

## 食品防御計画書の作成について

1. 「食品防御計画書」は、食品の製造工程等において意図的に毒物等が混入されることを未然に防止すること、万が一意図的な混入が生じた場合に被害を最小限にすることを目的として作成するものです。

意図的な異物混入を防ぐためには、主に以下のような対策が考えられます。

### 【組織マネジメント】

従業員の労務管理・教育訓練、働きやすい環境作り、制服や名札等の管理、緊急時の連絡体制の整備など

### 【毒物等の混入予防】

混入しやすい工程の把握・監視、試薬や薬剤等の管理、私物の持ち込み制限、部外者の立ち入り制限、積み下ろし・積み込み作業の監視など

2. 各施設において、以下のガイドラインを参考に、取り扱う食品や業態、施設の規模等に応じて必要な項目を選択又は追加して「食品防御計画書」を作成してください。

- ・ 食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け） P71～79
- ・ 食品防御対策ガイドライン（運搬・保管施設向け） P80～88

[https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report\\_pdf/202024016B-sougo\\_0.pdf](https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report_pdf/202024016B-sougo_0.pdf)

なお、従業員の労務管理や施設における混入予防対策に加えて、①食品安全に関する体制、②教育訓練及びその頻度、③緊急時の対応手順は必須項目です。

3. 特に中小規模事業者にあっては、以下のガイドラインを参考に、実施可能な対策を文書化することも有効です。

- ・ 中小規模事業所向け 食品防御対策ガイドライン P100～107

[https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report\\_pdf/202024016B-sougo\\_0.pdf](https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report_pdf/202024016B-sougo_0.pdf)

必須項目については以下を参考にしてください。

- ① 食品安全に関する体制：HACCP チームに準じることも可能。
- ② 教育訓練及びその頻度：上記ガイドラインの5及び6参照。教育訓練には以下の学習資料を利用可能。
  - ・ 中小規模事業所管理者向け 食品防御対策学習資料 P108～111
  - ・ 中小規模事業所従業者向け 食品防御対策学習資料 P112～113

[https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report\\_pdf/202024016B-sougo\\_0.pdf](https://mhlw-grants.niph.go.jp/system/files/report_pdf/202024016B-sougo_0.pdf)
- ③ 緊急時の対応手順：上記ガイドラインの1及び2参照。苦情・事故発生時の処理手順に準じることも可能。