

食品防衛ガイドライン

—要約版—

平成27年4月

一般社団法人 日本冷凍食品協会

食品防御ガイドライン

食品防御ガイドラインの構成（目次）	p. 1
I 食品防御ガイドラインの目的と基本的な考え方	
1. はじめに	p. 3
2. ガイドラインの目的	p. 3
3. ガイドラインの性格	p. 3
4. ガイドラインの範囲	p. 3
5. ガイドラインの基本的な考え方	p. 4
6. 企業における対応	p. 4
II 予防・未然防止の考え方	
1. 事件を引き起こす心理	p. 5
2. 未然防止の三つの側面	p. 5
1) 心理的な未然防止	
2) 物理的な未然防止	
3) 予兆による未然防止	
3. 未然防止策の考え方	p. 5
1) 敬意・好意を持たれる企業、工場	
2) 加害行為の実行を困難にする	
3) 加害行為の発見を容易にする	
4) 「よい製造現場」を作る	
5) 事件の結果の重大さ、制裁の大きさを理解させ、協力を得る	
4. 起こりうる加害行為事例	p. 6
III 食品防御ガイドライン	
A ガバナンス	p. 7
1. 企業理念・方針	p. 7
2. 組織体制	p. 7
3. 運営体制	p. 7
B 食品安全・食品防御に関する危機管理	p. 7
[組織体制及び組織運営]	
1. 組織体制	p. 8
2. 平時における組織運営	p. 8
3. 非常時における組織運営	p. 8

[危機対応のプロセス]

4. 初期対応	p. 8
5. 事態の拡大防止	p. 9
6. 収束・終結	p. 9

C 認定工場における食品安全と食品防御対策	p. 10
1. 「よい製造現場」の構築	p. 10
2. 従業員への教育、関係者への周知	p. 10
3. 社外利害関係者との関係	p. 10
4. 入場管理、施設・工程への侵入防止・接触制限	p. 10
5. 不要物・加害物の持ち込み防止	p. 11
6. 加害対象物の曝露性の低下、堅牢化	p. 11
7. 搬入物の安全確認	p. 11
8. 機器による食品防御対策	p. 11
9. 出荷後の体制	p. 11

以上 平成 27 年 3 月制定 ガイドライン本文

付録 今後追加作成予定

IV チェックリスト

V 用語集

VI Q&A

VII 事例集

VIII 参考資料

以上

I 食品防御ガイドラインの目的と基本的な考え方

1. はじめに

天洋食品事件後の平成 21 年度より施行された現行の冷凍食品認定制度では、食品防御の要素を冷凍食品認定工場（以下、認定工場）に対する基準要求事項に組み込んでいる。一方、25 年 12 月に発生した農薬混入事件を契機として、食品防御対策を科学的な手順で組織的に構築する必要性が高まっているが、現在の認定制度では必ずしもこれに十分に答えていない。

また、食品防御の対策は認定工場の業態・規模に違いがあるため、現時点において食品防御の対策について一律の基準を策定し適用することは適切ではない。このため、当協会として、会員及び認定工場に対して、食品防御に対する理解を深めるとともに、個別の企業・工場の実情に応じた適切な措置・対策が実施できるよう、「食品防御ガイドライン」（以下、ガイドライン）を定めることとした。

なお、ガイドライン策定に当たっては、農林水産省の農薬混入事件についての報告書（※1）、厚生労働省研究班の食品防御ガイドライン（※2）等を参考とした。

2. ガイドラインの目的

食品防御は食品安全とは異なり、これを実施するための法体系や行政機関の関与は整備されておらず、食品事業者は自ら手探りで食品防御の対策を構築する必要がある。本ガイドラインは、認定工場が食品防御対策を講ずるに当たって理解しておくべき考え方、対策が有効かつ効率的に実施できる組織体制、採るべき対策の選択肢等を提示し、それぞれの認定工場が個別の事情に応じて適切かつ有効な食品防御体制を構築するための参考として策定した。

3. ガイドラインの性格

ガイドラインは認定工場への要求事項ではない。遵守すべき指針ではなく、食品防御対策を検討するにあたっての参考であり、認定工場の規模・業態により必要に応じて取捨選択し、また趣旨を生かして改変適合されることをむしろ期待するものである。

4. ガイドラインの範囲

ガイドラインは、主に認定工場の施設・設備に対する直接の加害事件や、認定工場において製品に混入された異物・薬物により消費者の健康被害を引き起こす事件を想定している。このような事件についての未然防止と、食品事故を含めてこのよ

うな事故・事件が発生する恐れがある場合、あるいは実際に発生した場合の危機管理体制の構築について言及している。

なお、いわゆる食品テロや流通段階での事件、企業恐喝等への対策については、冷凍食品メーカー内での対応を超えることから想定していない。

5. ガイドラインの基本的な考え方

事件の未然防止・拡大防止のためには企業としての姿勢・ガバナンスが重要であり、各企業は経営・本社機能として全体の方向性を示すとともに、その具体化を図ることが必要である。また、製造機能である認定工場は、その方針の下で「よい製造現場」を作り上げることが重要で、これは食品安全や従業員の労働安全にも繋がるものである。

食品防御の対策はそれが独自に存在するのではなく、ガバナンス、食品安全、労働管理等の方針・施策が総合的に発揮されたものの延長線上にある。食品防御のための個別の対策、施設・設備は重要ではあるが補助的なものである。

同時に危機管理についても、食品防御のみのために行うのではなく、食品安全における重大事故、あるいは事業所での大規模災害など、企業が陥りうる様々な危機への対応を想定した基本共通的なものをベースに、個別の危機管理を組み立てることが必要である。

なお、会員及び認定工場の規模・業態が様々であることから、その実情に応じた適切な措置・対策を実施できる内容とした。

6. 企業における対応

ガイドラインは、認定工場での食品防御対策を実施するための参考となるものである。各項目に示された考え方や具体的な施策は、個別企業・工場の実情に適合させて導入することが望まれる。このことを理解した対応を期待したい。

(脚注)

※1 農林水産省「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会報告書」(平成26年6月)

※2 厚生労働省研究班「食品防御対策ガイドライン(食品工場向け)」
(平成25年度改定版)

以上

Ⅱ 予防・未然防止の考え方

1. 事件を引き起こす心理

事件を引き起こす心理は、単なる悪戯、何らかの悪意、確固とした害意等が考えられる。本ガイドラインでは悪戯と悪意への対処を適用範囲とし、犯罪行為である食品テロ、企業恐喝等は適用外とする。

2. 未然防止の三つの側面

1) 心理的な未然防止・意図的な加害行為をしたいと思わせない職場の風土

予防・未然防止のためには、事件を起こそう・起こしたいという心理状態にさせないことが重要である。そのためには、その企業・工場が敬意・好意を持たれること、加害行為の実行が困難であること、結果責任や制裁が重大であることを理解させることの3点が有効である。

2) 物理的な未然防止・意図的な加害行為が実行し難い環境

加害行為を起こさせないためには、「できなくする」対策に加え、加害行為を「見つけやすくする」対策を併せて実施することが必要である。

3) 予兆による未然防止・事故・事件は芽のうちに、社内のうちに

重大な事故・事件には何らかの予兆があることが多く、これに気付き、取り上げる仕組みが必要である。

3. 未然防止策の考え方

1) 敬意・好意を持たれる会社、工場

社外の利害関係者に、企業活動に対する理解・共感を得る必要がある。一方、従業員には、会社や仕事への誇りと愛着を持たせるとともに、適切な意識規範・行動規範を維持することが必要である。この場合、従業員とのコミュニケーションの質が重要であり、一方的な伝達や押しつけとしない工夫が必要である。

2) 加害行為の実行を困難にする

立入制限区域の設定や施設・設備の施錠等の管理、製造工程での作業者の管理や工程の閉鎖系化等による食品との物理的な接触を制限することが有効である。また、加害物となりうる薬剤等の厳重管理とともに、場内への持ち込みを制限すること、原材料等の搬入時に安全性の確認を行うこと、入場者の身元を確認し、搬入作業時に立ち合うこと等も必要である。

3) 加害行為の発見を容易にする

食品安全で求められる工程や製品の異常監視機能は重要であり、死角のないレイアウトに加えて、要員配置、作業エリア、作業手順等の遵守・徹底が有効である。

4) 「よい製造現場」を作る

有効的な食品防御対策には「よい製造現場」を構築することが重要である。「よい製造現場」では、職制における縦と従業員同士の横のコミュニケーションが適切で、職場の規律・規範が正しく維持され、従業員の労働安全と製品の食品安全に優れており、製造現場重視の運営が行われている。

5) 事件の結果の重大さ、制裁の大きさを理解させ、協力を得る

経営者・従業員ともに、企業・工場で事件が発生した場合、どのような深刻な状態に陥るのかを理解・共有することが必要である。一方、規律・規範の維持には、逸脱・違反行為に対する措置・罰則制定により、食品に対する加害行為には重大な制裁が行われることへの理解も重要である。また、事件の予防のために、食品防御の実施を公表し、社外の利害関係者に理解・協力を求めることも必要である。

4. 起こりうる加害行為事例

(略)

Ⅲ 食品防御ガイドライン

Ⅲ－A ガバナンス

ガバナンスの実態は個々の企業の規模や形態により大きく異なるが、経営の意思が適切に具現化されていく体制を構築することが必要である。食品防御上のガバナンスにおいては、経営者が企業理念・方針、組織体制、運営体制を明確にし、そのうえで食品防御に取り組むことを経営者が宣言することが必要である。

1 企業理念・方針

食品防御に重要な消費者重視やコンプライアンスの遵守を含む企業理念を作成し、社会に公表するとともに、従業員に周知し、理解させる必要がある。

経営者は、食品防御意識向上のため、その意志として食品防御方針の策定と取り組みを社内外に公表することが必要である。また、「よい企業風土、よい製造現場」を作る施策が講じられるように指導・監督しなければならない。

2 組織体制

食品防御は悪意・犯罪に対するものであり、従来の食品安全の体制だけでは対応が困難である。食品安全に加え、食品防御に係る体制と危機管理に係る組織体制、組織間の連携体制を構築する必要がある。

食品安全や食品防御に係る事故・事件の影響は企業やグループ全体に及ぶため、普段から有効な責任体制・執行体制がとれるように、経営が個別企業・事業所の食品の安全に関わる取り組みに積極的に関与し、指揮・命令、指導・監督等の機能を構築しなくてはならない。

3 運営体制

経営者は、社内外に対し、コンプライアンスやCSRを意識した、透明性の高い企業運営を行い、事業所毎に食品防御責任者を設置して、「安全で良質な食品をお届けすることや消費者を重視することについての事業者の使命感」を徹底するとともに、グループ経営や複数の事業所がある場合には、全体を統括する統括食品防御責任者を置く。

また、顧客への対応窓口より意見・情報等を適切に経営に伝える仕組みを構築し、有効な食品防御活動が行えるように、事業所毎に経営が適切な指導・監督を行う必要がある。

Ⅲ－B 食品安全・食品防御に関する危機管理

事故・事件の予防・未然防止や、発生した場合の拡大防止や早期終息のために、平時より危機管理体制を構築して、事故・事件の芽を早期に見つけ摘み取ることが必要である。また、通常の危機管理に加え、消費者が重篤な状態に陥るような非常事態の危機管理を、特にクライシス管理として構築し緊急時に備える必要がある。非常時には消費者の安全を最優先とし、積極的に正確な情報を公開し、行政や関係先の協力を得て被害の拡大防止に努めなくてはならない。

[組織体制及び組織運営]

1. 組織体制

食品安全（事故）と食品防御（事件）は消費者の健康被害という観点からは共通点も多いが、異なる点もあるので、違いを理解し明確にした上で、食品防御についての平時と非常時に分けた危機管理体制を構築する。

特に非常時では、平時以上に迅速かつ適切な対応が求められるため、緊急対策本部等を設置して、情報や指示・命令の伝達システムを一元化することが必要である。また、その上で消費者への適切な対応、正確な情報の発信を行うことが重要である。

2. 平時における組織運営

顧客対応は迅速丁寧に行い、苦情の原因調査より、重大事故・事件の予兆を把握・評価するとともに、関係部署間で危機管理情報を共有化し、必要な措置を取る仕組みを作る必要がある。また、事故・事件の発見、調査、公表、回収等の判断に至る手順（初期対応マニュアル・手順の整備と非常時の連絡先及びその内容を含む。）を設定し、シミュレーションにより実際に機能することを確認するとともに、経営の関与の下で適切な評価・更新を行う。

3. 非常時における組織運営

非常時には、経営最高責任者（社長）の宣言でクライシス管理体制に移行する。事故・事件対応の最高責任者を定め、部門責任者による対策本部を設置する。部門責任者は、部門内の実務担当者を組織し、非常時対応として情報収集と発信管理を行う。対策本部は、消費者の安全を最優先として対応方針、対策を決定する。なお、事態の進行により、適切に対策の追加や変更を行う。

[危機対応のプロセス]

4. 初期対応

事故・事件が発生したら、発生原因と状況を把握し、人体危害の有無および拡散性の大小等について評価することにより、経営最高責任者は非常時体制（クライシス管理）へ移行するか否かの判断を行う。

非常時の場合は緊急対策本部等を設置し、対策本部長は対応方針を決定する。各部門責任者は必要な手順を確認、実行する。行政を含む定められた連絡先に適宜必要な情報を発信するとともに、当該品の在庫・出荷・販売状況を把握し、必要により出荷止め・回収等の措置を取る。

また、非常時体制へ移行しなくても、発生原因に対して直ちに是正措置を取り、事故・事件品が再生産されないことを担保しなくてはならない。

5. 事態の拡大防止

緊急対策本部は、初期対応で定めた対応方針の遂行状況を逐次把握し、不具合があれば手順を変更するとともに、社内外の状況を確認・評価し、対応方針に反映する。

事故・事件の公表・回収を行う場合は、判断の科学的な根拠を明確にし、危害や拡散性の評価、回収理由、回収対象商品、回収方法、送付先等を正確に公表する。迅速な回収が必要な場合では、回収の進捗情報を公表するなどして回収が促進されるよう努めることが必要である。

同時に消費者・顧客窓口部門の陣容を強化し、問い合わせ等の増加に対応するとともに、健康被害が発生している場合には適切な救援措置を行う必要がある。

6. 収束・終結

事故・事件の終結には、原因特定、原因排除、健康被害の鎮静・回復、再発防止策の実施、回収終了等が必要であり、対策本部は終結目標を定めた活動が必要である。また、必要に応じ行政に相談・報告するが、この場合には終結においても、行政の助言・指導に従って判断することが望ましい。

終結時には終結宣言を行ない、危機管理を平時に戻すが、終結を公表した場合は、終結に至る経緯と根拠を明確に示し、消費者や社会の理解を得ることが望ましい。

終結後は、被害者に対する措置や再発防止措置のほかに、実行した危機管理対策について検証・評価を行い、必要に応じて危機管理体制を含めた見直しを行う。

Ⅲ－C 認定工場における食品安全と食品防御対策

工場の労働安全や食品安全が優れていれば、食品防御にも潜在的に優れている。このような「よい製造現場」を構築することが食品防御の対策としても重要である。「よい製造現場」では食品防御の対策は非常に有効に働く。「よい製造現場」を実現することが食品安全だけでなく食品防御上の近道である。また、食品防御の対策は工場の実態に合ったものが必要である。

なお、対策を行うには、従業員の食品防御に対する理解が必要である。その際、食品防御の対策は、従業員を守るためのものであり、潔白証明になるという考え方も重要である。

1. 「よい製造現場」の構築

従業員採用時には、可能な範囲での身元確認や面接で人物を確認し、待遇はその地域・業種において納得性のあることが望ましい。

従業員には適切な規範意識、誇りを持たせ、お互いを見守り支え合う職場環境にするとともに、職制上でも双方向コミュニケーションにより良好な関係を築き、報告・相談、指示・命令も適切に行われるようにする。

また、職場の食品安全、労働安全にも十分配慮し、製造現場の死角を減らし、常に整理整頓されていることも重要である。さらに、食品防御における脆弱性分析を行い、課題を把握し対策を行うことも必要である。

2. 従業員への教育、関係者への周知

人事・労務制度が透明で、適切な説明により従業員に理解させることと、労務管理を適切に行うことが必要である。従業員には、労働安全・食品安全・食品防御の教育に加え、消費者重視の企業の理念や企業方針等を周知する。教育の際には意見交換の機会を作り、質問、意見等には責任者より真摯に回答する。

賞罰規定を周知し、従業員に逸脱行為があった場合には、処罰も含め、適切に処置して規範遵守を明確にする。社外の関係者に食品防御対策を行っていることを公表したうえで、適切な説明を行い、協力を仰ぐ。協力を得られる取引先との関係が重要である。

3. 社外利害関係者との関係

食品防御の実施には、周辺地域、取引先等の関係者の理解・支援が必要であり、そのために、地域社会や周辺環境への配慮、あるいはコンプライアンスに基づいた取引・応対を行うことにより関係性を高めることが必要である。

4. 入場管理、施設・工程への侵入防止・接触制限

(略)

5. 不要物・加害物の持ち込み防止
(略)
6. 加害対象物の曝露性の低下、堅牢化
(略)
7. 搬入物の安全確認
(略)
8. 機器による食品防御対策
(略)
9. 出荷後の体制
(略)

以上