

フードディフェンスの基礎知識 2

◆アラート(ALERT/警告)

- A** 使っている供給品や原料が安全・確実な入手元からのものであることをどのように確認 (Assure) しますか。
- L** 施設内での製品や半製品および原料の安全をどのように確保 (Look) しますか。
- E** 雇用者 (Employees) や、施設に出入りする人々について、何を知っていますか。
- R** 自分が管理している製品の安全保障について、報告 (Reports) することができますか。
- T** 疑わしい行動も含め、施設内での食品への脅威 (Threat) や問題がある場合、どのように対処し、誰に連絡しますか。

◆前提条件プログラム(適正食品防御規範)の一例

《一般的なセキュリティ》

- ★ 資格要件を満たした者を食品のセキュリティに関する責任者として任命すること。食品のセキュリティ管理チームと特に重大な判断を下す担当者を指名しておくこと。
- ★ 施設内の製品や機器に不正が加えられていないか、他の異常がないか、また不正の標的になり易い区域についてセキュリティ点検を毎日実施すること。
- ★ トイレ、メンテナンス器具置場、個人のロッカーやその他の保管庫に、包装資材やその他の異常なものが隠されていないか定期点検を実施すること。
- ★ 施設内で意図的に持ち込んだ汚染物質の一時的な隠し場所になるような場所をなくすこと。
- ★ 出入り口を書いた施設配置図の最新版を保持しておくこと。
※これを安全な場所に保管し、地域の消防署に渡しておく。
- ★ 施設の内外に適切な照明設備を設け、非常用の照明も設置すること。
- ★ 営業時間外、又は夜勤時間帯のセキュリティ手順を整備すること。
- ★ 施設で使われている鍵を全て把握しておくこと。

(WHOの指針より)