

GFSI（国際食品安全イニシアチブ）ベンチマーク承認の国際規格

SQF 規定

食品業界向け、HACCPに基づく
サプライヤー保証規定

第7.2版

2014年7月



モジュール2：SQFシステム要素

2.7 サイトのセキュリティ

2.7.1 食品防御（M）

食品マネジメントシステム活用

この資料は活用して頂いた方々からの意見により、当社が必要と判断した場合には随時改訂いたします。
エフェクティブ・ナビ株式会社 岩城正志 info@effective-navi.jp

初版：2015年4月1日

2.7 サイトのセキュリティ

2.7.1 食品防御 (M)

2.7.1.1 意図的な妨害工作またはテロリスト的イベントが原因の食品への不純物混入を予防する方法、責任および基準を文書化・実施・維持するものとします。

2.7.1.2 食品防御の実施手順を整え、以下の事項を含めるものとします。

- i. 食品防御の責任がある上級管理職者の名前。
- ii. 許可された人員のみが、指定のアクセスポイントを通じて収穫物、製造機器・車両、製造および保管区域に立ち入ることを徹底するための方法。
- iii. 注意を要するプロセスポイントに意図的な混入がないよう、保護するための方法。
- iv. 原料、包装資材、備品および危険化学物質の安全な保管を徹底するための対策。
- v. 収穫物および/または最終製品が安全な保管および輸送状態に置かれていることを徹底するための対策。
- vi. 従業員、契約業者、訪問者による敷地への立ち入りを記録・管理するための方法。

文書作成のポイント

- 「フードディフェンス管理規程」は、従業員及び外部者全てに対して“性善説”ではなく“性悪説”に立った考えに基づき、食品テロを防止するためのものです。
- ハード面における入退室経路及び死角となり得る場所を特定し、食品テロの危険性に対する危害分析により管理ポイントとその方法を定めることが必要です。
- フードディフェンスに関する管理方法は、中小企業庁が作成している事業継続計画サンプルを参考にし、2.1.6事業継続計画で作成する文書に組み入れて文書化することも可能です。

マネジメントシステム導入後の課題と対策

課題1：外部者の入室管理手順を定めて記録を残すことを定めているが取引先を信頼しているからなのか、入室管理の記録に記入漏れが多くその管理責任が誰なのかも曖昧になっていて全く機能していない。

課題2：入室管理の記録には持ち込み品の記入欄はあるが誰も立ち会っていないため自己申告で記録の信憑性が低く、本質的な食品テロ防止策にはなっていない。

対策：食品事故の考え方「食中毒菌が混入するかもしれない」と同様の考え方「食品テロリストが狙っているかもしれない」を持ち、適切なルールを作成し厳格に運用することにより不審者が侵入するリスクを低下させること及び従業員の不審な行動を抑止することが必要です。

サポート

- 「フードディフェンス管理規程」の作成に関するアドバイスには、下記の点を考慮します。
 1. 現状の課題を確認し、課題に対する優先順位
 2. この機会に改善すべき項目と長期的な計画に組み入れるべき項目