

従業員が行うチェックポイントの例

～ 各社の状況に応じ、チェックポイントを追加してください～

1. いつもと違うヒト・コト・モノがないかチェック

例えば、

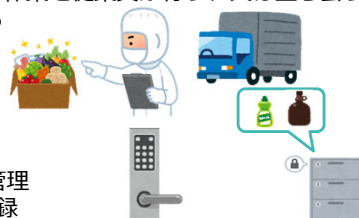
- 不審者が立入禁止区域へ入ろうとしている
- 清掃事業者が、清掃用洗剤を製品(料理)の近くに放置している
- 入場証を所持していない訪問者がいる
- 制服や包装資材を紛失した(悪意のある人のなりすましの可能性)
- 同僚が体調を崩していたり、ストレスを感じているようだ 等



2. 食材と製品(料理)のチェック

例えば、

- 原材料納入時、製品出荷時の積み下ろし・積み込み作業を従業員が行う、又は立ち会う
- 原材料納入時や使用時に数量、包装状態を確認する
- 製品(料理)に対する苦情の確認と共有 等



3. 働く場所のチェック

例えば、

- 洗剤や消毒液の定位置を決め、ストックは別室で管理
- 作業場のドアや外とつながる場所の施錠の確認・記録
- コンピュータシステムのログインIDやパスワードを共有しない、担当者変更時に削除・変更する 等

食品防御に関する問題です。「○」か「×」か考えてみましょう！

- 問題1 「意図的混入」に対しては、通常食品衛生対策を完全にしていれば、十分に防ぐことができる。
- 問題2 「意図的混入」は、なにが、どれだけ、どこに混入されたか特定することが難しいため、被害拡大を防止することが困難である。
- 問題3 「意図的混入」は、社会的な混乱を招くために悪意のある人が行うことで、大規模なイベントでしか起こらない。
- 問題4 「意図的混入」を防ぐためには、大規模な設備投資が必須である。


(答え)

- 問題1 × 「意図的混入」に対しては、食品衛生対策にプラスして食品防御対応が必要です。
- 問題2 ○
- 問題3 × 「意図的混入」は、大規模イベントだけでなく、さまざまな場所で起きています。そのため、食品に関わるすべての者が対応する必要があります。
- 問題4 × 意図的混入への対策は、大規模な設備投資だけではなく、従業員管理、従業員同士の声掛け、備品等の管理、訪問者の確認等様々な観点から取り組むことができます。

問い合わせ先

農林水産省 消費・安全局 食品安全政策課
03-5512-2292

農水省 食品防御 研修

または、 をご覧ください。

自社製品を守る、+αの 食品防御



「食品防御」をご存知ですか？

「食品防御」は、みなさんが日頃から取り組んでいる「衛生管理」では防げない、食品への意図的な異物等の混入を予防するものです。

「食品防御」の目線を取り入れることは、安全な食品の製造・提供の確保に直結します。

消費者、お客様のためだけでなく、大切な従業員の方々を守るために、+αで「食品防御」を取り入れましょう。

1 食品防御とは？

安全な食品を消費者に届けるという責務を全うするには、食中毒菌などの非意図的な異物混入から食品を守る衛生管理に加え、**意図的な異物混入から食品を守る**ことも大切です。

意図的な異物混入から食品を守る取組のことを**食品防御**といいます。

食品防御は、セキュリティ、労務管理、食品衛生対策などに関連しています。

まずは、これまでの取組に食品防御の目線を取り入れることから始めてみませんか？



2 食品防御の必要性

意図的混入は他の犯罪・テロと比較して容易に実行可能

- ・人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある物質には、農薬や洗剤・消毒薬等として販売されているものがあり、入手は容易です。
- ・包装されていない状態の食品へは、意図的な異物混入が容易です。

万が一意図的に異物混入された場合、

- ・なにを、いつ、どこで、どれだけ、どの食品に混入されたのかを迅速に特定することは困難です。→被害・損失が拡大化しやすい
- ・大事な従業員に疑いの目が向けられる上、事業者としての信用が低下するおそれがあります。

⇒意図的な異物混入から食品や従業員等を守るには、食品防御が必要です！

3 食品防御の取り組み方

まずは、意図的な異物混入の可能性とそのおそろしさを認識し、食品防御の目線から自分の会社を見直してみましょ

STEP 1 トップの宣言、従業員の意識向上

1. 意図的な異物混入から食品と従業員を守るため、経営者は食品防御目線を取り入れることを社内にアナウンスしましょう。

2. 経営者は、従業員の皆さんとのコミュニケーションを大切にし、働きやすい職場環境をつくりましょう。

3. 従業員の皆さんには、裏面を参考に、職場の環境や作業を見直してもらいましょう。日頃から、いつもと違うことに気づいたら責任者にすぐ報告してもらいましょう。

意図的な異物混入が起こるかも知れないという危機感をトップが持つことが重要ですね！



次に、防御力アップに取り組みましょ

STEP 2 食品へアクセスする人やモノへの対策を実施

【一般的な防犯対策】

敷地外から敷地内への無断侵入の防止、監視と施錠を徹底等

【組織マネジメント】

人的管理(労務管理、部外者対策)、入出荷管理等の対策の実施、働きやすい環境作り、制服・IDカード等の管理の徹底等

【毒物等の混入予防】

混入しやすい工程の把握、整理整頓の徹底、私物等の持込制限、積下し作業、食材保管庫や厨房等の監視、緊急時の連絡体制確認、定期的な見直し等



STEP 3 意図的混入のし易さの評価※、食品防御対策の改善

食品防御について詳しく知りたい場合は、農林水産省までお問い合わせください。

