係者以外は分からない場所に保管している		
			[対応していない] 例) 誰でも閲覧することが可能		
			[対応不要] 例) 平面図や導線計画がない		
		5) 人為的な食品汚染について、顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族等を含めた緊急時対応計画を策定し、関係者に周知徹底しているか (例: 事故等発生時のマスコミ／広報対応マニュアル等)	[全面的に対応] 例) 顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族の全てと周知徹底している		
			[一部対応] 例) 一部の顧客・取引企業・周辺地域・従業員の家族とは周知徹底している		
			[対応していない] 例) 全く周知徹底していない		
		6) 管理職は自治体・国・警察・消防・保健所等への緊急連絡先を把握しているか	[全面的に対応] 例) 全ての管理職に、緊急連絡の(社内)手順と、自治体・国・警察・消防・保健所の連絡先を周知徹底している		
			[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“全ての管理職に緊急連絡の手順を徹底しているが、国・警察の連絡先までは徹底していない”など)		
			[対応していない] 例) 緊急連絡の(社内)手順、連絡先があいまいである		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	7) 事故に至らない、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されているか	[全面的に対応] 例) 正規・非正規問わず、全ての従業員について、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている		
		[一部対応] 例) 一部の従業員のみについて、ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されている		
		[対応していない] 例) ヒヤリハット事例を報告・共有する仕組みが構築されていない		
	8) 人為的な食品汚染に関する情報収集、またその情報を従業員に伝達する仕組みがあるか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 人為的な食品汚染に関して情報収集し、正規・非正規問わず、全ての従業員について、その情報を伝達する仕組みがある		
		[一部対応] 例) 仕組みにはなっていないが慣例として行っている、一部の従業員については情報を伝達している、など		
		[対応していない] 例) そのような仕組みも慣例もない		
	9) 人為的な食品汚染について顧客(取引先)とコミュニケーションを実施しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 人為的な食品汚染に関する対策実施状況を全ての顧客(取引先)に開示している		
		[一部対応] 例) 人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客(取引先)に開示している		
		[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を想定していない		
	10) 人為的な食品汚染について顧客(一般消費者)とコミュニケーションを実施しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 人為的な食品汚染に関する対策実施状況を顧客(一般消費者)に開示している		
		[一部対応] 例) 人為的な食品汚染に関する対策実施状況を一部の顧客(一般消費者)に開示している		
		[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を想定していない		
監督	11) 人為的な食品汚染を行わないよう、従業員に対する監督を実施しているか	[全面的に対応] 例) 全ての工程について実施している		
		[一部対応] 例) 一部の工程について実施している		
		[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を想定していない		
	12) 人為的な食品汚染行為に脆弱な箇所について、その安全性を日常的にチェックしているか	[全面的に対応] 例) 毎日チェックしている		
		[一部対応] 例) 毎日ではないが、チェックしている		
		[対応していない] 例) 人為的な食品汚染を想定していない		
回収戦略	13)-①製品を回収する基準を定めているか	[全面的に対応] 例) 全ての商品について回収する基準を定めている		
		[一部対応] 例) 一部の商品について回収する基準を定めている		
		[対応していない] 例) 基準を定めていない		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
	13) ②回収された製品に対する責任者および代理を設置しているか	[全面的に対応] 例) 責任者および代理を設置し、複数以上の体制を敷いている			
		[一部対応] 例) 一人の責任者を置いている			
		[対応していない] 例) 責任者を設置していない			
		14) 顧客(直接の取引先)の連絡先、住所、電話番号リストを整備しているか	[全面的に対応] 例) すべて整備している		
			[一部対応] 例) 一部については整備している		
			[対応していない] 例) 整備していない		
	不審行動の調査	15) 国内外のテロ行為等に関する兆候・情報の収集を行っているか	[全面的に対応] 例) 国内外の情報を網羅的に収集している		
			[一部対応] 例) 国内と関係する諸外国についてのみ収集している		
			[対応していない] 例) 収集していない		
		16) 倉庫内におけるテロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局へ通報しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 微細な情報についても通報している、もしくはする準備がある		
			[一部対応] 例) 情報の確度が高まった段階で通報している、もしくはする準備がある		
			[対応していない] 例) 実害が発生するまで通報しない		
17) テロや犯罪行為等に関する兆候・情報を警察や公衆衛生当局から定期的に入手しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 微細な情報についても入手している、もしくは入手する準備がある				
	[一部対応] 例) 情報の確度が高まったものについては入手している、もしくは入手する準備がある				
	[対応していない] 例) 実害が発生するまで入手しない				
18) 施設全体を常時監視する有人の警備室が設置されているか	[全面的に対応] 例) 設置されており、かつ人の出入りも厳しく制限されている				
	[一部対応] 例) 設置されているが、人の出入りが自由である				
	[対応していない] 例) 設置されていない				
19) 警報・警備システム作動時の対処体制ができているか	[全面的に対応] 例) 体制を定め、定期的に訓練を実施している				
	[一部対応] 例) 体制は定めているが、定期的な訓練はしていない				
	[対応していない] 例) できていない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
評価プログラム	20) 過去における食品安全を脅かす事故、テロ・犯罪行為等から得られた教訓を、現場での安全対策に反映しているか	[全面的に対応] 例) 即座に反映する、もしくはその準備がある		
		[一部対応] 例) 月に一回、年に一回など、定期的に反映する、もしくはその準備がある		
		[対応していない] 例) 反映していない		
	21) 全ての施設・設備において人為的な食品汚染に対する危険性検査を実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 全ての施設・設備において実施している		
		[一部対応] 例) 一部の施設・設備において実施している		
		[対応していない] 例) 実施していない		
	22) 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/報告を受けているか	[全面的に対応] 例) 時間毎に、詳細な確認/報告を受けている		
		[一部対応] 例) 日毎に、簡易な確認/報告を受けている		
		[対応していない] 例) 確認/報告等はしていない		
		[対応不要] 例) 警備保障会社への委託をしていない、もしくは社内に警備担当者はいない		
	23) 警備システムの警報記録を保存しているか	[全面的に対応] 例) 2か月以上保存している		
		[一部対応] 例) 保存しているが、2か月未満で廃棄している		
		[対応していない] 例) 保存していない		
	24) 監視カメラを操作するシステムへのアクセスを制限しているか	[全面的に対応] 例) 制限しており、システムの設置場所は警備担当者等一部の関係者しか知らない		
		[一部対応] 例) 制限しているが、システムの設置場所は関係者なら誰でも知っている		
		[対応していない] 例) 制限していない		
	25) 監視カメラの映像を保存しているか	[全面的に対応] 例) 少なくとも1か月以上保存している		
		[一部対応] 例) 保存しているが、1か月未満に廃棄、上書きする		
[対応していない] 例) 保存していない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
2. 人的要素 (従業員)について	スクリーニング(雇用前、雇用時、雇用後)	26) 貴倉庫において、従業員に対する身元確認を実施しているか	[全面的に対応] 例) 正規・非正規問わず確認を実施している		
			[一部対応] 例) 一部の従業員のみ確認を実施している		
			[対応していない] 例) 身元確認はしていない		
		27) 職位に応じた施設・設備のアクセスレベルを設定しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 設定した上、鍵を設置するなどして物理レベルでもアクセスを制限している		
			[一部対応] 例) 設定してはいるが、鍵などは設置せず、誰でもどこでもアクセスすることは不可能ではない		
			[対応していない] 例) 設定していない、そもそも職位がない、など		
		28) 警備保障会社職員等、外部委託業者の従業員に対する身元確認を実施しているか	[全面的に対応] 例) 委託内容を問わず確認を実施している		
		[一部対応] 例) 一部の業者のみ確認を実施している			
		[対応していない] 例) 身元確認はしていない			
	日常業務の割り当て	29) 敷地内に存在する者の所在を把握しているか	[全面的に対応] 例) 全従業員について、いつ、どこにいるかを、リアルタイムで確認できるようになっている		
			[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“一部の従業員についてリアルタイムに把握可能”、“全従業員について事後に把握可能”、など)		
			[対応していない] 例) 現状では、まったく把握できない		
30) 敷地内に存在する従業員の作業内容を把握しているか		[全面的に対応] 例) 全従業員について、いつ、どこで、何をしているかを、リアルタイムで確認できるようになっている			
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“一部の従業員についてリアルタイムで作業内容を把握可能”、“全従業員について事後的に作業内容を把握可能”、など)			
		[対応していない] 例) 現状では、まったく把握できない			
識別	31) 従業員の職位や特性に応じた明確な識別・認識システムを構築しているか(制服や名札、IDバッジ、エリアへのアクセス権限によるカラーコード等)	[全面的に対応] 例) 全従業員について構築している			
		[一部対応] 例) 一部の従業員について構築している			
		[対応していない] 例) 構築していない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対象の現状等)
アクセス制限	32) 従業員の退職時等に制服や名札、IDバッジを回収しているか	[全面的に対応] 例) 必ず回収している		
		[一部対応] 例) 回収することもあるが、しないこともある		
		[対応していない] 例) 回収していない		
		[対応不要] 例) 制服や名札、IDバッジは持ち出し禁止である、日ごとの使い捨ての制服である、など		
	33) 施設の全てのエリアに無制限にアクセスできる従業員を認識・特定しているか	[全面的に対応] 例) 全て認識・特定している		
		[一部対応] 例) 一部認識・特定している		
		[対応していない] 例) 認識・特定していない		
	34) 職能・時間に応じたアクセス制限を設定しているか	[全面的に対応] 例) 職能・時間の双方について設定している		
		[一部対応] 例) 職能・時間のいずれかについて設定している		
		[対応していない] 例) 職能・時間のいずれについても設定していない、職能の区別がない、など		
	35) 暗証番号の変更や鍵の取替えを定期的に行っているか	[全面的に対応] 例) 全ての箇所・施設について定期的を実施している		
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“全箇所・施設について不定期に”、“一部の箇所・施設について定期的”、など)		
[対応していない] 例) 行っていない				
36) 従業員の退職時等に鍵(キーカード)を回収しているか	[全面的に対応] 例) 必ず回収している			
	[一部対応] 例) 回収することもあるし、しないこともある			
	[対応していない] 例) 回収していない			
個人所有物	37) 倉庫内へ持ち込む私物を制限しているか	[全面的に対応] 例) 制限しており、チェックも毎日する		
		[一部対応] 例) 制限しているが、チェックは毎日ではない		
		[対応していない] 例) 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対象の現状等)
	38)倉庫内への医薬品の持ち込みを制限しているか	[全面的に対応] 例) 制限しており、チェックも毎日する		
		[一部対応] 例) 制限しているが、チェックは毎日ではない		
		[対応していない] 例) 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など		
	39)私物の持ち込みエリアを制限しているか	[全面的に対応] 例) 制限しており、チェックも毎日する		
		[一部対応] 例) 制限しているが、チェックは毎日ではない		
		[対応していない] 例) 制限していない、制限していてもチェックを行うことはない、など		
	40)ロッカー、バッグ、荷物、乗用車の検査を実施しているか (※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) ロッカー、バッグ、荷物、乗用車のすべてについて、毎日チェックする		
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“ロッカーのみについて毎日実施”、“ロッカー、バッグ、荷物、乗用車すべてについて不定期に実施”、など)		
		[対応していない] 例) 実施していない		
食品セキュリティの 手続きに関する 訓練	41) 職員訓練プログラムに、人為的な食品汚染行為等やその脅威に対する内容が含まれているか	[全面的に対応] 例) 明示的に含まれている		
		[一部対応] 例) 明示的に含まれていないが、口頭等で補足している		
		[対応していない] 例) 含まれていない、職員訓練プログラムがない、など		
42) 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が行われているか	[全面的に対応] 例) 定期的に行っている			
	[一部対応] 例) 不定期に行っている			
	[対応していない] 例) 行っていない			
異常行動	43) 従業員の異常行動*や不審行動を監視しているか (*明確な目的がないのに、シフト終了後も遅くまで残業している、異常に早く出社している、ファイルや情報・職域外の施設エリアへアクセスしている、施設から資料を持ち出している、機密的事項について質問をする、勤務時にカメラ(カメラ機能付携帯電話)を携帯している等)	[全面的に対応] 例) 常に、全従業員について実施している		
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に正規職員のみについて実施している”、“不定期に全従業員について実施している”、など)		
		[対応していない] 例) 実施していない		
44) 従業員の異常な健康状態や欠勤について、調査・対応しているか	[全面的に対応] 例) 常に、全従業員について実施している			
	[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に正規職員のみについて実施している”、“不定期に全従業員について実施している”、など)			
	[対応していない] 例) 実施していない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)		
3. 人的要素 (部外者)について	訪問者(業者も含む)	45)-①疑わしい、不適切あるいは通常でない物品や行動がないか、車両、荷物の検査を実施しているか	[全面的に対応] 例)常に、全ての訪問者に対して、車両・荷物のチェックをしている			
			[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常に荷物のみチェック”、“不定期に荷物・車両双方をチェック”、など)			
			[対応していない] 例)実施していない			
			[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない			
		45)-②具体的には、どのような検査を実施しているか	[自由回答]			
			46)社員の同行が義務付けられているか	[全面的に対応] 例)全ての訪問者に対して、常時社員が同行している		
				[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“常時同行しない場合がある”など)		
				[対応していない] 例)行っていない		
		[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない				
		47)訪問理由を確認しているか	[全面的に対応] 例)全ての訪問者に対して確認している			
			[一部対応] 例)訪問者のうち一部のみ確認している			
			[対応していない] 例)確認していない			
	[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない					
	48)-①訪問者の身元を確認しているか	[全面的に対応] 例)全ての訪問者に対して確認している				
		[一部対応] 例)訪問者のうち一部のみ確認している				
		[対応していない] 例)確認していない				
		[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない				
	48)-②訪問者の身元は、身分証明で確認しているか	[全面的に対応] 例)全ての訪問者に対して確認している				
		[一部対応] 例)訪問者のうち一部のみ確認している				
		[対応していない] 例)確認していない				
		[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
		48)③身分証明の確認は、どのように行っているか	[自由回答]		
		49)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を制限しているか	[全面的に対応] 例)常に、事前に定めた通りに、訪問者ごとの食品取扱い/保管エリア/ロッカールームへのアクセス制限を実施している		
			[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“アクセス制限を行っているが、時に、現場の判断で、事前に定めていないエリアへのアクセスを許可することがある”など)		
			[対応していない] 例)実施していない		
			[対応不要] 例)訪問者、外部業者の出入りはない		
		50)出口/入口なども含めた荷積及び荷受作業場において、車両及び個人の動きを監視している	[全面的に対応] 例)監視カメラによってすべての車両及び個人を監視している		
			[一部対応] 例)監視カメラは用いていないが、他の方法ですべての車両及び個人を監視している		
			[対応していない] 例)すべての車両及び個人を監視しているわけではない		
		51)屋根のあるもしくは屋内の荷積及び荷受区域を適切に照明で照らしているか	[全面的に対応] 例)十分な明るさによってすべての車両および個人を識別できる		
			[一部対応] 例)ある程度の明るさによってほとんどの車両および個人を識別できる		
			[対応していない] 例)車両及び個人を識別できないことがある		
		4. 施設管理について	物理的セキュリティ	52)①フェンス等による敷地へのアクセス制御を行っているか	[全面的に対応] 例)外部から人が侵入できないような完全な措置をとっている
[一部対応] 例)敷地へのアクセス制御を行っているが、夜間など人目を盗むなどすれば、外部からの侵入は不可能ではない					
[対応していない] 例)全く行っていない					
52)②通常の敷地内へのアクセス通路は、限定しているか	[全面的に対応] 例)アクセス通路は、決められた通路に限定している				
	[一部対応] 例)アクセス通路は複数あり、決められた通路以外の使用も許可している				
	[対応していない] 例)全く限定していない				
53)①ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、倉庫内部と外部との結節点について、安全を確認しているか	[全面的に対応] 例)倉庫内部と外部をつなぐ全ての箇所について安全を確認している				
	[一部対応] 例)倉庫内部と外部をつなぐ一部の箇所について安全を確認している				
	[対応していない] 例)全く確認していない				

チェック項目	選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
53) ②ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、製氷・貯蔵室、屋根裏、トレーラー、タンクローリー、タンク等、倉庫内部と外部との結節点について、施錠しているか	[全面的に対応] 例) 倉庫内部と外部をつなぐ全ての箇所について施錠している		
	[一部対応] 例) 倉庫内部と外部をつなぐ一部の箇所について施錠している		
	[対応していない] 例) 全く施錠していない		
	54) 施設の非稼働時の安全確保について、確認を行っているか	[全面的に対応] 例) 全ての施設について安全を確認している	
[一部対応] 例) 一部の施設について安全を確認している			
[対応していない] 例) 全く確認していない			
[対応不要] 例) 施設稼働を止めることがない			
55) 立入禁止区域への入口の安全確認を行っているか	[全面的に対応] 例) 全ての立入禁止区域について、常に行っている		
	[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“全ての立入禁止区域について不定期に行っている”、“一部の立入禁止区域について常に行っている”など)		
	[対応していない] 例) 全く行っていない		
	[対応不要] 例) 立入禁止区域がない		
56) 全ての鍵を会社(もしくは管理職)が管理しているか	[全面的に対応] 例) 全ての鍵を会社(もしくは管理職)が管理している		
	[一部対応] 例) 一部の鍵のみ会社(もしくは管理職)が管理している		
	[対応していない] 例) 全く管理していない		
57) 敷地内における警備員の巡回やビデオ監視を行っているか	[全面的に対応] 例) 全区域において警備員の巡回やビデオ監視を行っている		
	[一部対応] 例) 一部危険性が高いと思われる箇所のみ警備員の巡回やビデオ監視を行っている		
	[対応していない] 例) 全く行っていない		
	[対応不要] 例) 簡単に全てが見渡せる小規模な敷地である		

チェック項目	選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	<p>58) 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・安全確認を行っているか</p> <p>[全面的に対応] 例) 確認、改善をしている</p> <p>[一部対応] 例) 確認しているのみ</p> <p>[対応していない] 例) 確認していない</p> <p>[対応不要] 例) 汚染物質を一時的に隠すことができる場所、死角・暗がりになる場所はない</p>		
	<p>59) 敷地内を走行する車両について、駐車許可証、アクセスキー、通行許可証の発行のいずれかを行っているか</p> <p>[全面的に対応] 例) 全ての車両について行っている</p> <p>[一部対応] 例) 一部の車両について行っている</p> <p>[対応していない] 例) 行っていない</p> <p>[対応不要] 例) 敷地内を車両が走ることはない</p>		
	<p>60) 食品の保管エリア・供給施設と駐車場を隔離しているか</p> <p>[全面的に対応] 例) 大きく隔離している(徒歩3分以上程度)</p> <p>[一部対応] 例) ある程度隔離している(徒歩1-3分程度)</p> <p>[対応していない] 例) 近接している(徒歩1分以内)</p> <p>[対応不要] 例) 敷地内を車両が走ることはない</p>		
	<p>61) 外部ドック区域を監視している (※現状では必ずしもご回答いただかなくて結構です。)</p> <p>[全面的に対応] 例) 監視カメラによってすべての車両及び個人を監視している</p> <p>[一部対応] 例) 監視カメラは用いていないが、他の方法ですべての車両及び個人を監視している</p> <p>[対応していない] 例) すべての車両及び個人を監視しているわけではない</p>		
	<p>62) ドア、窓、屋根口/ハッチ、通気口、換気システム、洗面所、貯蔵室、屋根裏等、施設内部と外部との結節点について監視しているか (※現状では必ずしもご回答いただかなくて結構です。)</p> <p>[全面的に対応] 例) 監視カメラによって常時すべての結節点を監視している</p> <p>[一部対応] 例) 監視カメラは用いていないが、常時すべての結節点を監視している</p> <p>[対応していない] 例) すべての結節点を監視しているわけではない</p>		
	<p>63) 夜間、施設と外部との結節点を照明で照らしているか</p> <p>[全面的に対応] 例) すべての結節点に十分な照明がなされている</p> <p>[一部対応] 例) 大部分の結節点が照明によって照らされているが、中には照明のない結節点もある</p> <p>[対応していない] 例) 大部分の結節点は照明によって照らされていない</p>		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対象の現状等)
	64)敷地内部と外部との結節点にはすべて侵入を防ぐための警報装置が取り付けられている	[全面的に対応] 例)すべての結節点に警報装置が取り付けられている		
		[一部対応] 例)大部分の結節点に警報装置が取り付けられているが、中には取り付けられていない結節点もある		
		[対応していない] 例)大部分の結節点は警報装置が取り付けられていない		
	65)倉庫からの出入りロドアは強化されているか	[全面的に対応] 例)倉庫からの出入りロドアは容易には突破できない素材でできており、蝶番は内側に付いている		
		[一部対応] 例)上記を全面対応とした場合、そのうちの一部に対応している。(倉庫からの出入りロドアは容易には突破できない素材でできているが蝶番は外側に付いている、蝶番は内側に付いているが倉庫からの出入りロドアは容易に突破できる素材でできている、など)		
		[対応していない] 例)上記対応はいずれも取っていない		
	66)倉庫の壁は強化されているか	[全面的に対応] 例)倉庫の壁は、すべて突破・侵入を防ぐように建設されている		
		[一部対応] 例)倉庫の壁は、重要な部分のみ突破・侵入を防ぐように建設されている		
		[対応していない] 例)倉庫の壁は容易に突破・侵入される可能性がある		
	67)通常の運送業務のために開放を要求されない限り、ドック及び倉庫のすべての外部の戸口を閉鎖し施錠しているか	[全面的に対応] 例)使用されていない場合は必ず、外部の戸口を閉鎖し施錠している		
		[一部対応] 例)使用されていない場合はほとんど、外部の戸口を閉鎖し施錠している		
		[対応していない] 例)使用されていない場合も、外部の戸口を開けたままの状態であることが多い		
68)警報装置等のセキュリティシステムを定期的にメンテナンスしている	[全面的に対応] 例)セキュリティシステムを定期的にメンテナンスしている			
	[一部対応] 例)セキュリティシステムをメンテナンスしているが、定期的を実施しているわけではない			
	[対応していない] 例)セキュリティシステムをメンテナンスしていない			
危険物、有毒物質等の保管と使用の安全性確保	69)-①殺虫剤を安全に管理しているか	[全面的に対応] 例)鍵付きの保管庫等安全な場所に管理し、使用場所や方法、その量等に関する履歴を残すようにしている		
		[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(「鍵付きの保管庫等安全な場所に管理しているが、使用やその量等に関する履歴は残していない」など)		
		[対応していない] 例)安全に管理していない		
		[対応不要] 例)殺虫剤を扱っていない		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
		69)-②殺虫剤を購入する場合の選定基準を作成しているか	[全面的に対応] 例) 全ての殺虫剤について、選定基準を設けている		
		[一部対応] 例) 一部の殺虫剤について、選定基準を設けている			
		[対応していない] 例) 選定基準を作成していない			
		[対応不要] 例) 殺虫剤を扱っていない			
		70)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、発生時の通報体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査・通報の体制を構築している		
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかだけ体制を構築している			
		[対応していない] 例) 構築していない			
		[対応不要] 例) 研究材料(検査薬・試験薬)や有毒物質等がない			
5. 経営運営について	納入資材およびオペレーション	71)-①納入元の信頼性を確保しているか	[全面的に対応] 例) 全ての納入元の信頼性を確保している		
		[一部対応] 例) 一部の納入元についてのみ信頼性を確保している			
		[対応していない] 例) 確保していない			
		71)-②納入元の信頼性は、どのように確保しているか	[自由回答] 例) 長年既知の業者である/適切な免許や許可を受けた納入元である、等		
		72) 納入の際の運送業者等が、適切な食品に対する安全措置を講じていることを確認しているか	[全面的に対応] 例) 全ての業者について確認している		
		[一部対応] 例) 一部の業者についてのみ確認している			
		[対応していない] 例) 確保していない			
		73)-①納入物の受領前に、納入資材等のラベルや包装の形態を確認しているか否か	[全面的に対応] 例) 全てのものについて確認している		
		[一部対応] 例) 一部のもののみについて確認している			
		[対応していない] 例) 確認していない			
		73)-②納入物が海外製品である場合、その生産地の衛生情報にも注意を払っているか	[全面的に対応] 例) 定期的に注意を払っている		
		[一部対応] 例) 不定期に注意を払っている			
[対応していない] 例) 注意を払っていない					
	[対応不要] 例) 海外製品を利用していない				

チェック項目	選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
74) 鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 全ての資材について鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている		
	[一部対応] 例) 一部の資材についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている		
	[対応していない] 例) 鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナで納入してもらっている資材はない		
75) 運送業者等は、積荷の位置が常時確認できるようにになっているか	[全面的に対応] 例) 全てについて常に確認できる		
	[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“一部の積荷については常に確認可能”、“全ての積荷について事後に確認可能”など)		
	[対応していない] 例) 確認できるようにはなっていない		
76) 運送業者等の配送スケジュールが確立されているか	[全面的に対応] 例) スケジュールは確立されており、遵守されている		
	[一部対応] 例) スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある		
	[対応していない] 例) スケジュールは確立されていない		
77)-①納入資材の積み下ろし作業を監視しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例) 全ての積み下ろし作業を監視している		
	[一部対応] 例) 一部の積み下ろし作業を監視している		
	[対応していない] 例) 監視することはない		
77)-②納入資材の積み下ろし作業は、どのような監視をしているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[自由回答] 例) 監視カメラで録画している/常に従業員が立ち会う、等		
78) 納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性の確認を実施しているか	[全面的に対応] 例) 複数人で、複数回確認している		
	[一部対応] 例) 一回だけ確認している		
	[対応していない] 例) 確認しないこともある		
79) 納入資材について、テロ行為等の徴候・形跡の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している		
	[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
	[対応していない] 例) 構築していない		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)	
資材等の保管	80) 納入に際し、事前連絡を受けることとしているか	[全面的に対応] 例) すべての納入について受けている			
		[一部対応] 例) 受ける場合もある			
		[対応していない] 例) 全く受けていない			
		81) 運送業者のドライバーに対して、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が行われているか	[全面的に対応] 例) 定期的に行っている		
			[一部対応] 例) 不定期に行っている		
			[対応していない] 例) 行っていない		
	82)-①保管用の建物は、頑強な建材を使用しているか	[全面的に対応] 例) 全て専用の倉庫を使用している			
		[一部対応] 例) 一部プレハブを使用している			
		[対応していない] 例) 保管場所を指定していない			
	82)-②保管中の納入資材や使用中の資材を監視しているか	[全面的に対応] 例) 全ての資材を監視している			
		[一部対応] 例) 一部監視している			
		[対応していない] 例) 監視していない			
82)-③納入資材や使用中資材をどのように監視しているか	[自由回答] 例) 監視カメラで録画している/定期的に従業員が巡回する、等				
83) 在庫の紛失や増加、その他の事態の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している				
	[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している				
	[対応していない] 例) 構築していない				
84) 製品ラベルを安全な場所に保管しているか	[全面的に対応] 例) 鍵つきの場所に保管している				
	[一部対応] 例) 鍵つきではないが、安全な場所に保管している				
	[対応していない] 例) 安全な場所に保管していない				

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
最終製品	85)バイヤー(購入者、荷主)の指定した資産は、施設にある間は隅々まで監視されているか。(フロア全体を監視するのではなく、バイヤー資産をいつ、いかなる時でも監視する。すなわち、ドックから運送用パレットへの区分区域、保管庫までの間、絶えず監視カメラで監視する。)	[全面的に対応] 例)バイヤーの指定した資産は常時監視カメラで監視している		
		[一部対応] 例)監視カメラは用いていないが、別の適切な方法によって、バイヤーの指定した資産は常時監視している		
		[対応していない] 例)バイヤーの指定した資産は常に監視されているわけではない		
	86)最終製品の流通に利用する貯蔵倉庫や車両、船舶等が適切な安全措施を講じていることを確認しているか	[全面的に対応] 例)全ての貯蔵倉庫、車両、船舶等について、常に確認している		
		[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している(「貯蔵倉庫のみについて常に確認」、「全ての貯蔵倉庫、車両、船舶について不定期に確認」など)		
		[対応していない] 例)全く確認していない		
	87)最終製品の流通に、鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用しているか(※現状では必ずしもご回答頂かなくても結構です。)	[全面的に対応] 例)全ての製品について鍵つきあるいは封印可能な車両/コンテナを利用している		
		[一部対応] 例)一部の製品についてのみ鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用している		
		[対応していない] 例)鍵つき、あるいは封印可能な車両/コンテナを利用していない		
	88)出荷する製品について、その荷受人を併せて把握しているか	[全面的に対応] 例)全ての出荷製品について把握している		
		[一部対応] 例)一部の出荷製品について把握している		
		[対応していない] 例)把握していない		
	89)出荷した製品について、積荷の位置を常時確認することが可能か	[全面的に対応] 例)全てについて常に確認できる		
		[一部対応] 例)上記を「全面対応」とした場合、その一部を確認している(「一部の積荷について実施」、「全ての積荷について事後に確認できる」など)		
		[対応していない] 例)確認できるようにはなっていない		
	90)最終製品の荷物の積み込みスケジュールを確立しているか	[全面的に対応] 例)スケジュールは確立されており、遵守されている		
		[一部対応] 例)スケジュールは確立されているが、遵守されないこともある		
		[対応していない] 例)スケジュールは確立されていない		

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
	91) 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を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例) 構築していない		
	92)-①納入先における販売担当従業員等に、偽造等の不正商品への目配りや、何か問題を察知した場合には担当者に通報するようアドバイスをしているか	[全面的に対応] 例) 常にそのように指示している		
		[一部対応] 例) 不定期にそのように指示している		
		[対応していない] 例) そのような指示をしたことはない		
	92)-②最終製品に対する苦情が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例) 構築していない		
	92)-③最終製品に対する健康被害情報が寄せられた場合の調査や通報の体制を構築しているか	[全面的に対応] 例) 調査と通報の双方について体制を構築している		
		[一部対応] 例) 調査もしくは通報のいずれかについて体制を構築している		
		[対応していない] 例) 構築していない		
	93) 運送用トラックのキーを適切に管理しているか	[全面的に対応] 例) キーの管理が実施され、管理手順が文書化、及び管理履歴が残っている。(誰が、いつ、どのキーを使ったか、など)		
		[一部対応] 例) キーの管理が実施されているが、管理手順の文書化なされていない、もしくは管理履歴が残っていない。(誰が、いつ、どのキーを使ったか、など)		
		[対応していない] 例) キーの管理が実施されていない		
	94) 運送ルート、停車地点のリスクを評価しているか	[全面的に対応] 例) 運送ルートは決まっており、リスク評価を実施及び反映している		
		[一部対応] 例) 運送ルートは決まっているが、リスク評価を実施及び反映していない		
		[対応していない] 例) 決められた運送ルートはない		
95) 運送業者のドライバーに対して、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が行われているか	[全面的に対応] 例) 定期的に行っている			
	[一部対応] 例) 不定期に行っている			
	[対応していない] 例) 行っていない			

チェック項目		選択肢	✓欄	自由記述 (対策の現状等)
コンピューターシステムへのアクセス	96) 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を許可者に制限しているか	[全面的に対応] 例) アクセス可能な従業員を決め、かつ施設には鍵を設けるなど物理的な安全措置を講じている		
		[一部対応] 例) 上記を「全面対応」とした場合、その一部を実施している(“アクセス可能な従業員は決めているが、施設に物理的な安全措置は講じていない”など)		
		[対応していない] 例) 制限していない		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		
	97) 従業員の退職時等にコンピューターアクセス権を削除しているか	[全面的に対応] 例) 常に削除している		
		[一部対応] 例) 削除することもあるが、しないこともある		
		[対応していない] 例) 削除しない、皆で同じID・パスワードを利用している、等		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		
	98) コンピューターのデータ処理に係る履歴を保存しているか	[全面的に対応] 例) 全てのデータ処理の履歴を保存している		
		[一部対応] 例) 一部のデータ処理の履歴を保存している		
		[対応していない] 例) 保存していない		
		[対応不要] 例) コンピューターは利用していない		

『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)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。

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]¹ 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ダンス)」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、1984 年のグリコ・森永事件、1998 年の和歌山カレー事件、2008 年の冷凍ギョーザ事件、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。

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てきました。

さらに、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

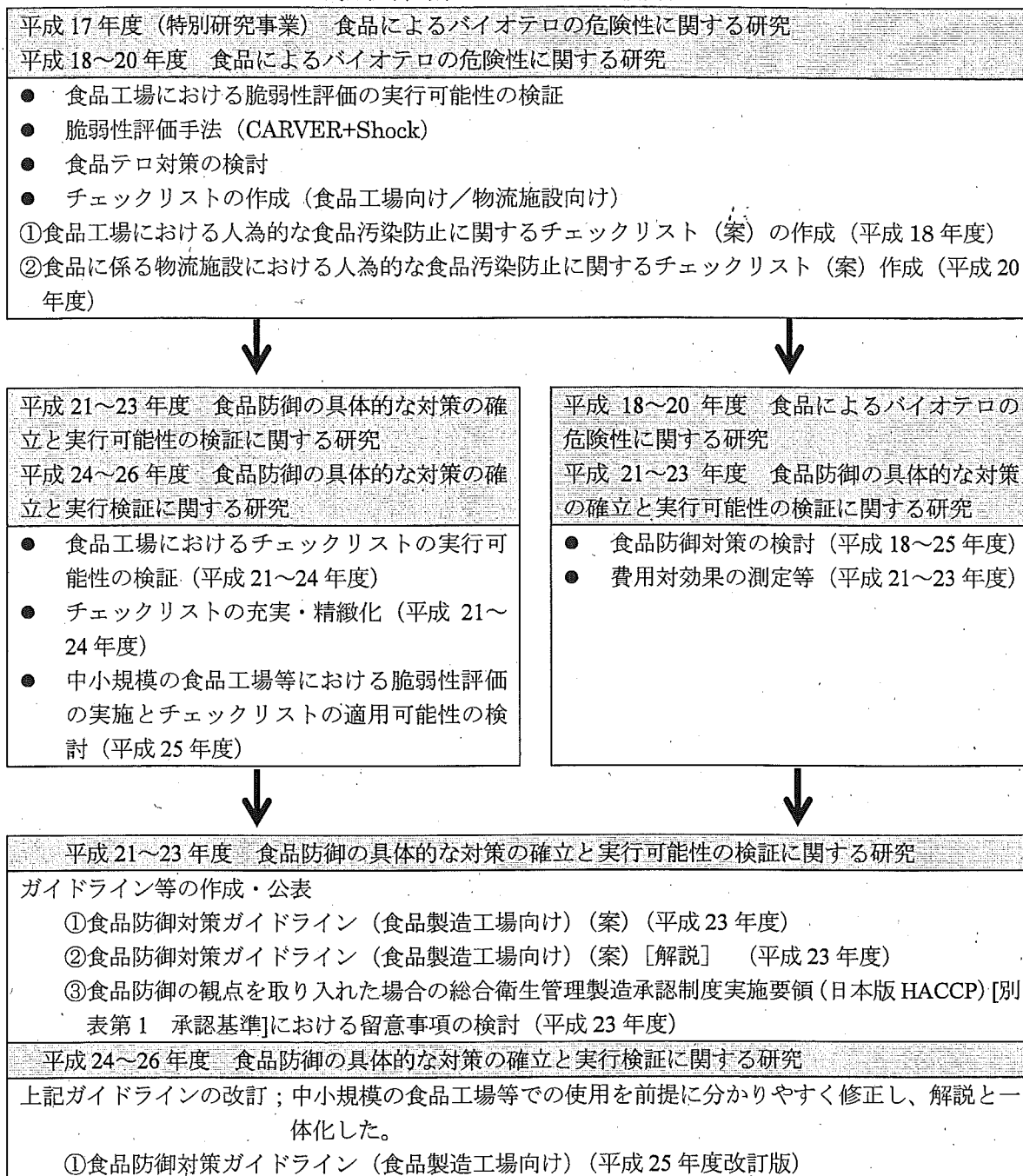
この度、平成 25 年度厚生労働科学研究費補助金「食品防御の具体的な対策の確立と実行可能性の検証に関する研究班」では、平成 23 年度に作成した「食品防御対策ガイドライン (案) (食品製造工場向け)」を中小規模の食品工場等での使用を前提により分かりやすく修正し、解説と一体化しました (別添)。本ガイドライン等を参考に、食品事業者が、食品工場の規模や人的資源等の諸条件を考慮しながら、「実施可能な対策の確認」や「対策の必要性に関する気付き」を得て、定期的・継続的に食品防御対策が実施され、確認されることが望まれます。

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

(別添) 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)

(参考)

食品防御対策ガイドラインの検討経過



(別添)

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一 (平成 25 年度改訂版)

1. 優先的に実施すべき対策

■組織マネジメント

- 食品工場の責任者は、従業員等が働きやすい職場環境づくりに努め、従業員等が自社製品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留意する。

解 説	従業員等の監視を強化するのではなく、従業員等自らが、自社製品の安全を担っているという高い責任感を感じながら働くことができる職場環境づくりを行う。
-----	--

- 食品工場の責任者は、自社製品に一意図的な食品汚染が発生した場合、お客様はまず工場の従業員等に疑いの目を向けるということを、従業員等に意識付けておく。

解 説	従業員等に対して、一意図的な食品汚染に関する脅威や、予防措置の重要性に関して定期的に教育を行い、従業員自らが自社製品の安全を担っているという責任感を認識させる。
-----	--

- 自社製品に一意図的な食品汚染が疑われた場合に備え、普段から従業員の勤務状況、業務内容について正確に把握しておく。

解 説	一意図的な食品汚染が発生した場合においても、各方面への情報提供を円滑に行うことができるよう、平時から、従業員の勤務状況、業務内容について正確に記録する仕組みを構築しておく。
-----	--

- 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ともに、万一、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、自社製品に一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く。

解 説	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企業内での共有化を図る。 一意図的な食品汚染が判明した場合や疑われる場合の社内の連絡フロー、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。 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する。
-----	--

■人的要素(従業員等²)

- 従業員等の採用面接時には、可能な範囲で身元を確認する。身分証、免許証、各種証明書等は、可能な限り原本を確認し、面接時には、記載内容の虚偽の有無を確認する。

² 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。

- ・ 従業員等の異動・退職時等には制服や名札、ID バッジ、鍵（キーカード）を返却させる。
- ・ 製造現場内へは原則として私物は持ち込まないこととし、これが遵守されていることを確認する。持ち込む必要がある場合は、個別に許可を得るようにする。

解 説	製造現場内への持ち込み禁止品の指定は際限がないため、持ち込まないことを原則として、持ち込み可能品はリスト化すると共に、持ち込む場合は、個別に許可を得る方が管理しやすいと考えられる。 また、更衣室やロッカールームなども相互にチェックする体制を構築しておく。
-----	--

- ・ 就業中の全従業員等の移動範囲を明確化する（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する）。

解 説	他部署への理由のない移動を制限し、異物が混入された場合の混入箇所を特定しやすくする。 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する。
-----	--

- ・ 従業員等の従来とは異なる言動、出退勤時間の著しい変化等を把握する。

解 説	従業員等が犯行に及んだ場合の動機は、採用前から抱いていたものとは限らず、採用後の職場への不平・不満等も犯行動機となることも考えられる。 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について確認するとともに、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確認する。
-----	--

- ・ 新規採用者は、朝礼等の機会に紹介し、従業員に認知させ、従業員同士の識別度を高める。

解 説	新規採用者を識別しやすくするとともに、従業員が見慣れない人の存在に疑問を持つ習慣を意識づける。
-----	---

■人的要素（部外者）

- ・ 事前に訪問の連絡があった訪問者については、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する。

解 説	訪問者の身元を、社員証等で確認する。訪問理由を確認した上で、従業員が訪問場所まで同行する。
-----	---

- ・ 事前に訪問の連絡がなかった訪問者、かつ初めての訪問者は、原則として工場の製造現場への入構を認めない。

解 説	「飛び込み」の訪問者については原則として製造現場への入構を認めない。 なお、訪問希望先の従業員に対して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、事前に訪問の連絡があった訪問者と同様の対応を行う。
-----	---

- ・ 訪問者（業者）用の駐車場を設定する。この際、製造棟とできるだけ離れていることが望ましい。

解 説	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
-----	--------------------------------------

	<p>ることは現実的ではない。</p> <p>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く。</p>
--	---

- 食品工場の施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠作業等のため、工場内を単独で行動する可能性のある訪問者（業者）には、持ち物を十分確認し、不要なものを持ち込ませないようにする。

解 説	<p>食品工場の施設・設備のメンテナンスや防虫・防鼠等に関する作業員は、長時間にわたり多人数で作業することもあるため、従業員が全ての作業員の作業に同行することは困難である。</p> <p>作業開始前に、持ち物の確認を実施し、不要な持ち込み品の管理を徹底する。</p>
-----	---

- 郵便、宅配便の受け入れ先（守衛所、事務所等）を定めておく。また配達員の敷地内の移動は、事前に設定した立ち入り可能なエリア内のみとする。

解 説	<p>信書と信書以外の郵便物、また宅配物等の届け物や受取人の違いにより、配達員は比較的自由に食品工場の敷地内を移動できる状況にあるため、郵便、宅配物等の受け入れ先は数箇所の定められた場所に限定する。</p> <p>また、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、建屋外に置かれている資材・原材料や製品に近づくことができないよう留意する。</p>
-----	--

■施設管理

- 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する。

解 説	<p>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る。</p> <p>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やすい箇所については特に重点的に確認する。</p>
-----	--

- 食品に直接手を触れることができる仕込みやや袋詰め等の工程や、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する。

解 説	<p>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。</p> <p>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。</p>
-----	---

- 工場が無人となる時間帯についての防犯対策を講じる。

- 鍵の管理方法を策定し、定期的に確認する。

解 説	<p>最低限、誰でも自由に鍵を持ち出せるような状態にならないよう管理方法を定め、徹底する。</p>
-----	---

- 製造棟、保管庫は、外部からの侵入防止のため、機械警備、定期的な鍵の取り換え、補助鍵の設置、格子窓の設置等の対策を行う。

解 説	食品工場内の全ての鍵を定期的に交換することは現実的ではない。 異物が混入された場合の被害が大きいと考えられる製造棟や保管庫については、補助鍵の設置や定期的な点検を行うなどの侵入防止対策を取ることが重要である。
-----	---

- ・ 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る。

解 説	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する。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する。
-----	---

- ・ 食品工場内の試験材料（検査用試薬・陽性試料等）や有害物質については保管場所を定めた上で、当該場所への人の出入り管理を行うと共に、使用日時及び使用量の記録、施錠管理を行う。

解 説	試験材料（検査用試薬・陽性試料等）の保管場所は検査・試験室内等に制限する。無断で持ち出されることの無いよう定期的に保管数量の確認を行う。可能であれば警備員の巡回やカメラ等の設置を行う。
-----	--

- ・ 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する。

解 説	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、それに従い管理を行う。 それ以外のものについては、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う。また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する。
-----	--

- ・ 殺虫剤の保管場所を定め、施錠による管理を徹底する。

解 説	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ある。 殺虫剤を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する。 防虫・防鼠作業の委託する場合は、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）を選定する。 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るが、工場長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、工場内に保管したりするようなことがないよう、管理を徹底する。
-----	---

- ・ 井戸、貯水、配水施設への侵入防止措置を講じる。

解 説	井戸、貯水、配水施設への出入り可能な従業員を決め、鍵等による物理的な安全対策、防御対策を講じる。
-----	--

- ・ 井戸水を利用している場合、確実な施錠を行い、塩素消毒等浄化関連設備へのアクセスを防

止すると共に、可能であれば監視カメラ等で監視する。

解 説	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ある。
-----	---

- ・ 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ついて、従業員の異動・退職時等に併せてアクセス権を更新する。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する。

解 説	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能な従業員をリスト化し、かつ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る。
-----	--

■入出荷等の管理

- ・ 資材や原材料等の受け入れ時及び使用前に、ラベルや包装を確認する。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する。

- ・ 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する。

解 説	積み下ろし、積み込み作業は食品防衛上脆弱な箇所である。実務上困難な点はあるが、相互監視や、可能な範囲でのカメラ等による監視を行う。
-----	---

- ・ 納入製品・数量と、発注製品・数量との整合性を確認する。

解 説	数量が一致しない場合は、その原因を確認する。納入数量が増加している場合は特に慎重に確認を行い、通常とは異なるルートとから製品が紛れ込んでいないかに注意を払う。
-----	---

- ・ 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、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する。

解 説	数量が一致しない場合は、その原因を確認する。在庫量が増加している場合は特に慎重に確認し、外部から製品が紛れ込んでいないかに注意を払う。
-----	---

- ・ 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する。

解 説	過不足の原因について、妥当な説明がつくように確認する。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いないかに注意を払う。
-----	--

- ・ 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く。

解 説	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する必要がある。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・方法を定めておくこと。
-----	---

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。

■組織マネジメント

- 従業員等や警備員は、敷地内での器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた時には、すぐに工場長や責任者に報告する。

解 説	警備や巡回時に確認する項目をチェックリスト化し、警備の質を確保しておくことが望ましい。 故意による器物の破損や悪意の落書きなどの予兆を見逃さないことが重要である。
-----	--

■人的要素（従業員等）

- 敷地内の従業員等の所在を把握する。

解 説	従業員の敷地内への出入りや所在を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を導入する。
-----	---

■施設管理

- 敷地内への侵入防止のため、フェンス等を設ける。

解 説	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ことが望ましい。
-----	---

- カメラ等により工場建屋外の監視を行う。

解 説	カメラ等による工場建屋への出入りを監視することによる抑止効果が期待でき、また、有事の際の確認に有用である。
-----	---

- 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、施錠管理等を行う。

解 説	資材・原料保管庫は人が常駐していないことが多く、かつアクセスが容易な場合が多い。可能な範囲で警備員の巡回やカメラ等の設置、施錠確認等を行う。
-----	--

以上

食品防衛の観点を取り入れた場合の留意事項	総合衛生管理製造過程承認制度実施要領【別表第1 承認基準】
<p>(2) 製造又は加工の工程に関する文書の管理に注意し、盗難や部外者への漏出について注意が必要である。 (ア) 出入り口、原材料納入口、製品出荷口など、外部との結節点の防犯体制についても対応が必要である。</p> <p>(1) 製品等の移動経路での毒物混入防止の観点から、部外者との接点の有無や監視状況について注意が必要である。 (ウ) 機械器具の配置による死角に注意が必要である。</p>	<p>【別表第1 承認基準】 (1) 製品説明書 施行規則第13条第1号イ又は乳等省令別表三の(一)の(1)に規定する製品説明書には、次の事項が記載されていること。 ア 製品の名称及び種類 イ 原材料に関する事項 ウ 添加物の名称及びその使用量(使用基準が定められた添加物に限る。) エ 容器包装の形態及び材質(危害の発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限る。) オ 性状及び特性(危害の発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限る。) カ 製品の規格 キ 消費期限又は賞味期限及び保存方法(危害の発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限る。) ク 喫食又は利用の方法(危害の発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限る。) ケ 販売等の対象とする消費者層(危害の発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限る。)</p> <p>(2) 製造又は加工の工程に関する文書 ア 施行規則第13条第1号ロ又は乳等省令別表三の(一)の(2)に規定する製造又は加工の工程に関する文書には、次の事項が記載されていること。 (ア) 製造又は加工の工程 (イ) 製造又は加工に用いる機械器具の性能に関する事項 (ウ) 各工程ごとの作業内容及び作業時間並びに作業担当者の職名</p>

総合衛生管理製造過程承認制度実施要領【別表第1 承認基準】	食品防衛の観点を取り入れた場合の留意事項
<p>(エ) 機械器具の仕様(危害の発生を防止するための措置に係る事項に限る。)</p> <p>イ 当該文書は、実際の製品の製造又は加工の作業現場において当該製造又は加工の工程を確認する等により正確に作成されていること。</p> <p>(3) 施設の図面</p> <p>ア 施行規則第13条第1号ハ又は乳等省令別表三の(一)の(3)に規定する施設の図面には、次の事項が記載されていること。</p> <p>(ア) 施設設備の構造</p> <p>(イ) 製品等の移動の経路</p> <p>(ウ) 機械器具の配置</p> <p>(エ) 従事者の配置及び動線</p> <p>(オ) 作業場内の清浄度に応じた区分(高度清浄区域を設けている場合は、その区域内の空気の清浄度及び圧力)</p> <p>イ 当該図面は、実際の作業現場を確認する等により正確に作成されていること。</p> <p>ウ 当該図面に加えて、施設設備の設計図の原本の写し又はそれと同等の内容が含まれている図面が作成されていること。</p> <p>(4) 危害の原因となる物質の特定等</p> <p>ア 施行規則第13条第2号又は乳等省令別表三の(二)の規定により食品衛生上の危害の原因となる物質を特定する際には、科学的な根拠に基づき、製品の製造又は加工の工程において発生するおそれのあるすべての潜在的な危害が列挙されていること。</p> <p>イ アにより列挙された危害の原因となる物質には、施行規則別表第2又は乳等省令別表三の(二)の(1)の表に掲げる食品の区分に応じた危害の原因となる物質がすべて含まれていること。ただし、原材料の危害に関するデータ等により当該危害の原因となる物質が含まない理由が明らかとされている場合は、この限りでない。</p> <p>(5) 危害の発生を防止するための措置</p> <p>ア 施行規則第13条第2号又は乳等省令別表三の(二)の規定により、製品につき発生するおそれのあるすべての食品衛生上の危害について、当該危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該危害の発生を防止するためにとるべきすべての措置を定めていること。</p>	<p>(工) 従業員の職制に応じた立入エリアの制限がある場合、図面の管理も職制に応じたアクセス制限等の対応が必要である。また、作業手順や作業標準に従った配置や動線からの逸脱に注意が必要である。</p> <p>イ. ウ. 設備の図面は、盗難や部外者への漏出が無いように注意した保管が必要である。</p> <p>ア. 危害物質は、CARVER分析に基づき、人為的な異物投入の可能性の恐れがある原因物質についても検討する必要がある。</p> <p>ア. 人為的に投入される原因物質については、加熱等によっても除去困難な場合もあることから、作業員の作業監視や相互監視等、投入行為の防止対策を講じる必要がある。</p>

総合衛生管理製造過程承認制度実施要領【別表第1 承認基準】

食品防衛の観点を取り入れた場合の留意事項

イアにより定めた措置のうち、その実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするものを定めると。なお、当該措置は、次の要件を満たしていること。

(ア) 当該措置は、製造又は加工の過程において、危害を防止するために特に重点的に管理すべき工程(重要管理点)においてとられるものであること。

(イ) 製品において許容できる危害の原因物質の量を考慮して、当該危害の発生を防止するための管理基準を適切に定めていること。管理基準は、原則として、食品の危害の発生を防止するために重要管理点においてとられる措置が適切でない場合に、それを速やかに探知できる指標を用いていること。

(ウ) 当該措置による危害の発生防止の効果が明らかであること。

ウイの確認のための測定方法(モニタリングの方法)を定めていること。なお、この方法は、基本的に、モニタリングの測定値が管理基準から逸脱した時にそれを即時に判明することができる方法であること。また、その実施頻度、実施担当者及び記録の方法を定めていること。モニタリングの実施頻度については、危害の発生を防止するに十分なものであること。

(6) 改善措置の方法

ア施行規則第13条第3号又は乳等省令別表三の(三)に規定する改善措置の方法は、次の要件を満たすものでなければならないこと。

(ア) モニタリングの測定値が管理基準を逸脱した時に、管理状態を正常に戻すことができるものであること。

(イ) 製品等の適切な処分方法が含まれていること。

(ウ) 改善措置の実施担当者及び記録の方法を定めていること。

イ改善措置は上記(5)のイにより定められたすべての措置に対して定めていること。

(7) 衛生管理の方法

ア施行規則第13条第4号又は乳等省令別表三の(四)に規定する衛生管理の方法は、次の事項について、作業内容、実施頻度、実施担当者並びに実施状況の確認及び記録の方法を定めていること。

(ア) 施設設備の衛生管理

(イ) 従事者の衛生教育

(ア) 管理すべき工程として、CARVER分析に基づき人為的な異物投入の可能性の恐れがある工程を明らかにする必要がある。

(イ) 人為的に投入される原因物質については、通常の食品安全上のモニタリング方法では検出が困難な場合もあることから、作業の監視等、投入行為の防止対策を講じる必要がある。

ウ モニタリングでは、測定値だけでなく、作業員の作業手順や作業標準に従った行動も参考に行う必要がある。また、不定期なモニタリングを行うなど、食品防衛の観点からもモニタリングを行うことが必要である。

(ア) 作業員が作業手順や作業標準に従った行動を逸脱していた場合に、適切な指導や是正措置が必要である。

(ア) 従業員の休憩室と製造場所の隔離、薬品庫・工作室・工務室等異物が保管されている場所と製造現場とのアクセス管理、窓など外部との結節点の監視や施錠の徹底等、異物を製造現場に存在させないための管理も必要である。

(イ) 従業員の衛生教育には食品防衛の内容も含む必要がある。また工場内従事者のみならず、関連する部外者(機器メーカー、清掃業者、運送業者)

総合衛生管理製造過程承認制度実施要領【別表第1 承認基準】

食品防衛の観点を取り入れた場合の留意事項

<p>(ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検</p> <p>(エ) そ族昆虫の防除</p> <p>(オ) 使用水の衛生管理</p> <p>(カ) 排水及び廃棄物の衛生管理</p> <p>(キ) 従事者の衛生管理</p> <p>(ク) 食品等の衛生的取扱い</p> <p>(ケ) 製品の回収方法</p> <p>(コ) 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検</p> <p>イアの (イ) 従事者の衛生教育においては、食品衛生に係る微生物学等の基礎知識を含んだHACCPシステムに係る教育訓練等について体系的に定めていること。</p> <p>ウアの (ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検、(オ) 使用水の衛生管理、(ク) 食品の衛生的取扱い及び(ケ) 製品の回収方法の手順においては、停電等の突発的事故等についての対応を定めていること。</p> <p>エアの (ケ) 製品の回収方法の手順においては、回収に係る責任体制、当該施設を管轄する都道府県等への報告等について定めていること。</p> <p>オ上記の他、食品衛生法第3条第2項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）（平成15年8月29日付け食安発第0829001号の別添）に基づく記録の作成と保存の実施について定めていること。</p> <p>(8) 検証</p> <p>ア施行規則第13条第5号又は乳等省令別表三の(五)に規定する検証するための方法には、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法として次の事項について定めていること。</p> <p>(ア) 製品等の試験の方法及び当該試験に用いる機械器具の保守点検（計器の校正を含む。）</p> <p>(イ) モニタリングの実施状況、改善措置及び施設設備等の衛生管理についての記録の点検</p>	<p>も含めた食品防衛に対する啓発が必要である。</p> <p>(ウ) 施設設備及び機械器具の保守点検の際には、工程表以外の改修などが行われていないか確認も必要である。</p> <p>(エ) そ族昆虫の防除に使用する殺虫剤の選定や管理についても対応が必要である。</p> <p>(オ) 使用水については、毒物の混入に留意した設備等で管理することが必要である。</p> <p>(カ) 従事者の衛生管理のみならず、持ち込み品検査も必要である。また工場内従事者のみならず、関連する部外者（機器メーカー、清掃業者、運送業者）の持ち込み品検査も必要である。</p> <p>(ク) 食品等の衛生的取扱いについては、毒物や危険物の意図的な混入防止にも注意が必要である。また製品化後の不適合品の再利用や廃棄のいづれの場合についても適切な取り扱い方法を定めることが必要である。</p> <p>(ケ) 回収された製品の保管や廃棄方法についても適切な取り扱い方法を定めることが必要である。</p>
---	---

総合衛生管理製造過程承認制度実施要領【別表第1 承認基準】	食品防御の観点を取り入れた場合の留意事項
<p>(ウ) 重要管理点におけるモニタリングに用いる計測機器の校正 (エ) 苦情又は回収の原因の解析 (オ) 実施計画の定期的見直し</p> <p>イ これらの内容は、実施頻度、実施担当者等検証の具体的実施に係る内容が含まれていること。 ウ 製品等の試験成績書により、食品の製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法が適切に実施されていることが確認されていること。</p> <p>(9) 記録 施行規則第13条第6号又は乳等省令別表三の(六)に規定する事項(重要管理点のモニタリング、改善措置、施設設備等の衛生管理及び検証)の記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間は、次の要件を満たすこと。</p> <p>ア 記録の方法は、記録者が特定され、修正する場合は修正したことが明らかに分かるような方法であること。 イ 当該記録の保存の方法及び期間は、求めに応じてすぐに確認できる箇所に保管し、その期間は1年以上(製品の賞味期限が1年を超えるものにあつては、当該期限以上の期間)とすること。</p> <p>(10) 管理体制 施行規則第13条第7号及び第8号又は乳等省令別表三の(七)及び(八)の規定に係る事項について、具体的には次の要件を満たすものであること。</p> <p>ア 総合衛生管理製造過程の実施に当たり、従業員への指導、実施状況の検証結果に基づき評価、外部査察への適切な対応等について4(1)に規定する者が行う体制が整っていること。 イ 上記(5)から(9)に掲げる業務について、当該業務に係る責任者が置かれており、かつ、当該責任者がその業務の内容に応じて、あらかじめ当該業務を行う者を定めていること。</p>	<p>(9) 記録は、盗難や部外者への漏出が無いように保管することが必要である。</p> <p>ア 食品防御を実行する上で、従業員への指導、実施状況の評価等を行う体制を整備することも必要である。また、食品工場における食品防御対策の責任者を定めておくことが必要。</p>