



フードディフェンスガイドライン

基準の定義

Ideal (理想)	求められている要素のすべての側面を満たしているか、それより高いグレードの状態。検査の時点では大きな改善の必要性は無い。現状のレベルを維持できるように努める。
Fair (平均)	求められている要素の基礎的な部分を満たしている。状態の向上、もしくは記述されたすべての基準に対する取り組みを継続的に努める。
Weakness (弱点)	求められている要素を満たしていない。要素の欠落や要素の適切な活用がなされていない状態。”Ideal”や”Fair”の状態へ到達するために大きな改善が必要である。欠落している要素に対して、大幅な人的資源やプログラムの変更を実施する必要がある。この弱点がある限りプログラムを許容範囲と判断しない。この弱点はフードディフェンス上の問題を引き起こす可能性がある。

「フードディフェンスガイドライン」は、産業界の推奨事項、FDA の指導文書やセキュリティガイドラインを組み入れている。本プログラムは、食品製造業者が自分達の施設をフードディフェンスに関して評価することを補助するものである。

「フードディフェンス評価」は、施設のフードディフェンスの状態を評価する道具となるように設計されている。本ガイドラインは、食品産業を広く網羅するように確立されたものである。このフードディフェンス評価は、このガイドラインで明記されている基準に基づいて評価を実施する。本ガイドラインを活用するに当たってすべての施設に関連しない項目が若干あるかもしれない。その時には関連しない項目の“評価”の欄に (N/A) と記入する。そして“コメント”の欄に関連しない理由の概略を記入する。施設に関連するすべての項目の欄には、その結果を “Ideal”、“Fair”、もしくは “Weakness” と記入する。検査員は個々の項目について評価を行う。具体的な項目に対する施設の遵守状況を評価するためにこのフードディフェンスガイドラインを活用する。

フードディフェンスガイドラインに明記されている基準は、健全なフードディフェンスプログラムを達成しようとしている施設を補助するために設計されている。基準の内容によっては各施設にとって適用するには困難な場合があるかもしれない。したがって、評価を完了した後に施設の責任者が “Fair” “Weakness” と評価された項目を確認すべきである。施設の経営陣は、施設全体のフードディフェンスレベルの向上を図るための対策や改善を実施できる項目を決定するために、これらの “Fair” “Weakness” と評価された項目を評価すべきである。

このフードディフェンス評価は、フードディフェンス評価の“認証”を目的に作成されたものではなく、また保証書ではない。AIB（米国製パン研究所）のフードディフェンス評価に参加した施設には報告書と参加証書が渡される。

フードディフェンスプログラムを実施することによって、適用可能な OSHA（米国労働安全衛生法）、安全、火災および他の法規の遵守状態が違法となったり妨げになったりしないように、施設はこれらの法規をフードディフェンスプログラムと同様に見直すことを推奨する。

要約シート

		Ideal	Fair	Weakness	N/A
1.0	フードディフェンスプログラム				
2.0	屋外と屋上				
3.0	従業員と訪問者プログラム				
4.0	原材料の受入				
5.0	施設の作業				
6.0	最終製品の保管と出荷				
	合計				

会社名 : _____

日付 : _____

検査員名 : _____

評価基準

		評価	コメント
1.0	フードディフェンスプログラム		
1.1	施設の脆弱性評価を実施している。(文書)		
1.2	危機管理チームを設立している。(文書)		
1.3	製品回収プログラムを確立している。(文書)		
1.4	危機管理チームは、模擬回収テストを6カ月に1回の頻度で実施している。(文書)		
1.5	特定の個人やチームへフードディフェンスの責任を割り当てている。(文書)		
1.6	最低3か月に1回の頻度で施設、屋外およびシステムに対するフードディフェンス検査を実施している。(文書)		
1.7	重要な法規や規制当局への連絡先のリストを保持している。(文書)		
1.8	郵便物や宅配物に対するフードディフェンスプログラムを確立している。(文書)		
1.9	食品安全に重要なコンピューターシステムや文書のバックアップやプロテクトのプログラムを確立している。(文書)		
1.10	施設が管理している施設外の倉庫、製造施設、配送作業をフードディフェンスプログラムに盛り込んでいる。(文書)		
1.11	顧客／消費者の苦情処理プログラムの確立と不正な行為を調査する手順を確立している。(文書)		
1.12	委託や自社のディフェンスサービスのための手順書と会社方針を確立している。(文書)		

評価ガイドライン

1.0 フードディフェンスプログラム

1.1 施設の脆弱性評価を実施している。(文書)

検査員は、施設が脆弱性の評価を実施し、改善したことを確認する。

施設は、本プログラムを確立する前段階として、食品の調達システムやその流通経路を記述すべきである。また、製品の製造工程図も用意する。脆弱性の評価には、以下の要素が考えられるが、多様な脆弱性の評価の手法が活用できると考えられる。

- a) 意図的な危害を特定する。
- b) 危害の評価を実施する。
- c) 危害を管理する対策を分析する。
- d) 危害の管理対策を決定する。
- e) 危害の管理対策を実施する。
- f) 管理対策の監視と見直しを実施する。

注意：HACCP（危害分析重要管理点）計画をフードディフェンス評価として考えない。

注意：ORMに関する詳細な情報は、“Food Safety and Security: Operational Risk Management System Approach November 29, 2001” (*Department of Health and Human Services, U.S. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition*)を参照のこと。

<i>Ideal:</i>	上記のすべての要素を遂行し、文書化している。
<i>Fair:</i>	フードディフェンス評価を実施しているが、ORMプログラムのすべての要素を網羅していない。HACCP計画をフードディフェンス評価と位置付けていない。
<i>Weakness:</i>	ORMプログラムや同様のフードディフェンス評価に対する文書を保管していない。

1.2 危機管理チームを設立している。(文書)

検査員は、施設内に危機管理チームが設立されていることを確認する。

施設は、フードディフェンス対策を実行するために、重要な役職に就いているメンバーと人員数で本チームを適切に構成すべきである。個々のメンバーの責任を示した手順書をいつでも閲覧できる状態で保管すべきである。また、チームメンバーの代理人を記載すべきである。このチームは、フードディフェンスプログラムの管理、フードディフェンス上の問題の処理、およびフードディフェンスの間

題に対する規制当局や報道メディアへの対応の責任を有しているべきである。そして、手順書には危機管理チームの個々のメンバーに対する 24 時間連絡可能な電話番号や代理人の電話番号を記載しておくべきである。

注意：危機管理チームメンバーや担当部署の数は、評価される施設の規模や多様性を鑑みて決定する。

<i>Ideal:</i>	正式な危機管理チームを設立しており、手順書には個々のメンバーの責任を記載している。
<i>Fair:</i>	危機管理チームを設立しているが、手順書を文書化していない。もしくはチームの代理人を記載していない。
<i>Weakness:</i>	施設内に危機管理チームを設立していない。

1.3 製品回収プログラムを確立している。(文書)

検査員は、正式な製品回収プログラムが確立されていることを確認する。

施設は、本プログラムに物資（原材料、包装、加工助剤）の受入から最終製品までと、施設の管轄外となる第一配送先を追跡するための工程管理手順を盛り込むべきである。また、本プログラムには製品回収チームの確立（危機管理チームが担っても良い）、すべての供給業者（包装資材を含む）の 24 時間連絡可能な連絡リスト、およびすべての第一配送先の 24 時間連絡可能な連絡リストを記載すべきである。製品回収プログラムには、国際的な製品汚染の事件に関連したフードディフェンス事例も盛り込むべきである。例えば、規制当局（FBI, 犯罪調査オフィス、法執行機関など）、私立探偵、不審物取り扱いのための保護手順などがある。

<i>Ideal:</i>	製品回収プログラム、製品回収チーム、および連絡網を確立しており、文書化している。
<i>Fair:</i>	製品回収プログラムを確立している。しかしながら、製品回収チームを正式に記載していない。もしくは原材料供給業者や顧客の連絡先の一部が欠落している。連絡先の情報を更新していない。
<i>Weakness:</i>	製品回収プログラムを文書化していない。

1.4 危機管理チームは、模擬回収テストを 6 カ月に 1 回の頻度で実施している。(文書)

検査員は、模擬回収テストを 6 ヶ月に 1 回の頻度で実施していることを確認する。少なくとも毎年、回収テストに国際的な意図的な製品汚染を想定して実施すべきである。

施設は、模擬回収テストに原材料（原料、包装資材、および加工助剤）や最終製品を盛り込むべきである。また、模擬回収テストに参加したメンバーのリストを残すべきである。模擬回収テストの記録には、完了までに要した時間、追跡した物資、追跡に必要な文書、回収率、回収中に認められた問題点やその問題点に対

する是正処置を盛り込むべきである。

<i>Ideal:</i>	原材料や最終製品の第一配送先を含めた模擬回収テストを6ヶ月に1回の頻度で実施している。回収テストチームは、テスト結果を活用している。毎年回収テストチームによって国際的な回収を想定して実施していなければならない。
<i>Fair:</i>	6ヶ月に1回の頻度で模擬回収テストを実施しているが、上記のいくつかの要素が欠落している。
<i>Weakness:</i>	模擬回収テストを6ヶ月以上の間隔で実施している。もしくは、模擬回収テストの記録を保管していない。

1.5 特定の個人やチームへフードディフェンスの責任を割り当てている。(文書)

検査員は、フードディフェンスの責任が特定の人物やチームに割り当てられていることを確認する。

施設は、フードディフェンスが施設の従業員で構成されているチームに割り当てられている場合に、訓練を受けたリーダーをフードセキュリティチームの長として指名し、その人物には上層経営陣へ報告する義務を持たせるべきである。リーダーが不在の場合、訓練を受けたバックアップ要員をリーダーの代理人として割り当てべきである。フードディフェンスチームやリーダーに対する適切な訓練のための手順を文書化すべきである。

注意：セキュリティサービス（警備会社）を単独でフードディフェンスチームと見なすことはできないが、その活動をフードディフェンスチームに組み込むことができる。

<i>Ideal:</i>	適切に訓練された個人やチームにフードディフェンスの責任を割り当てている。
<i>Fair:</i>	フードディフェンスチームの存在は確認できるが、フードディフェンスの責任を示した文書が存在しない。
<i>Weakness:</i>	フードセキュリティチームが存在しない。もしくはフードディフェンスの責任をチームや個人に割り当てていない。

1.6 3か月に1回の頻度で施設、屋外およびシステムに対するフードディフェンス検査を実施している。(文書)

検査員は、前回のフードディフェンス検査の結果を確認する。

施設は、記録に検査の参加メンバー、発見物、フォローアップの割り当て、是正処置、および完了日を記載すべきである。検査の頻度は、個々の施設のニーズに合致するようにフードディフェンスチームが決定すべきであるが、頻度の間隔は3ヶ月以上開けるべきではなく、また特定の期間しか作業をしない場合は作業開始

前に実施すべきである。

注意：この検査を他の検査と一緒に実施できるが、施設、敷地やシステムのフードディフェンス対策を評価したことを示すことができるように明確な検査を実施しなければならない。そのため、独立した検査を実施することが望ましい。

<i>Ideal:</i>	フードディフェンス検査を最低3カ月に1回の頻度で実施し、1.6に記載されている内容を記録している。
<i>Fair:</i>	フードディフェンス検査を3カ月に1回の頻度で実施しているが、大きな問題点に対するフォローアップに一貫性がない。
<i>Weakness:</i>	フードディフェンス検査を最低3カ月に1回の頻度で実施していない。もしくは季節性の作業を始める前に実施していない。

1.7 重要な法規や規制当局への連絡先のリストを保持している。(文書)

検査員は、連邦当局 (EPA、FDA、USDA、FBI)、州や地方の警察、消防署や緊急対応チームの連絡先のリストが作成されていることを確認する。

施設は、このリストを最新の状態を保ち、適切な人物がいつでも閲覧できる状態で保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	上記の事項に合致している。
<i>Fair:</i>	いくつかの重要な連絡先がリストに盛り込まれていない。
<i>Weakness:</i>	ほとんどの連絡先がリストに盛り込まれていない。もしくはリストが存在しない。

1.8 郵便物や宅配物に対するフードディフェンスプログラムを確立している。(文書)

検査員は、配達される郵便物や物品に対して施設が詳細に評価するための文書化された手順を確認する。

施設は、手順書に怪しい配達物に対する取り扱い方法を記載すべきである。この手順の対象には、郵便サービスや宅配業者からの荷物を含むべきである。配達物の受け取り/取り次ぎを担当する従業員をこの手順に関して教育訓練してその実施記録を保管すべきである。

注意：CDC (米国疾病予防管理センター)、米国郵政公社や FBI では、郵便や配達物の取り扱いに関するガイドラインを提供している。

<i>Ideal:</i>	すべての配達物を網羅した手順書を確立している。配達物を取扱う従業員を訓練している。
<i>Fair:</i>	手順を確立しているが、受け取ったすべての配達物を網羅していない。(たとえば宅配業者などを対象としていない)
<i>Weakness:</i>	手順書を確立していない。

1.9 食品安全に重要なコンピューターシステムや文書のバックアップやプロテクトのプログラムを確立している。(文書)

検査員は、食品安全にとって重要なコンピューターや文書をバックアップするための文書化されたシステムを確認する。

施設は、少なくともこの文書に法的に要求されている食品安全に関連する記録、施設で確立した HACCP プログラムに関連する記録、および適切な製品回収を実施するために必要な記録を盛り込むべきである。これらの記録やコンピューターシステムには、権限を有した人物のみがアクセスできるようにアクセス制限を設けるべきである。また、このアクセス制限を設けたシステムの有効性を評価しその評価結果を記録すべきである。

<i>Ideal:</i>	食品安全に関連する記録へのアクセスを適切に制限している。食品安全に重要なコンピューターシステムや記録のバックアップシステムを確立している。
<i>Fair:</i>	食品安全に関連する記録へのアクセスは制限されているが、バックアップシステムが食品安全に関連する記録の全てに対しては対応していない。
<i>Weakness:</i>	食品安全に関連する記録へのアクセス制限がない、もしくは食品安全に関連する記録やコンピューターシステムのバックアップシステムを確立していない。

1.10 施設が管理している施設外の倉庫、製造施設、配送作業をフードディフェンスプログラムに盛り込んでいる。(文書)

検査員は、施設の管理下にある施設区域外に存在するすべての倉庫、製造施設および配送作業がフードディフェンスプログラムに盛り込まれていることを示す文書を確認する。

施設は、リストされた個々の場所が独立したフードディフェンスプログラムを確立していない限り、それらの場所を施設のフードディフェンスプログラムに盛り込むべきである。

例：賃借している施設外の倉庫を従業員が管理している場合、この倉庫を施設のフードディフェンスプログラムに盛り込むべきである。

<i>Ideal:</i>	上記に記述されたすべての事項に合致している。
<i>Fair:</i>	セクション 1.10 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	施設が主体で管理している施設外の作業のすべてを網羅したフードディフェンスプログラムを文書化していない。

1.11 顧客／消費者の苦情処理プログラムの確立と不正な行為を調査する手順を確立している。(文書)

検査員は、文書化された顧客／消費者の苦情処理プログラムを確認する。

施設は、報告されたすべての疑わしい不正な行為に対して是正処置を実施してその記録を保管すべきである。すべての苦情の記録を保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	文書化されたプログラム、実施した是正処置の記録、および苦情の記録を保管している。
<i>Fair:</i>	疑わしい不正な行為に対する是正処置をすべては記録していない。
<i>Weakness:</i>	プログラムを確立していない。もしくは苦情の記録を保管していない。

1.12 委託や自社のセキュリティサービスに関する手順書と会社方針を確立している。(文書)

検査員は、施設が委託や自社のセキュリティサービスを使用している場合、それらに対する文書化された手順や方針を確認する。

施設は、この手順や方針に職歴の点検、資格証明書、セキュリティサービスに割り当てられた職務や責任、および特定された施設の従業員による監督を含むべきである。

<i>Ideal:</i>	委託や自社のセキュリティサービスに関する手順や会社方針を文書化している。セキュリティサービスを監督する担当を施設の人物に割り当てている。
<i>Fair:</i>	委託や自社のセキュリティサービスに関する手順や会社方針を文書化している。セキュリティサービスを監督する担当を施設の人物に割り当てていない。
<i>Weakness:</i>	委託や自社のセキュリティサービスに関する手順や会社方針を文書化していない。

評価基準

		評価	コメント
2.0	屋外と屋上		
2.1	施設や附属建築物への立ち入り制限のために、敷地の境界には効果的なセキュリティ対策がなされている。		
2.2	施設や附属建築物の重要な場所には、セキュリティカメラを設置している。		
2.3	屋外と屋上に対する定期的なパトロールを実施している。(文書)		
2.4	以下に対する立ち入り制限と施錠を実施している。 屋上、サイロ、食品安全の危害を受けやすい原材料を取り扱う附属建築物、バルク原材料の保管タンク、バルク原材料の受入れ場所、など		
2.5	人が隠れられることが可能な場所や意図的に異物を混入される可能性を最小限に留めている。		
2.6	以下の場所を含む屋外の照明が適切である。駐車場を含む屋外の敷地、荷受け場所、バルク原材料保管場所、サイロなど		
2.7	施設への入場や駐車が許可されている搬送車両を特定し、管理するためのシステムを確立している。(文書)		
2.8	屋外の敷地で見出されたセキュリティに関するすべての不審な事象を処理するプログラムを確立している。 (文書)		
2.9	施設への出入口を最小限に留め、監視している。		
2.10	施設への入口に金属製、もしくはメタルラッドの扉（金属で被覆された扉）を設置している。		

2.0 屋外と屋上

2.1 施設や付属建築物への立ち入り制限のために、敷地の境界には効果的なセキュリティ対策がなされている。

検査員は、屋外の状態を点検する。

施設は、フェンス、もしくは他の適切な（効果的に不法侵入者を防げる）バリアーを配送車両や製造施設へ導入すべきである。食品原材料、包装資材もしくは他の食品安全に関わる物資を保管しているすべての付属建築物は、このフェンスやバリアー内に位置しているか、別のセキュリティ設備をその建物周辺に導入すべきである。フェンスやバリアー内に設置されたすべての入場門や入場口には、鍵、電子アクセス、またはアクセスコードが必要な施錠を導入する、もしくは入場者や入場車両を監視するための人員を配置すべきである。

<i>Ideal:</i>	屋外は、フェンスやバリアーによって完全に囲われ、セキュリティが確保されている。また、すべての建物はこれらの囲いの中に位置しているか、他のセキュリティ設備を建物周辺に導入しており、すべてのアクセスには、上記のような監視、もしくは常時施錠がなされている。
<i>Fair:</i>	屋外にフェンスを導入している。主要な入場口に夕刻から早朝までの間はスタッフの配置や入口の施錠を導入しているが、日中の入場者や入場車両を監視するためのスタッフの配置や入口の施錠を導入していない。
<i>Weakness:</i>	建物の周辺にフェンスやセキュリティ設備を導入していない、もしくは一部しか導入していない。主要な入場口以外の入場口に監視や施錠設備を導入していない。食品安全の危害を受け易い物資を取り扱っている付属建築物に適切なセキュリティ設備を導入していない。

2.2 施設や付属建築物の重要な場所には、セキュリティカメラを設置している。

検査員は、屋外の配置図を確認する。

施設は、この配置図に建物へ入場するためのすべての入場口、屋上へのアクセスや要注意区域（バルク保管タンク、バルク出荷／荷受場など）を盛り込むべきである。施設は、要注意区域を特定した後にその区域を監視するための防犯カメラを設置すべきである。また、防犯カメラの映像を録画すべきであり、その録画内容を最低 30 日間保存すべきである。記憶媒体にテープを使用している場合、それらを定期的に交換すべきである。

注意：施錠のない門、施錠のない屋上、主要な入場口や原材料保管システムへのアクセスは、要注意区域として考慮し、監視カメラを導入すべきである。

<i>Ideal:</i>	入場口や要注意区域に防犯カメラを導入し、その録画内容を最低 30 日
---------------	------------------------------------

	間保存している。
<i>Fair:</i>	一部の要注意区域や入場口に防犯カメラを導入している。その録画内容を最低 30 日間保存している。
<i>Weakness:</i>	施設の屋外に防犯カメラを導入していない。防犯カメラを録画していない、もしくは録画内容の保存期間が 30 日間以下である。

2.3 屋外と屋上に対する定期的なパトロールを実施している。(文書)

検査員は、施設が定期的に屋外、付属建築物および屋上をパトロールしていることを確認する。

施設は、このパトロールにセキュリティに関して訓練された特定の人物が実施すべきである。また、パトロールを規則的（最低 2 回/日）、および無作為に実施すべきである。このパトロールの結果を記録すべきであり、パトロールを実施している責任者が必要であると判断した場合には、見出された不審な状態や行為を規制当局へ通報すべきである。これらのパトロールのための方針や手順を文書化すべきである。

<i>Ideal:</i>	訓練を受けた人物が上記に挙げたすべての区域を 8 時間に 2 回の頻度で無作為にパトロールしており、その記録を保管している。これらのパトロールに関する方針や手順を文書化している。
<i>Fair:</i>	パトロールを毎日 1 回実施している、もしくは無作為に実施していない。パトロールに関する方針や手順を文書化していない。
<i>Weakness:</i>	パトロールの間隔が 1 日以上開いている。もしくはパトロールの記録を保管していない。

2.4 以下に対する立ち入り制限と施錠を実施している。

屋上、サイロ、食品安全の危害を受けやすい原材料を取り扱う付属建築物、バルク原材料の保管タンク、バルク原材料の受入れ場所、など

検査員は、上記の区域に立ち入り制限や施錠設備が導入されていることを確認する。施錠設備には、鍵、アクセスコードやキーカードなどが含まれる。施設から配置図を入手し、すべての区域が配置図に盛り込まれていることを確認する。

施設は、従業員が退職、解雇、および何らかの理由で会社を離職する場合に従業員から鍵を回収すべきであり、それらの従業員がアクセスコードを知っている場所はアクセスコードを変更すべきである。

注意：すべての鍵の個数管理とアクセスコードの定期的なローテーションや変更を推奨する。

<i>Ideal:</i>	上記の区域への立ち入り制限や施錠設備を設けている。および従業員が会社を離職する時に、鍵の回収やアクセスコードを変更するためのプロ
---------------	--

	グラムを確立している。
<i>Fair:</i>	セクション 2.4 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	上記区域への立ち入り制限や施錠設備を設けていない。これらの区域に立ち入っていた従業員が会社を離職する時に、鍵の回収やアクセスコードの変更を実施していない。

2.5 人が隠れられることが可能な場所や意図的に異物を混入される可能性を最小限に留めている。

検査員は、施設の屋外に存在する人が隠れられる、あるいは異物を混入される可能性のあるポイントについて点検する。

施設は、植栽を良好な状態を維持できるように手入れをすべきである。低木は、90cm 以下に維持するか、高い樹木は地面から 180cm までの枝を切り落とすべきである。使用していない設備、パレット、空のドラム缶、空の袋などは、施設外に持ち出されるまでの間、建物および外周のフェンスから離して保管すべきである。使用していない物資は全て施設外に持ち出すか、屋外の付属建築物内に保管し定期的に廃棄すべきである。

注意：これらのガイドラインは、セキュリティ設備を施した敷地周辺に存在するすべての物資、植栽および低木に応用すべきである。

<i>Ideal:</i>	本ガイドラインに記述されているように、人が隠れられそうな場所を可能な限り最小限に留めている。
<i>Fair:</i>	人が隠れられそうな場所を最小限に留めるように努力しているが、まだわずかに隠れられる可能性が残されている。(たとえば、建物のそばに空のパレットが保管されている、若干の草木が適切に剪定されていないなど)
<i>Weakness:</i>	施設の周辺や他の付属建築物に、人が隠れられそうな場所がいくつか残存している。

2.6 以下の場所を含む屋外の照明が適切である。

駐車場を含む屋外の敷地、出入り口、荷受け場所、バルク原材料保管場所、サイロなど

検査員は、上記の区域に照明設備が設けられていることを確認する。照明には、自動点灯装置を推奨する。可能であれば、検査員は照明設備が作動していることを確認する。

注意：施設周辺の照明設備は、建物へ多くの昆虫を誘引しない方法で設置すべきである。可能であれば、昆虫を建物から遠ざけるために建物から離れた場所から建物を照らすべきである。使用している照明器具のタイプ（飛散防止や昆虫の誘

引性など)も評価すべきである。

検査員への注意：上記の注意事項を評価に反映させない。

<i>Ideal:</i>	上記に挙げられたすべての区域に照明設備を導入している。
<i>Fair:</i>	上記に挙げられたほとんどの区域に照明設備を導入しているが、わずかに導入していない場所が存在する。
<i>Weakness:</i>	上記に挙げられた区域の数か所に照明設備を導入していない。

2.7 施設への入場や駐車が許可されている搬送車両を特定し、管理のためのシステムを確立している。(文書)

検査員は、上記システムが確立されていることを確認する。更に、このシステムが施設の所有地へ入場する車両（訪問者、搬入や出荷用）、および従業員や経営陣の車両のすべてに対応していることを確認する。施設の敷地へ入場する車両には、車内に掲示できる許可証やステッカー、その他の適切なアイテムを提供すべきである。理想を言えば、すべての車両は人が配置されている警備門や錠錠にコード、パスワード、インターフォンが必要な施錠が設けられたゲートを通すべきである。また、指定された駐車場までの通行ルートを制限すべきである。従業員には、指定された場所以外に駐車しないように注意を促すべきである。すべての配送車両は、許可された場所への通行ルートのみ使用するように制限すべきである。訪問者の車両を観察し易い場所で集中管理できるように、それらの車両の駐車スペースを設けるべきである。

<i>Ideal:</i>	すべての車両は許可証を備えている。入場するすべての車両は管理されているゲートを通している。駐車場や通行ルートを指定している。
<i>Fair:</i>	“Ideal”の3つの事項のうち、2つを満たしている。
<i>Weakness:</i>	“Ideal”の3つの事項のうち、1つを満たしている、もしくは、まったく満たしていない。

2.8 屋外の敷地で見出されたセキュリティに関するすべての不審な事象を処理するプログラムを確立している。(文書)

検査員は、セキュリティに関する不審な事象に対応するためのステップが手順書に文書化されていることを確認する。

施設は、この手順に連絡先や電話番号を盛り込むべきである。セキュリティパトロールを実施する人物が閲覧可能な場所にこの手順書を保管すべきである。見出されたすべての不審な事象とそのフォローアップの記録を保管すべきである。これらの事象をフードディフェンスチームが見直してその記録を保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	手順書を作成しており、記録を保管している。
---------------	-----------------------

<i>Fair:</i>	セクション 2.8 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	手順や記録が存在しない。

2.9 施設への出入口を最小限に留め、監視している。

検査員は、効果的な管理ができるように入退場者のルート数を最小限に留めていることを確認する。

施設は、不審者が侵入しないように施錠設備や警報設備を設けていない従業員の入退場の通行ルートを連続的に監視すべきである。監視は、人や電子アクセスによる管理によって達成できるであろう。これらの出入口には、従業員、訪問者、委託業者およびトラックドライバー用などが挙げられる。

<i>Ideal:</i>	許可を得た人物しか通過できないように、施錠設備が設けられていないすべての出入口を監視している。
<i>Fair:</i>	セクション 2.9 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	施錠設備が設けられていない出入口を監視していない場所が存在する。

2.10 施設への入口に金属製、もしくはメタルクラッドの扉（金属で被覆された扉）を設置している。

検査員は、金属製、もしくはメタルクラッドの扉（穴のない金属板によって扉の表面が覆われている扉）を可能な範囲で使用していることを確認する。これらの扉の使用は、施設のタイプによって様々であろう。

しかしながら、施設は操業していない時にすべての入場口をこのような扉で閉めるように努力すべきである。監視していない入退場口が存在する場合は、操業中に危険人物が侵入しないように、それらの入場口にこれらの扉を設置すべきである。すべてのドアを良好な状態に保ち、外部との遮断性について定期的に点検すべきである。

<i>Ideal:</i>	操業中には、監視していないすべての入場口を金属製の扉やメタルクラッドの扉で閉じている。操業していない時にすべての入場口をこれらの扉で閉じている。
<i>Fair:</i>	セクション 2.10 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	監視していない入場口に網戸や施設の内側の環境を汚染できるような通気性のあるドアを設置している。

評価基準

		評価	コメント
3.0	従業員と訪問者プログラム		
3.1	すべての従業員と契約雇用者に対する正式な雇用事前調査プログラムを確立している。(文書)		
3.2	雇用事前調査プログラムが完了していない、または雇用未許可の従業員や契約雇用者はいない。(文書)		
3.3	施設へ入るすべての従業員に対する身分証明書の提示や認識システムを確立している。		
3.4	施設の屋内および屋外の立ち入り制限のある場所には、立ち入りを管理するシステムを確立している。		
3.5	従業員の教育訓練には、不正な行為の可能性や証拠を特定することを含む、フードディフェンスを盛り込んでいる。(文書)		
3.6	従業員の出入口から休憩所やロッカー室までの往来を制限している。		
3.7	従業員の厚生施設（休憩所やロッカー室など）に私物を保管する場所を提供している。		
3.8	指定以外の場所で私物を保管していない。		
3.9	制服や作業着の正式なプログラムを確立している。(文書)		
3.10	従業員が作業中に施設建物の外や指定した屋外の休憩所以外の屋外へ行くことが禁止されている。		
3.11	ロッカー室の従業員用のロッカーや従業員の私物保管区域を定期的に点検している。		
3.12	訪問者、委託業者、招待客などは、特定の入口で署名している。		
3.13	訪問者、委託業者、招待客などへは、		

	会社方針を提示し、施設が発行する身分証明書（日付や期限入り）を渡している。		
3.14	訪問者、委託業者、招待客は、服装に関する会社方針に従っている。		
3.15	施設内のすべての訪問者に同行するプログラムを確立し、食品が危害を受けやすい場所への立ち入りを確認している。		

3.0 従業員と訪問者プログラム

3.1 すべての従業員と契約雇用者に対する正式な雇用事前調査プログラムを確立している。(文書)

検査員は、経営陣、季節労働者や一時雇用者を含むすべての従業員や委託業者（ペストコントロール、クリーニングやメンテナンス業者など）を選別するための文書化されたプログラムを確認する。

施設は、雇用事前調査プログラムに盛り込まれていない人物を、セクション 3.12 で紹介されている訪問者方針に従って管理すべきである。この調査には、応募者の住所や電話番号、および職歴の確認を盛り込むべきである。従業員や上述した委託業者の住所や電話番号の提示や職歴の確認の前に、彼らが施設内で作業に就くことを許可すべきではない。この調査には薬物テスト、犯罪歴、連邦捜査局警戒リストやイミグレーションステータスチェックなどを盛り込むことになるかもしれない。施設は、選別過程において何が「満足な条件」であるかを定めてそれを文書化すべきである。

注意：人種差別やプライバシーに関わる可能性のある種々の確認項目に関しては、州や地方の法律を考慮すべきである。

<i>Ideal:</i>	すべての従業員や委託業者に関する雇用事前調査プログラムを確立している。このプログラムには、応募者の電話番号、住所、職歴の確認、および上記の項目の内最低 2 項目が盛り込まれている。
<i>Fair:</i>	従業員や委託業者の選別には、雇用前に応募者の電話番号や住所と職歴の確認のみを確認している。
<i>Weakness:</i>	施設の調査プログラムが完了する前に従業員や委託業者が作業に就くことを許可している。もしくは選別プログラムを確立していない。

3.2 雇用事前調査プログラムが完了していない、または雇用未許可の従業員や契約者はいない。(文書)

検査員は、雇用事前調査に通過した少なくとも 4 人の記録を確認する。このうち少なくとも 1 人は施設で契約している委託業者を選択すべきである。

施設は、これらの人物に対して調査が完了したことを確認できる証拠を提示すべきである。

注意：セクション 3.1 で“weakness”と評価した場合、このセクションも“weakness”と評価すべきである。

<i>Ideal:</i>	選択したすべての人物に関して雇用事前調査プログラムの検証ができる。
<i>Fair:</i>	セクション 3.2 には適用されない。

<i>Weakness:</i>	選択した人物の 1 人以上の人物に関して雇用時前調査を実施したことを示す証拠が提示できない。
------------------	--

3.3 施設へ入場するすべての従業員に対して身分証明証の提示を求めて承認するシステムを確立している。

検査員は、身分証明証の提示を求めて承認するシステムが確立されていることを確認する。

施設は、この身分証明システムに個人の名前と写真が記載されたバッチを導入すべきである。そして、すべての従業員の入退場口に施錠を実施するか、警備員を配置すべきである。認識システムは、磁性式のバッチやセキュリティコードによる施錠、入退場口への警備員の配置、もしくは入場する従業員を認識することができる他の方法により実施できるであろう。どの従業員が施設内に現在入場しているか、またしていたかを追跡できるシステムにすべきである。一旦従業員が施設へ入場したら、写真付きの明確な身分証明書を常に目視できる状態で装着すべきである。

<i>Ideal:</i>	写真と名前付きの身分証明バッチが配布され、それを従業員が装着している。従業員の入退場口には身分証の提示を求めて承認するシステムを導入している。
<i>Fair:</i>	写真と名前付きの身分証明バッチが配布されている。しかしながら、従業員の入場口に身分証の提示を求めて承認するシステムを導入していない。
<i>Weakness:</i>	写真と名前付きの身分証明バッチがすべての従業員には配布されていない。

3.4 施設の屋内および屋外の立ち入り制限のある場所には、立ち入りを管理するシステムを確立している。

検査員は、要注意区域への立ち入り許可を特定の人物に割り当てるためのシステムが確立されていることを確認する。

施設は、このシステムに施設の屋外および屋内の区域を盛り込むべきである。従業員バッチには、その人物に対して立ち入り許可がなされている区域を示すべきである。また、施設は要注意区域へ入場する従業員を監視するための方法を確立すべきである。この監視の方法としては、ドアの施錠、電子アクセス管理、監視カメラ、要注意区域への立ち入り権限を持ったスタッフの配備などが考えられる。

<i>Ideal:</i>	要注意区域を特定し、立ち入りの権限を有している区域を示したバッチを設け、これらの場所への立ち入りを監視するシステムを確立してい
---------------	---

	る。
<i>Fair:</i>	要注意区域を特定し、立ち入りの権限を有している区域を示したバッチを設けている。しかしながら、これらの場所への立ち入りを連続的に監視する正式なシステムを確立していない。
<i>Weakness:</i>	要注意区域を特定していない。バッチには立ち入り権限を有する区域を示していない、立ち入り禁止区域に権限のない従業員が存在している。

3.5 従業員の教育訓練には、不正な行為の可能性や証拠を特定することを含む、フードディフェンスを盛り込んでいる。(文書)

検査員は、施設のフードディフェンス規則に関する文書化されたプログラムを確認する。

施設は、この文書の中に個々の従業員に実施した教育訓練の記録を盛り込むべきである。このプログラムには、施設の特定の規則、不正の兆候や証拠、フードディフェンスの問題（脅威、化学薬剤のこぼれ、誤動作など）が起きた時の報告手順を盛り込むべきである。

<i>Ideal:</i>	従業員の教育訓練のための文書化されたプログラムや記録を保管している。
<i>Fair:</i>	文書化されたプログラムや記録を確立しているが、上記に挙げられた項目の一部がプログラムに盛り込まれていない。
<i>Weakness:</i>	プログラムや記録が存在しない。

3.6 従業員の出入口から厚生施設（休憩所やロッカー室）までの通行ルートを制限している。

検査員は、入退場口から指定された休憩所やロッカー室までの従業員の移動状況を確認する。

施設は、従業員が施設へ入場した後に私物を指定場所に保管せず、または適切な作業着への着替えをせずに、製造現場、倉庫、工務室、検査室、もしくは休憩以外の区域へ入場することを許可すべきではない。上記の区域から離れた場所に位置しているオフィスで従事する事務員は、施設に入場した後に上記の区域を通過する必要がある限り、休憩室やロッカー室にも入室する必要は無いであろう。

<i>Ideal:</i>	作業員は、施設へ入場した後に指定の休憩所やロッカー室へ移動し、その場所に行く間に製造現場、倉庫、工務室、検査室、もしくは休憩室以外の他の場所へ行かないことが求められている。
<i>Fair:</i>	従業員は、施設へ入場した後に指定の休憩所やロッカー室へ移動しているが、その場所へ辿り着くために包装されている製品を取り扱う現場を通過している。

<i>Weakness:</i>	施設へ入場する従業員や食品製造施設へ入場する従業員のための順路を定めていない。
------------------	---

3.7 従業員の厚生施設（休憩所やロッカー室など）に私物を保管する場所を提供している。

検査員は、製造現場、倉庫、工務室、検査室、もしくは食品に危害を及ぼし易い区域以外の場所に厚生施設が設けられていることを確認する。

施設は、厚生施設に従業員の私物を保管するための個々のロッカーを備えるべきである。従業員のロッカーには会社が所有している鍵を提供すべきである。施設は、個人のロッカー内で保管を許可している／許可していないアイテムに関する会社方針を文書化すべきである。

<i>Ideal:</i>	従業員に対する個人用のロッカーを指定されたロッカー室に設置しており、ロッカーでの保管を許可している／許可していないアイテムに関する会社方針を文書化している。
<i>Fair:</i>	従業員用の厚生施設を設けているが、すべての従業員に対しては個人用のロッカーを割り当てていない。
<i>Weakness:</i>	厚生施設を製造現場、倉庫、工務室、検査室、もしくは食品に危害を及ぼし易い区域から分離していない。

3.8 指定以外の場所で私物を保管していない。

検査員は、すべての従業員の私物が指定された場所に保管されていることを確認する。

施設は、いかなる私物も指定区域以外へ持ち込むことや作業中に携帯することを施設の規則として許可すべきではない。この規則は、経営陣を含めた全従業員に適用されなければならない。規則には、従業員の私物の保管や携帯に関する取り扱い方法を明文化すべきであろう。私物には、個人所有のナイフ、たばこやその道具、医薬品、個人の食事などが挙げられる。

注意：この規則の例外として、個人携帯が求められている投薬が挙げられる。その場合、携帯する人物は、医者や同様の立場の人物から現在の状況や「携帯が必要である」との旨が記述された文書を提出すべきである。施設は、これらの人物および医薬の監視や数量管理のためのプログラムを確立すべきである。

<i>Ideal:</i>	従業員の私物に関する会社方針を確立しており、従業員はその方針を遵守している。
<i>Fair:</i>	従業員の私物に関する会社方針を確立しているが、非製造区域や食品に危害を及ぼす可能性が低い場所において、若干の私物の保管が見受けら

	れる。
<i>Weakness:</i>	従業員の私物に関する会社方針を確立していない。多くの私物が非製造区域、製造区域、および食品へ危害を及ぼし易い区域に保管されている。

3.9 制服や作業着の正式なプログラムを確立している。(文書)

検査員は、施設の制服や作業着の管理に関する文書化されたプログラムを確認する。

施設は、少なくとも従業員が街着の状態で露出した製品が取り扱われている区域へ入場することを許可すべきではない。製造現場、倉庫、および他の製品取扱区域に入場するすべての従業員に対して本プログラムを確立することが望ましい。施設は従業員に対して作業着やスマックを提供すべきである。指定した屋外の休憩所や搬入車両の点検などの作業を除いた屋外での作業を実施する時には、施設から提供された作業着やスマックを着用すべきではない。これらの制服は、施設や特定のサービス業者が洗濯し、洗濯後は施設内で保管すべきである。また、これらの作業着やスマックを様々な作業に亘って着用すべきではない。未加熱や加熱後の肉製品などの交差汚染の可能性がある原材料や最終製品を取り扱う場所を同じ作業着やスマックを着用して移動することを許可すべきではない。微生物試験設備が導入されている、もしくは危険な試薬を使用している検査室では、特定の作業着やスマックを用意すべきである。

<i>Ideal:</i>	すべての従業員に対する作業着の方針を確立し、屋外で作業着を着用した状態で指定された作業以外の作業を実施することを認めていない。作業着やスマックによる交差汚染の懸念は見受けられない。
<i>Fair:</i>	露出した製品を取り扱う区域で従事する従業員のための作業着の方針を確立している。しかしながら、施設全体における作業着の方針を確立していない。
<i>Weakness:</i>	露出した製品を取り扱う区域で従事する従業員のための作業着の方針を確立していない。屋外で指定作業以外の作業を実施する時に作業着の着用が認められている。就業時間外（出社前および退社後）に作業着を着用している。原材料と最終製品間における交差汚染が起きる兆候が見受けられる。

3.10 従業員が作業中に施設建物の外や指定した屋外の休憩所以外の屋外へ行くことが禁止されている。

検査員は、従業員が作業中に施設建物や指定された屋外の休憩所から離れることを制限している会社方針を確認する。

施設の従業員は、作業中に外出して戻ってこなければならぬ場合は、外出時に

制服を着用しないことを盛り込んだ施設の入場／退場方針に従うべきである。特定の従業員が外出先で制服を着用している間は、通常の作業内容に限るべきである。また、従業員が個人の車両内で昼食やたばこ休憩を取ることを禁止すべきである。

注意：セクション 3.6 で定義された事務員は、この方針から除外してもよい。

<i>Ideal:</i>	従業員が会社の入退場の方針を遵守せずに職務外の作業のために施設から退場することはない。
<i>Fair:</i>	セクション 3.10 では適用されない。
<i>Weakness:</i>	会社の入退場の方針を遵守せずに制服を着用した状態で、指定された場所や作業場から離れている従業員が一人でも見受けられる。または正式な方針が存在しない。

3.11 ロッカー室の従業員用のロッカーや従業員の私物保管場所を定期的に点検している。

検査員は、ロッカーや私物保管場所が点検されていることを確認する。

施設は、セクション 3.7 の方針で列記された項目に従ってロッカーを点検すべきである。少なくとも 1 ヶ月に一回の頻度で実施しているロッカーの点検記録を保管すべきである。個々の従業員にロッカーを割り当てるシステム、および移動や会社を離職する従業員のロッカーを彼らが施設を離れる際に清掃、点検するシステムを確立すべきである。

<i>Ideal:</i>	従業員のロッカーを毎月点検し、その記録を保管している。従業員へのロッカーの割り当てるシステム、および移動や会社を離職する従業員のロッカーの清掃や点検を実施するシステムを確立している。
<i>Fair:</i>	従業員のロッカーを点検する頻度の間隔が 1 ヶ月以上開いているが、少なくとも四半期に 1 回の頻度で実施している。従業員へロッカーを割り当てるシステムを確立している。
<i>Weakness:</i>	従業員のロッカーの点検頻度の間隔が四半期以上開いている。従業員へのロッカーの割り当てシステムが確立していない、従業員が移動後あるいは離職後に、その従業員のロッカーの清掃を実施している。

3.12 訪問者、委託業者、招待客などは、特定の入場口で受け付けをして署名をしている。

検査員は、すべての訪問者（社外の人物）を追跡できるプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、訪問者プログラムに施設内の通常のモニタリングプログラムによって管理されないすべての人物を網羅すべきである。これには、訪問者、検査員、委託業者、招待客、販売員、および顧客が含まれる。また、これらの人物の施設への

入退場記録を保管すべきである。この記録には、訪問者名、社名、訪問目的、訪問先の人物、入場時間と退出時間を盛り込むべきである。訪問先の対応者や担当者は、訪問者が適切なルールやガイドラインに従って適切な記録を記載するように責任を持って対応すべきである。この記録を少なくとも半年間は保管すべきである。

注意：検査員はこのプログラムを確認し、現場の点検中にすべての訪問者が記録に記載されていることを確認する。

<i>Ideal:</i>	正式な訪問者プログラムを確立している。すべての訪問者は到着後に署名し、記録帳に要求されているすべての項目を記録している。記録を最低半年間保管している。
<i>Fair:</i>	訪問者の記録を取っているが、訪問者の入退場時間を記載していない。記録の保管期間が半年未満である。
<i>Weakness:</i>	訪問者の記録を保管していない。到着時、記録帳に署名していない訪問者が存在する。

3.13 訪問者、委託業者、招待客などへは、会社方針の提示し、施設が発行する身分証明書（日付や期限入り）を渡している。

検査員は、訪問者に対する施設の方針がリストアップされた文書が作成されていることを確認する。

施設は、訪問者が施設の方針を確認し、理解したことを示す記録を保管すべきである。施設の方針リストを訪問者へ渡すと同時に、施設が作成した発行日および有効期限が記載された身分証明書（バッチ）を渡して常にそれを掲示することを訪問者に要求すべきである。このプログラムは、工務室、事務室や屋外などで作業する人物を含むすべての訪問者に適用すべきである。施設側の担当者は、施設でバッチ（身分証明書）を作成する前に、政府が発行した訪問者の写真付きの身分証明書を確認すべきである。訪問者が施設の敷地から退場する際には、施設で作成した身分証明バッチを回収すべきである。施設で作成したすべての身分証明バッチが回収されていることを確実にするために点検を毎日実施すべきである。

<i>Ideal:</i>	訪問者に渡すための施設方針がリストアップされた文書を作成している。訪問者がリストを受け取った記録を保管している。訪問者の政府発行の写真付き身分証明書の確認記録を保管している。施設発行の身分証明書を配布している。およびすべて訪問者が敷地から退場する際に施設が発行した身分証明書を回収している。
<i>Fair:</i>	訪問者に渡すための施設方針がリストアップされた文書を作成している。施設発行の身分証明書を配布しているが、訪問者が施設の方針がリ

	ストップされた文書を確認したことを示す記録を保管していない。
<i>Weakness:</i>	施設が発行した身分証明書を身につけていない訪問客が一人でも存在する。訪問者に示す施設方針を確立していない。訪問者の入退場を毎日確認していない。

3.14 訪問者、委託業者、招待客は、服装に関する会社方針に従っている。

検査員は、製造現場、倉庫や他の製造区域へ入場するすべての訪問者がセクション 3.9 で記述した施設の服装の方針に従っていることを確認する。

施設は、施設内の製造現場、倉庫や他の製造区域に入場するすべての訪問者に対して、制服、スモック、もしくは施設が提供した適切な作業着などを着用することを要求すべきである。

<i>Ideal:</i>	製造現場、倉庫およびその他の製品取扱区域に入場するすべての訪問者は、施設が確立した服装の方針に従っている。
<i>Fair:</i>	露出していない製品や原材料を取り扱う場所へ入場する訪問者が施設の確立した服装の方針に従っていない。
<i>Weakness:</i>	訪問者に対する服装の方針を確立していない。露出した製品や原材料を取り扱う場所で施設が提供した適切な作業着を着用していない訪問客が一人でも存在する。

3.15 施設内のすべての訪問者に同行するプログラムを確立し、食品に危害を及ぼし易い場所への立ち入りを確認している。

検査員は、食品に危害を及ぼし易い区域を施設が特定しており、その場所へ入場するすべての訪問者に施設側の人物が同行するプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、セクション 3.1 に記載された訪問者のための正式な選別調査プログラムを完了した場合のみ、訪問者や招待客は同行者を従わずに要注意区域への入場が許可すべきである。これは、訪問者が施設の就業時間を超過して作業するような場合に適用されるであろう。

注意：施設の同行者を従わずに訪問者が要注意区域へ入場する場合、施設はセクション 3.1 において “Ideal” の評価を受けていなければならない。

<i>Ideal:</i>	すべての訪問者に施設側の担当者が同行する、もしくは要注意区域へ入場する前に、すべての訪問者に対して選別調査を実施するプログラムを確立している。
<i>Fair:</i>	セクション 3.15 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	施設側の担当者が訪問者に同行する正式なプログラムを確立していない。

	い。選別調査の記録が無い状態で、要注意区域に施設側の同行者を従わない訪問者が一人でも存在する。
--	---

評価基準

		評価	コメント
4.0	原材料の受入れ		
4.1	供給業者が自社でフードディフェン スプログラムを実施したことを証明 する文書を供給先に提出している。 (文書)		
4.2	取引を継続している全ての原材料お よび包装資材に対する供給業者の保 証書を保管している。(内容に変更が あった場合には連絡する旨が記載さ れている)		
4.3	原材料や包装資材の正式な試験プロ グラムがある。(自社テスト、社外テ スト、もしくは分析証明書 (COA)) (文書)		
バルク製品 (原材料、化学薬剤、ガスなど) の受入れがなければセクション 4.12 へ進む			
4.4	全てのバルク製品を網羅した受入れ 手順を文書化している (文書)		
4.5	施設へ入場するトラックと運転手の 確認を実施している。(文書)		
4.6	納品書と受入記録を検証している。こ の中には製品名、数量、施錠の数、お よび施錠番号が盛り込まれている。		
4.7	訓練を受けた従業員がトラックやト レーラーを検査している。(文書)		
4.8	荷降ろし用の設備 (ホース、パイプ、 キャップ、オーガーなど) を安全な状 態で保管 (施錠など) しており、使用 する前に点検している。		
4.9	荷降ろし作業を安全な場所や作業の 全てをモニターできる場所で実施し ている。		
4.10	荷降ろし後のトレーラーを点検して いる。また荷降ろし用の設備を再度安 全に保管している。		
4.11	受入れた製品の実際の数量を納品書		

	などの受入記録に記載された数量を照らし合わせている。		
バルク製品以外の受け入れ			
4.12	全ての受入れ物資を網羅する受入れ手順を文書化している。(文書)(4.13-4.18の内容を文書化している。)		
4.13	施設へ入場するトラックと運転者の確認を実施している。(文書)		
4.14	納品書と受入記録を検証している。この中には製品名、数量、施錠の数、施錠番号、およびロット番号などが盛り込まれている。		
4.15	訓練を受けた従業員がトラックやトレーラーを荷降ろし前後に点検している。(文書)		
4.16	製品、数量、ラベル、ロット番号などを受入れ時に確認している。		
4.17	損傷した、もしくは受入れ拒否された物品の取扱い手順を確立している。(文書)		
4.18	小口混載車両に対するフードディフェンスシステムを確立している。この中には、原材料、メンテナンス、サンテーション、有害生物管理、研究用の物資や他の受入れアイテムが盛り込まれている。		
4.19	許容範囲からの逸脱があるもの、不正行為の証拠があるもの、もしくは、偽造がされたものなどの欠陥のある受入れた物品を保留、および保留解除する手順を文書化している。		
4.20	実施可能であれば、受入れ原材料に対して不正行為の防止/開封が明確に判る包装を要求している。(文書)		

4.0 原材料の受入れ

4.1 供給業者が自社でフードディフェンスプログラムを実施したことを証明する文書を供給先に提出している。(文書)

検査員は、包装資材を含む原材料の供給業者リストを確認する。

施設は、供給業者や流通倉庫（配送センター）が自社の施設に対してフードディフェンス評価（セキュリティ対策の検証）を実施したことを示す文書を入手しておくべきである。

<i>Ideal:</i>	包装資材を含むすべての原材料の供給業者がフードディフェンスプログラムを保持していることを証明する文書を提出している。
<i>Fair:</i>	すべてのバルク製品や食品接触面用包装資材の供給業者と、75%以上の食品原材料供給業者がフードディフェンスプログラムを保持していることを証明する文書を提出している。
<i>Weakness:</i>	“Fair” を達成していない。

4.2 取引を継続している全ての原材料および包装資材の供給業者からの保証書を保管している。

検査員は、取引を継続している包装資材を含むすべての原材料の供給業者からの保証書が保管されていることを確認する。

施設は、保証書を提出したすべての包装資材を含む原材料の供給業者のリストを作成すべきであり、保証書の提出がなされていない状態で供給業者を新規に承認することがないように、このリストを四半期毎に見直すべきである。

検査員は、検査の最中に4つの原材料供給業者と2つの包装資材供給業者をピックアップして、これらがリスト上に存在し保証書が提出されていることを確認する。

注意：取引を継続している原材料の保証書には、原材料に関する法規制、ガイドラインもしくはDAL (Defect Action Levels) を遵守していることが参照できる情報が盛り込まれているべきである。

<i>Ideal:</i>	包装資材を含むすべての原材料の供給業者のリストと保証書を保管している。
<i>Fair:</i>	供給業者のリストを作成しているが、四半期毎の更新を実施していない。食品に接触しない包装資材の保証書を保管していない。
<i>Weakness:</i>	供給業者のリストを作成していない。原材料、もしくは食品接触面用の包装資材の保証書に欠落がある。

4.3 原材料や包装資材の正式な試験プログラムがある。(自社テスト、社外テスト、もしくは分析証明書 (COA)) (文書)

検査員は、包装資材や原材料に対する正式な試験プログラムが確立されていることを確認する。

施設は、微生物学的、化学的、および物理的な異物混入の可能性を監視するための適切な試験を確実に実施していることを示すべきである。施設が定めた適切な頻度で試験を実施すべきである。

注意: 試験プログラムやその実施頻度は、HACCP プログラムなどの妥当な食品安全プログラムに従って決定されるであろう。

<i>Ideal:</i>	試験の種類や頻度を決定するために、原材料や包装資材の評価を実施した証拠が存在する。施設が決定した頻度で試験を実施している。
<i>Fair:</i>	受け入れた原材料や包装資材の一部の物資について試験を実施しているが、すべての原材料や包装資材に対して評価を実施したことを示す証拠が存在しない。
<i>Weakness:</i>	試験の種類や頻度を決定するための原材料や包装資材の評価を実施した証拠が存在しない。施設の評価プログラムで決定した必要な頻度で試験を実施していない。

バルク製品 (原材料、化学薬剤、ガスなど) の受入がなければセクション 4.12 へ進む

4.4 全てのバルク製品を網羅した受入れ手順を文書化している (文書)

検査員は、搬入されたすべてのバルク原材料に対する受領と検査のための文書化された手順を確認する。これは、粉体や液体の原材料、化学薬剤、ガスなどのバルク製品に適用される。

施設は、この手順にセクション 4.5 から 4.11 の中で関係するフードディフェンスガイドラインを盛り込むべきである。

<i>Ideal:</i>	施設へ受け入れたすべてのバルク製品に対する手順を確立しており、その手順書にはセクション 4.5 から 4.11 の中のすべてのポイントが網羅されている。
<i>Fair:</i>	施設へ受け入れたすべてのバルク製品に対する手順を確立しているが、手順書にはセクション 4.5 から 4.11 のポイントの内、1 項目が欠落している。
<i>Weakness:</i>	手順書にはセクション 4.5 から 4.11 のポイントの内、2 項目以上が欠落している。施設で受け入れたいずれのバルク製品に対しても手順書を作成していない。

4.5 施設へ入場するトラックと運転手の確認を実施している。(文書)

検査員は、トラックや運転手の身分証明を照合する手順が施設において確立されていることを確認する。

施設は、妥当な配送であることが確認できない限り、トラックやその他の配送車両が施設の敷地へ入場することを制限すべきである。政府発行の写真付き身分証明書を運転手が提示し、運転手の名前を配送製品の供給業者によって提示された文書やその他の適切な書面と照合すべきである。供給業者と顧客の間に1つ以上の配送業者が介在する場合は、すべての運転手名を文書に記載しておくべきである。車両が施設の敷地内に入場している間は、運転手以外の人物が運転席に搭乗することを制限すべきである。

<i>Ideal:</i>	施設内へ入場する <u>前</u> に、トラックや運転手の身元確認をしている。
<i>Fair:</i>	施設内へ入場した <u>後</u> に、トラックや運転手の身元確認をしている。
<i>Weakness:</i>	荷降ろし <u>前</u> に、トラックや運転手の身元確認をしていない。トラックや運転手の身元確認をするための正式な手順を確立していない。

4.6 納品書と受入記録を検証している。この中には製品名、数量、施錠の数、および施錠番号が盛り込まれている。

検査員は、製品を受け入れる前に納品書や受入記録を検証するための方針が確立されていることを確認する。

納品書には、製品名、数量、封印の数、および固有の封印番号が記載されているべきである。トレーラー内部へ通じるすべてのハッチ、荷降ろし口、ベント、トレーラー内部に通じるその他の全ての口を供給業者が封印すべきである。施設は、施設の従業員がこれら全てを点検したことを示す記録を保管すべきである。この点検は、缶詰工場へ搬送する野菜のトレーラーのような屋根のないものには適用できないかもしれない。この場合は、施設や配送業者は農場から工場まで配送するトレーラーを適切に維持管理するための効果的なプログラムを確立していることを証明(文書)すべきである。

<i>Ideal:</i>	製品を受け入れる前に納品書と受入記録を確認しており、上記に記載された基準を満たしている。屋根のないトレーラーによる搬入製品を受け入れていない。
<i>Fair:</i>	開放状態のトレーラーによって搬入された製品を受け入れているが、供給業者から受け入れる施設までの間を維持管理するための効果的なプログラムを確立している。
<i>Weakness:</i>	納品書や受入記録を検証していない。製品名、数量、封印の数あるいは／または封印番号を受入記録に記載していない。

4.7 訓練を受けた従業員がトラックやトレーラーを検査している。(文書)

検査員は、トラックやトレーラーの点検が訓練を受けた従業員によって実施され、その記録が保管されていることを確認する。

施設は、点検の担当者にセクション 4.4 の手順に関する教育を実施したことが確認できる文書を保管すべきである。これらの点検記録には、セクション 4.5 から 4.11 に示された項目を点検したことを示すべきである。

<i>Ideal:</i>	要求されているすべての項目に関して、訓練を受けた従業員が点検を実施し、記録を保管している。
<i>Fair:</i>	上記で挙げられた要求項目の内、記録に盛り込まれていない項目が1つ存在する。
<i>Weakness:</i>	点検記録を保管していない、点検する担当者が訓練を受けていない、および/またはトラックやトレーラーの点検項目の内、2項目以上が欠落している。

4.8 荷降ろし用の設備（ホース、パイプ、キャップ、オーガーなど）を安全な状態で保管（施錠など）しており、使用する前に点検している。

検査員は、施設がバルク製品を受け入れる前にすべての荷降ろし用の設備が施錠、封印されていること、およびそれらを点検していることを確認する。

施設は、これらの封印番号を記録し、解除や再封印の際に点検すべきである。また、すべての封印番号を記録すべきである。製品が汚染されないように、これらの設備に対してアクセス制限や施錠などのセキュリティ設備を設けるべきである。訓練を受けた従業員が使用前にこれらの設備を点検してその結果を記録すべきである。

<i>Ideal:</i>	不正な行為を受ける可能性を最小限に留めるために、バルク製品のすべての荷降ろし用設備に施錠や封印を設けており、使用する前にそれらを点検し記録を保管している。
<i>Fair:</i>	荷降ろし用設備に施錠や封印を設けており、それらを使用する前に点検しているが、その点検記録を保管していない。
<i>Weakness:</i>	荷降ろし用設備に施錠や封印を設けていない。荷降ろし用設備を使用前に点検していない。

4.9 荷降ろし作業をセキュリティ対策のとれた場所や作業の全てをモニターできる場所で実施している。

検査員は、権限を持った者のみがアクセスできる制限を設けたセキュリティ対策のとれた場所でバルク製品の荷降ろしを実施している、もしくは訓練を受けた従業員がすべての荷降ろし工程を監視していることを確認する。

<i>Ideal:</i>	バルク製品の荷降ろし場にセキュリティ設備を設けている。もしくはすべての荷降ろし工程を監視している。
<i>Fair:</i>	セクション 4.9 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	バルク製品の荷降ろし場にセキュリティ設備を設けていない。もしくは荷降ろし工程を監視していない。

4.10 荷降ろし後のトレーラーを点検している。また荷降ろし用の設備に再度セキュリティ対策を施して保管している。

検査員は、荷降ろし後のトレーラーを点検する正式な方針が確立されていることを確認する。

施設は、積荷の存在により発見できなかった異物混入の可能性に関して、積み下ろし後のトレーラー内を点検し、その記録を保管すべきである。権限の持たない者がアクセスできないように、すべての荷降ろし設備の使用後には、それらを施錠、もしくはセキュリティ対策を設けた場所に再度保管すべきである。これらの設備のセキュリティ対策を記録すべきである。

<i>Ideal:</i>	荷降ろし後のトレーラーを点検している、その点検記録を保管している、すべての荷降ろし設備にセキュリティ対策や施錠を施している。
<i>Fair:</i>	セクション 4.10 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	荷降ろし後のトレーラーを点検していない、荷降ろし設備の使用後にセキュリティ対策や施錠を施していない、または／あるいは荷降ろし後のトレーラーの点検記録を保管していない。

4.11 受入れた製品の実際の数量と納品書に記載された数量を照らし合わせている。

検査員は、受入れた製品の数量と納品書を照合するためのプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、受入れたすべてのバルクの液体製品やバルクの乾燥製品に対してこの照合を実施すべきである。数量の照合には、荷降ろし前後のトレーラーを計量機やメーターなどで計量する方法などがある。これらの照合記録を保管すべきである。また、予定数量からかけ離れた数値が認められた場合の対応手順を確立すべきである。

<i>Ideal:</i>	受入れた製品の数量と納品書を照合するためのプログラムを確立している。予定数量からかけ離れた数値が認められた場合の対応手順を確立している。
<i>Fair:</i>	受入れた製品の数量と納品書を照合しているが、予定数量からかけ離れた数値が認められた場合の対応手順を確立していない。

<i>Weakness:</i>	受入れた製品の数量と納品書を照合していない。予定数量からかけ離れた数値が認められた場合の対応手順を確立していない。
------------------	---

バルク製品以外の受入れ

4.12 全ての受入れ物資を網羅する受入れ手順を文書化している。(文書)

検査員は、バルク以外のすべての物資に対する受領と点検のための文書化された手順を確認する。対象となる物資には、原材料、包装資材、メンテナンスや清掃用の化学薬剤などが挙げられるであろう。

施設は、これらの手順にセクション 4.13 から 4.18 の中で関係するフードディフェンスのガイドラインを盛り込むべきである。受入れるすべての非食品の原材料や包装資材に対しては、必要に応じて 4.13 から 4.18 までの項目を適用すべきである。郵便や宅配業者によって配達された様々な物品に対してこのガイドラインの適用が現実的ではない場合、それらの配達物に対してはセクション 1.8 を適用すべきである。

<i>Ideal:</i>	バルク以外のすべての物資に対する受入手順(書)を確立しており、その手順には、セクション 4.13 から 4.18 の中のすべてのポイントが網羅されている。
<i>Fair:</i>	バルク以外のすべての物資に対する受入手順(書)を確立しているが、セクション 4.13 から 4.18 の中のポイントの内、1つの項目が手順(書)から欠落している。
<i>Weakness:</i>	セクション 4.13 から 4.18 の中のポイントの内、2つ以上の項目が手順書から欠落している。施設へ受入れるいずれの物資の受入れ手順書も作成していない。

4.13 施設へ入場するトラックと運転手者の身元確認を実施している。(文書)

検査員は、トラックや運転手の身分証明を照合する手順が施設で確立されていることを確認する。

施設は、妥当な配送であることが確認できない限り、トラックなどの配送車両が施設の敷地へ入場することを制限すべきである。運転手は政府発行の写真付き身分証明書を提出すべきであり、それは、製品の送り手が作成した文書や他の適切な書面と合致する内容であるべきである。

<i>Ideal:</i>	施設へ入場する <u>前</u> に、トラックや運転手の身元の確認をしている。
<i>Fair:</i>	施設へ入場した <u>後</u> に、トラックや運転手の身元の確認をしている。
<i>Weakness:</i>	施設へ入場する <u>前</u> に、トラックや運転手の身元の確認をしていない。トラックや運転手の身元確認をするための正式な手順を確立していない。

4.14 納品書と受入記録を検証している。この中には製品名、数量、封印の数、封印番号、およびロット番号などが盛り込まれている。

検査員は、物資を受入れる前に納品書と受入記録を検証する方針が確立されていることを確認する。

納品書には、製品名、数量、封印の数、固有の施錠番号、製品のロット番号などが記載されているべきである。供給業者は、トラックの荷台の内部へ通じるすべての入口に封印を施すべきである。施設の従業員がこれら全てを点検したことを示す記録を保管すべきである。

注意：小口配送車両で搬入される物資に関しては、セクション 4.18 を適用する。

<i>Ideal:</i>	物資を受入れる前に納品書と受入点検記録を検証し、上記の基準に合致している。
<i>Fair:</i>	セクション 4.9 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	納品書と受入検査記録を検証していない。製品名、数量、封印の数、封印番号、および/またはロット番号が受入記録に記載されていない。

4.15 訓練を受けた従業員がトラックやトレーラーを荷降ろし前後に点検している。(文書)

検査員は、トラックやトレーラーを荷降ろし前後に点検するための正式なプログラムが確立されていることを確認する。

訓練を受けた従業員がこの点検を実施すべきである。施設は、受入れ担当者にセクション 4.12 の手順に関する訓練を実施したことが確認できる文書を保管すべきである。製品汚染の可能性、不正な行為を受けた証拠や異常な状態などに関してトラックやトレーラーを点検してその記録を保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	要求されているすべての項目に関して、訓練を受けた従業員が点検を実施し、記録を保管している。
<i>Fair:</i>	上記で挙げられた要求項目の内、記録に盛り込まれていない項目が1つ存在する。
<i>Weakness:</i>	点検記録を保管していない、点検する担当者が訓練を受けていない、および/またはトラックやトレーラーの点検項目の内、2項目以上が欠落している。

4.16 製品、数量、ラベル、ロット番号などを受入れ時に確認している。

検査員は、製品受入時に製品名、数量、ラベル、ロット番号などを確認するために施設が利用しているプログラムを確認する。

施設は、この手順にセクション 4.12 の内容を盛り込むべきである。

<i>Ideal:</i>	プログラムが実施され、製品名、数量、ラベル、ロット番号などを確認している。
<i>Fair:</i>	セクション 4.16 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	プログラムが実施されていない、製品名、数量、ラベル、および/またはロット番号を確認していない。

- 4.17 損傷した、もしくは受入れ拒否された物品の取扱い手順を確立している。(文書)
 検査員は、受入れ時に発見された損傷品や受入れを拒否した物資を取扱う手順が確立されていることを確認する。
 施設は、食品の安全性を危うくする容器で搬送されたすべての物資を適切に取扱うべきである。これには、テープによる補修、開封された容器、損傷した容器などが挙げられるであろう。施設へ受け入れる前にすでに損傷している容器に入っているすべての物資を拒否することを推奨する。施設内における汚染の可能性を最小限に食い止めるための対策の一つとして、これらの物資を施設内へ持ち込まないように努力すべきである。もし、損傷した容器に入った物資を施設内で保管しなければならない場合には、適切な廃棄を実施する。また、移動が可能になるまでの期間保管するための特定の場所を設けるべきである。

<i>Ideal:</i>	損傷していたり、受入れを拒否した物品を適切に取り扱っている。これらの物資を施設へ持ち込むことを許可していない。従業員はこのプログラムを理解している。
<i>Fair:</i>	損傷していたり、受入れを拒否した物品を適切に取り扱っている。これらの物資を施設へ持ち込んでいるが、処分するまでの期間はそれらを指定した場所で隔離保管している。
<i>Weakness:</i>	損傷した物資の施設への受入れを許可している。損傷した物資や受入れ拒否した物資を特定の場所で隔離保管していない。

- 4.18 小口混載車輛に対するフードディフェンスシステムを確立している。この中には、原材料、メンテナンス、サニテーション、有害生物管理、研究用の物資や他の受入れアイテムが盛り込まれている。
 検査員は、小口配送車による配送や受け入れた物資を評価するプログラムが確立されていることを確認する。
 施設は、セクション 1.8 および 4.12 の対象となっていない物資に関して本セクションを適用すべきである。小口配送者に対するフードディフェンスシステムを確立すべきである。施設は配送会社とともに本システムを検証し、セクション 4.13 から 4.17 の中の検査項目に関して点検を実施すべきである。また、実施した点検記録を保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	小口配送車両によって受け入れた物品を網羅した受入れプログラムを確立しており、その点検記録を保管している。
<i>Fair:</i>	フードディフェンスシステムでは小口配送会社の検証を実施していないが、受入れ時には配送車両や物資をフードディフェンスに関して点検している。
<i>Weakness:</i>	セクション 1.8 および 4.12 の検査対象から除外された小口配送車両の配送者や受入物資に対するフードディフェンスの検査を実施していない。

4.19 受入品に対して、予定数量からの逸脱があるもの、不正行為の証拠があるもの、あるいは、偽造がなされたものを保留、および保留解除する手順を文書化している。

検査員は、上記の項目に対応するための文書化されたプログラムを確認する。

施設は、手順にこれらの問題に対するフォローアップの手順も示すべきであり、問題に対する是正処置も記録に残すべきである。

<i>Ideal:</i>	上記項目に対応するプログラムを文書化しており、是正処置の記録を保管している。
<i>Fair:</i>	セクション 4.19 には適用されない。
<i>Weakness:</i>	文書化されたプログラムから上記項目の内 1 つ以上の項目が欠落している。是正処置の記録を保管していない。

4.20 実施可能な場合、受入れ原材料に対して不正行為の防止／開封が明確に判る包装を要求している。(文書)

検査員は、受入時に受入れるすべての物品や不正行為の防止／開封が明確に分かる包装の種類に関して、施設が評価していることを確認する。

施設は、可能な限り受入れる製品には不正行為の防止対策や開封が明確に分かる包装資材を使用することを要求するよう努力すべきである。これらの包装には、封印された袋製品、封印された容器、ストレッチラップにセキュリティバンドを張り巡らせたパレット、カバーをかけたあるいは封印された荷物などの包装形態が考えられる。原材料を施設へ受入れる際には、これらの包装形態を確認してその結果を記録すべきである。また、製品毎に封印の種類を示すリストを用意すべきである。訓練を受けた従業員は、物資の受入時にこのリストを使用して点検すべきである。受入れたすべての製品に対して、不正行為の防止／開封が明確に分かる包装を使用することはできないかもしれないが、この件に関して様々な物資を評価したことを示す文書を保管すべきである。

<i>Ideal:</i>	受入れる物品に対して不正行為の防止／開封が明確に判る包装を評価した文書を保管している。受入時に不正行為の防止／開封が明確に判る包装を確認して記録を保管している。可能な限り、すべての製品には不正行為の防止対策／開封が明確に判る包装が使用されている。
<i>Fair:</i>	受入れる物品に対して評価を実施し、受入時に不正行為の防止対策／開封が明確に判る包装の存在を確認している。しかしながら、使用可能な製品のすべてに対しては不正行為の防止対策／開封が明確に判る包装が使用されていない。
<i>Weakness:</i>	すべての物品に対しては評価を実施していない。物資の受入時に不正行為の防止対策／開封が明確に判る包装を確認していない。もしくは記録を保管していない。

評価基準

		評価	コメント
5.0	施設内の作業		
5.1	施設内の危害を与えられ易い場所を見極めるための評価を実施している。例えば、原材料保管場所、水源、蒸気、圧縮空気、製氷システム、空気の供給、混合、計量・仕込み、生産など（文書）		
5.2	特定された危害を与えられ易い種々の場所に対して立ち入り制限を設けていることを評価に含めている。		
5.3	水源やそれに関連する重要な設備（給水タンク、逆流防止弁やフィルターなど）を安全な状態で管理している。		
5.4	水の飲料適性試験を定期的、および無作為に実施している。（文書）		
5.5	水処理やフィルターシステムを定期的にモニターしている。（文書）		
5.6	水の安全性に付随する問題の可能性に関する対応策を正式に確立している。（文書）		
5.7	施設内への給気システムを定期的に点検・試験している。		
5.8	重要な製造場所や保管場所には、適切な立ち入り制限、監視カメラ、もしくは他の監視システムを導入している。		
5.9	原材料、ガス、もしくは化学薬剤のバルク保管容器には、ハッチ、フィルター、通気口などへの立ち入り制限が設けられている。		
5.10	亜硝酸塩、洗剤や殺菌剤、メンテナンス用化学薬剤や有害生物駆除剤などの有害な物質を取り扱う場所の立ち入り制限や物理的なバリアーを設けている。		
5.11	メンテナンス、有害生物管理や清掃などの委託業者による意図的な製品汚		

	染を回避するための管理方法を確立している。		
5.12	サンプル採取済みや開封済みの原材料の容器を特定するプログラムを確立している。従業員は、このプログラムを把握しており、適切に識別されていない容器の対処手順も理解している。(文書)		
5.13	すべての原材料、食品接触面用包装資材および再加工品のトレーサビリティを確保している。(文書)		
5.14	食品安全のための重要な製造設備やその管理に対する取扱い制限を設けている。(レトルト管理、殺菌管理、加熱管理など)		
5.15	未加工品を加工処理済みの製品から分離し、不適合品を意図的に正常な製品へ混入されることを防ぐプログラムを確立している。		
5.16	食品安全のための検知装置が適切に機能を維持できるように定期的にモニター、点検している。		
5.17	不正行為の防止／開封が明確に判る包装や封印を最終製品に施している。		
5.18	全ての最終製品には、適切なロット番号が付けられている。		
5.19	製品ラベルを安全な場所で保管している。		
5.20	規格変更等により使用されなくなったあるいは欠陥のあるすべてのラベルを破棄するプログラムを確立している。		
5.21	原材料や製品のラベル表示を検証している。		
5.22	製品への不正な行為を起こされる可能性を最小限に留められるように設備の設計を評価している。		
5.23	施設内の研究室や検査室にセキュリ		

	ティ対策を設け、権限を持った人物のみしか立ち入れない。		
5.24	病原菌用の陽性コントロール培地を施錠の出来る場所で保管している。		

5.0 施設内の作業

5.1 施設内の危害を与えられ易い場所を見極めるための評価を実施している。例えば、原材料保管場所、水源、蒸気、圧縮空気、製氷システム、空気の供給、混合、計量・仕込み、生産など（文書）

検査員は、施設内の要注意区域を特定するための評価を施設が実施したことを確認する。

施設は、この評価の結果や特定した要注意区域を記録に残すべきである。特定した要注意区域へ権限者のみがアクセスできるように、物理的／電子的なセキュリティ対策および／またはアクセスが許可された従業員を見分ける方法を導入することに努力すべきである。

Ideal:	評価を実施しており、特定した要注意区域を記録に残している。
Fair:	セクション 5.1 には適用されない。
Weakness:	評価を実施していない。もしくは要注意区域を特定していない。

5.2 特定された危害を与えられ易い種々の場所に対して立ち入り制限を設けていることを評価に含めている。

検査員は、個々の要注意区域への入場許可を持っている従業員が特定されていることを確認する。

施設は、物理的なセキュリティ対策、電子的アクセス、識別バッジやその他の適切な方法によって入場を制限すべきである。

Ideal:	要注意区域にアクセス制限を設けており、特定の人物のみがその場所に立ち入りできる。
Fair:	アクセス制限を設けていないもしくはアクセスの権限を持った従業員を特定していない要注意区域が 1 つ存在する。
Weakness:	要注意区域を特定していない。要注意区域に権限を持たない従業員が存在する。物理的なセキュリティ対策や従業員の識別手順などにより、要注意区域へのアクセスを制限していない。

5.3 水源やそれに関連する重要な設備（給水タンク、逆流防止弁やフィルターなど）を安全な状態で管理している。

検査員は、権限の持たない人物の入場を制限することにより水源や水源に関する重要な設備が安全な状態に維持管理されていることを確認する。安全な状態を確保するためには、物理的な対策、監視カメラあるいはその他の方法があるであろう。

Ideal:	水源や水源に関する重要な設備を安全な状態に維持管理している。
Fair:	セクション 5.3 には適用されない。
Weakness:	1 つ以上の重要な設備に安全な対策を設けていない。もしくは適切な方法で監視していない。

5.4 水の飲料適性試験を定期的、および無作為に実施している。(文書)

検査員は、文書化された水質試験プログラムを確認する。

施設は、この試験結果を保管すべきである。様々な場所で特定の時間にサンプリングし、施設において可能な限り頻繁に試験を実施し、更に定期的にも実施すべきである。会社所有の井水を使用している場合は、大腸菌群、一般生菌数、カビおよび酵母に関して最低 1 カ月に一回の頻度で試験を実施すべきである。EPA の飲料適合テスト（全項目）を最低年に一回の頻度で実施すべきである。上水を使用する場合は、大腸菌群、一般生菌数、カビおよび酵母に関して最低四半期に一回の頻度で検査を実施すべきである。上水に対する EPA の飲料適合テスト（全項目）の最新の水質評価結果を保管すべきである。

Ideal:	上記に記載された頻度で水質検査を定期的実施している。試験の結果を保管しており、試験を無作為にも実施している。
Fair:	セクション 5.4 では適用されない。
Weakness:	要求されているテストの一部を上記に記述された頻度で試験していない。

5.5 水の処理やフィルターシステムを定期的にモニターしている。(文書)

検査員は、原材料として使用する、もしくは食品接触面に使用する水の供給ラインに水処理やフィルターシステムが設けられていることを確認する。水処理は水道局が実施している場合がある。

施設は、フィルターシステムを 10 ミクロン以下もしくは物理的な異物を可能な限り除去できる目開きにすべきである。本プログラムには、氷や蒸気を含む製品に接触する水すべてを盛り込むべきである。

Ideal:	原材料として使用する、もしくは製品の接触面に使用するすべての水に対してフィルターや水処理システムを設けている。
Fair:	水処理を設けている。水の供給ラインにフィルターシステムが存在しない。もしくはそれを確認できない。
Weakness:	原材料に使用する、もしくは製品の接触面に使用する水にフィルターや水処理システムを導入していない。

5.6 水の安全性に付随する問題の可能性に関する対応策を正式に確立している。(文書)

調査中に、あるいは施設の試験プログラムを通して見出された水の安全性に関するすべての問題点に対処するための正式な手順が確立されていることを、検査員は確認する。

この手順には、妥当であると判断した前回の試験や満足できると判断した前回の調査までに製造されたすべての製品に遡って対応するための是正処置を盛り込むべきである。実際に発生した問題やそれに対して実施した是正処置の記録を保管すべきである。

Ideal:	潜在的な水の安全性の問題に対する手順を文書化している。起こり得る水に関する問題点とその是正処置、およびフォローアップの記録を保管している。
Fair:	セクション 5.6 には適用されない。
Weakness:	水の安全性に対する手順を文書化していない。もしくは是正処置を実施したことを示す記録を保管していない。水の問題が発生した時点から問題ないと判断した時点までの間に製造した製品に遡って評価していない。

5.7 施設内への給気システムを定期的に点検・試験している。

検査員は、重要な製造区域への給気システムを評価、試験するための文書化されたプログラムを確認する。現場に出向き、空調設備の状態やフィルターが設置されていることを確認すべきである。

施設は、指標になり得る微生物をモニターするための試験を実施すべきである。空気の取り込み口やフィルターへのアクセスを管理すべきである。

Ideal:	定期的に現場に出向いて点検や試験を実施しており、その記録を保管している。
Fair:	現場に出向いて点検しており、その記録を保管している。しかしながら、給気システムの試験を実施していない。
Weakness:	現場に出向いて点検していない。もしくはその記録を保管していない。重要な製造区域への給気システムにフィルターを設置していない。空気の取り込み口やフィルターへのアクセスを管理していない。

5.8 重要な製造場所や保管場所には、適切な立ち入り制限、監視カメラ、もしくは他の監視システムを導入している。

検査員は、適切な立ち入り制限、監視カメラ、もしくはその他の監視システムが施設の重要な製造場所や保管場所に導入されていることを確認する。

施設は、施設の評価を通して特定した重要な区域を監視するためのプログラムを文書化すべきである。監視カメラの映像を録画すべきである。その録画内容を最低 30 日間保存すべきである。記憶媒体にテープを使用している場合、それらを定期的に交換すべきである。

Ideal:	重要な区域へ立ち入り制限、監視カメラ、もしくはその他の監視システムを導入している。監視カメラの映像を録画している。録画内容を最低 30 日間保存している。記憶媒体にテープを使用している場合、定期的にテープを交換している。
Fair:	適切な立ち入り制限、監視カメラ、もしくはその他の監視システムを導入していない重要な区域が 1 ヶ所存在する。
Weakness:	適切な立ち入り制限、監視カメラ、もしくはその他の監視システムを導入していない重要な区域が 2 ヶ所以上存在する。監視カメラの映像を録画していない。もしくは録画内容の保管期間が 30 日以下である。

5.9 原材料、ガス、もしくは化学薬剤のバルク保管容器には、ハッチ、フィルター、脱気設備などへの立ち入り制限が設けられている。

検査員は、権限を持たない人物のアクセスを制限するために、すべてのバルク保管タンクや容器が管理されていることを確認する。これらの場所へのセキュリティ対策は、施錠、封印、物理的／電子的設備によるアクセス制限、もしくはカメラやその他の監視システムによる保管容器の継続的な監視などによって達成できるであろう。バルク保管タンクや容器に設置されているハシゴへのアクセスに施錠を設けることも効果的である。

施設は、これらのバルク保管タンクや容器へアクセスできる人物を特定すべきである。

Ideal:	権限を持たない人物のアクセスを制限するために、バルク保管タンクや容器の開放部と開放可能なすべての部分にセキュリティ対策を設けている。もしくは、それらを適切に監視している。バルク保管タンクや容器へアクセスできる人物を特定している。
Fair:	バルク保管タンクや容器へのすべてのアクセスには、セキュリティ対策を設けている。もしくは、それらを適切に監視している。しかしながら、バルク保管タンクや容器へアクセスできる人物を特定していない。
Weakness:	バルク保管タンクや容器のアクセス可能な開放部やハッチなどに、セキュリティ対策を設けていない。

5.10 亜硝酸塩、洗剤や殺菌剤、メンテナンス用化学薬剤や有害生物駆除剤などの有害な物質を取り扱う場所への立ち入りの制限や物理的なバリアーを設けている。

検査員は、有害な物資が施錠された場所やアクセス制限を設けた場所に保管されていることを確認する。

これらの保管場所から取り出した有害な物資を、特定の保管場所へ戻すまでの間、権限を持った人物の管理下で取り扱うべきである。訓練されたメンテナンス要員などの特定の人物の監視下にある時以外は、食品グレードの潤滑剤は、露出した製品を製造している区域から離れた場所に保管すべきである。食品グレードの潤滑剤をいかなる設備の上にも保管すべきではない。また、有害な物資や化学薬剤の在庫管理記録を保管すべきである。

Ideal:	特定の人物の監視下にある時を除いては、セキュリティ対策が設けられた場所以外の場所には有害な薬剤を保管していない。
Fair:	特定の人物の監視下にある時を除いては、セキュリティ対策が設けられた場所以外の場所には有害な薬剤を保管していない。アクセス制限をするプログラムが無く、食品グレードの潤滑剤が製造現場に保管されていた。セキュリティ対策が設けられていない状態で製造現場に保管されている食品グレードの潤滑剤が多く見受けられる。
Weakness:	セキュリティ対策が設けられていない場所に、もしくは特定の人物の監視下にない状態で有害な薬剤を保管している。

5.11 メンテナンス、有害生物管理や清掃などの委託業者による意図的な製品汚染を回避するための管理方法を確立している。

検査員は、委託会社の従業員に対するフードディフェンス上の許可を設定する、もしくは委託会社の従業員が重要な区域に入場している間、彼らを連続的に監視するためのプログラムが確立されていることを確認する。

施設の従業員審査プログラムを通過した委託会社の従業員のみ、フードディフェンス上の制限に対する免除範囲を割り当てるべきである。

Ideal:	委託会社の従業員にフードディフェンス上の制限に対する免除範囲を割り当てるためのプログラムを確立している。もしくは、重要な区域に入場している委託会社の従業員を継続的に監視している。
Fair:	セクション 5.11 には適用されない。
Weakness:	重要な区域に入場している従業員を連続的に管理監督していない。もしくはフードディフェンス上の許可を得ていない委託会社の従業員が 1 人でも重要な区域に存在している。

5.12 サンプル採取済みや開封済みの原材料の容器を特定するプログラムを確立している。従業員は、このプログラムを把握しており、適切に識別されていない容器の対処手順も理解している。(文書)

検査員は、サンプル採取、開封、および補修した容器を従業員が見分けるための文書化された手順を確認する。

補修、サンプル採取、および開封した後は、すべての容器を適切に封印すべきである。施設内でユニークな（同じものが 2 つとない）ものを使用することによって封印すべきである。これは、ラベル表示を施したテープや施設内ではユニークなステッカーを使用することによって可能になるであろう。補修箇所には、従業員の名前と補修した日付を記入すべきである。ユニークなマーク、日付や従業員の名前が明記されていない、原材料の容器を従業員が見つけた場合は、いかなる物であろうとそれらを使用せずに廃棄するまでの期間、適切な場所で保管すべきである。本プログラム、供給業者のような施設外の人物が行った原材料の容器に対する補修と区別できるように配慮して作成すべきである。

Ideal:	プログラムを確立しており、上記のような処理を施したすべての容器にマークを付けている。保管区域に返却された使いかけの原材料容器には、適切に封印、識別がなされている。
Fair:	上記のような処理を施した容器に封印、従業員の名前の記入、および補修した日付を記入している。しかしながら、封印がユニークなものではなく、識別可能なものではない。
Weakness:	上記のような処理を施した容器を封印していない。もしくは封印に従業員の名前や補修した日付を記入していない処理済みの容器が 1 個以上存在する。プログラムを確立していない。

5.13 すべての原材料、食品接触面用包装資材および再加工品のトレーサビリティを確保している。(文書)

検査員は、すべての原材料、食品接触面用包装資材および再加工品のトレーサビリティが維持できるプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、使用したこれらの物資のロット番号を記録すべきである。バルク原材料を特定するためのシステムを確立し、必要に応じてバルク原材料の物理的な断ち切りを実施すべきである。たとえば、物資を物理的に断ち切るために、必要に応じた頻度で受け入れと受け入れの間でバルク液体／乾燥原材料システムを完全に空にすべきである。これは、タンクを間然に空にし、次の受入、生産と生産の間に実施する CIP 洗浄、乾燥原材料システムの乾式清掃などの後に新しいロット番号や識別番号を割り振ることにより達成できるであろう。

Ideal:	副原材料、食品接触面用包装資材、および再加工品を含むすべての原材料のロット番号を特定できる。施設へ適用できる場合、物理的な断ち切りの実施を盛り込んだバルク原材料のためのロットシステムを確立している。
Fair:	副原材料、食品接触面用包装資材、および再加工品を含むすべての原材料のロット番号を特定できる。バルク原材料のためのロットシステムを確立しているが、施設へ適用できる場合でも受入原材料の物理的な断ち切りを実施していない。
Weakness:	副原材料、食品接触面用包装資材、および再加工品を含む原材料の内追跡可能なロット番号が与えられていないものが1つ以上存在する。

5.14 食品安全のための重要な製造設備やその管理に対する取扱い制限を設けている。
(レトルト管理、殺菌管理、加熱管理など)

権限を持たない人物のアクセスや可能性のある不正操作によって製品の安全性が損なわれることを最小限に留めるために、食品安全上重要な製造設備へのアクセスが制限、管理されていることを検査員は確認する。

施設は、そのようなすべての設備に関して評価を実施すべきであり、特に HACCP プログラムの分析において重要であると特定された設備の評価を実施すべきである。システムのセキュリティ対策は、電子アクセス管理、監視カメラの設置や監視、もしくは製品の安全性が適合しない場合にシステムの動作を許可しない自動制御装置によって達成できる。施設は、特定した重要な設備、およびその設備に設けたセキュリティシステムに関する文書を保管すべきである。

Ideal:	システムを文書化し、設備に適切なセキュリティ対策を設けている。
Fair:	セクション 5.14 には適用されない。
Weakness:	システムを文書化していない。適切なセキュリティ管理を設けていない重要な設備が1つ以上存在する。

5.15 未加工品を加工処理済みの製品から分離し、不適合品を意図的に正常な製品へ混入されることを防ぐプログラムを確立している。

検査員は、食品安全上の要求項目に適合していない未加工/加工途中のすべての製品を分離するための正式なシステムが確立されていることを確認する。

金属検出機などの異物検知システムによって排除された製品もこのシステムに盛り込むべきである。これらの物資の分離は、アクセスを制限するための物理的な遮蔽物を設けるか、もしくは適切に監視されている場所に保管することによって達成すべきである。

Ideal:	未加工／加工途中の製品をセキュリティ対策が設けられている場所で隔離保管している。
Fair:	セクション 5.15 には適用されない。
Weakness:	未加工／加工途中の製品をセキュリティ対策が設けられている場所で隔離保管していない。

5.16 食品安全のための検知装置が適切に機能を維持できるように定期的にモニター、点検している。

検査員は、食品安全のための検知装置のモニタリング頻度が記載されている文書化されたプログラムを確認する。

施設は、システムの最後の工程に位置している装置、たとえば最終マグネット、最終シフター、最終フィルターや最終の金属検出機をフードディフェンスの観点で評価して適切な点検頻度を確立すべきである。装置の点検頻度は施設が決めるべきであり、点検と点検の間に生産された製品の量を管理できる範囲に抑えるように点検頻度を設定すべきである。装置が適切に機能していない状況が発生した際に、装置の点検と点検の間に生産された製品をセキュリティ対策が設けられた場所に適切に分離保管できる数量を想定して、点検頻度を決定すべきである。これらの点検頻度を正式なプログラムに記載すべきであり、点検は権限を持った人物が実施し、記録すべきである。また、分離保管した製品の取り扱い手順を確立すべきである。

Ideal:	食品安全のための検知装置を妥当な頻度で点検するプログラムを確立している。検知装置が機能していない間に通過したすべての製品をセキュリティ対策が設けられた場所に分離保管している。分離保管されたすべての製品を取り扱うための手順を確立している。
Fair:	セクション 5.16 には適用されない。
Weakness:	プログラムを確立していない。疑いのある製品を分離していない。もしくはそれらの製品を取り扱うための手順を確立していない。

5.17 不正行為の防止／開封が明確に判る包装や封印を最終製品に施している。

検査員は、最終製品に対する不正行為の防止／開封が明確に判る包装や封印の使用状況を確認する。

施設は、これらの対策を個々の製品単位、ケース単位、およびパレット単位に設けるよう努めるべきである。可能な場合は、生鮮食品のような製品に対してもこのような包装を用いるべきである。最終製品に適切な包装や封印が施されていることを検証するシステムを確立すべきである。これらの包装資材を使用できる場合を決定するためのリスクアセスメントを施設によって実施し、その記録を保管すべきである。

Ideal:	すべての製品に対して個々の製品に不正行為の防止／開封が明確に判る包装や封印を施している。これらの対策を検証するシステムを確立している。これらの包装を使用できる場合を決定するために、評価を実施してその記録を保管している。
Fair:	個々の製品単位には不正行為の防止／開封が明確に判る包装や封印を施していない。
Weakness:	可能なものに対しても、製品に適切な包装を施していないあるいは封印をしていない。包装や封印を検証するシステムを確立していない。

5.18 全ての最終製品には、適切なロット番号が付けられている。

検査員は、施設で生産されたすべての最終製品に対して、リコール発生時のトレーサビリティを可能にするための適切なロット番号が割り当てられていることを確認する。

これにはバルクの最終製品を含むべきである。これらのロット番号は適切に容器に表示すべきである。ロット番号を確認してその記録を保管すべきである。

Ideal:	すべての製品にロット番号が割り当てられ、確認され、その記録が保管されている。
Fair:	すべての製品にロット番号を割り当てられている。しかしながら、ロット番号は確認されず、記録が保管されていない。
Weakness:	製品を追跡し、特定するためのロット番号が割り当てられていない製品が存在する。

5.19 製品ラベルを安全な場所で保管している。

検査員は、すべての最終製品用のラベルがセキュリティ対策の設けられた安全な場所で保管されていることを確認する。

施設は、最終製品用のラベルをセキュリティ対策が設けられた場所で保管し、権限を持たない人物がその場所へアクセスすることを制限すべきである。保管場所へアクセスできる人物を特定すべきである。ラベルの数量を在庫表や他の適切な方法で管理すべきである。

Ideal:	ラベルをセキュリティ対策が設けられた場所で保管し、その場所へアクセスできる人物を特定している。更にラベルの数量を管理している。
Fair:	ラベルをセキュリティ対策が設けられた場所で保管し、その場所へアクセスできる人物を特定している。しかしながら、ラベルの数量は検証できない。
Weakness:	ラベルをセキュリティ対策が設けられた場所で保管していない。保管場所へアクセスできる人物を特定していない。

5.20 規格変更等により使用されなくなったあるいは欠陥のあるすべてのラベルを破棄するプログラムを確立している。

検査員は、規格変更等により使用されなくなったあるいは欠陥のあるすべてのラベルを破棄するためのプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、これらのラベルが再利用される可能性を避けるために、適切に使用できない状態にして破棄すべきである。使用できない状態にせずこれらのラベルを廃棄することは容認すべきではない。

Ideal:	規格変更等により使用されなくなったあるいは欠陥のあるラベルを使用できない状態にして適切に破棄している。
Fair:	セクション 5.20 には適用されない。
Weakness:	規格変更等により使用されなくなったあるいは欠陥のあるラベルを使用できない状態にして適切に破棄していない。

5.21 原材料や製品のラベル表示を検証している。

検査員は、容器のラベル表示を検証するためのプログラムが確立されていることを確認する。

これらの検証記録を保管すべきである。このプログラムを通して製品や原材料のラベル表示を監視すべきである。意図的なあるいは偶発的なミスラベルの可能性を最小限に留めるために、ラベル表示された製品中に存在しているアレルギーを検証することを優先すべきである。この検証は、少なくとも製品切り替え時、あるいは包装資材の補充時には実施すべきである。

Ideal:	原材料や製品のラベル表示を検証しており、その記録を保管している。
Fair:	原材料や製品のラベル表示を検証しているが、その記録を保管していない。
Weakness:	原材料や製品のラベル表示を検証していない。

5.22 製品への不正な行為を起こされる可能性を最小限に留められるように設備の設計を評価している。

検査員は、不正な行為を受ける可能性を最小限に留めるために、設備の設計の正式な評価を施設が実施していることを確認する。

可能な場合は設備を改良/変更すべきである。また、設備の評価結果やその改良/変更を記録に残すべきである。

Ideal:	設備の設計を評価するためのプログラムを確立しており、可能な場合は設備の改良/変更を実施している。
Fair:	セクション 5.22 には適用されない。

Weakness:	設備の設計を評価するためのプログラムを実施していない。もしくは記録を保管していない。
-----------	--

5.23 施設内の研究室や検査室にセキュリティ対策を設け、権限を持った人物のみしか立ち入れない。

検査員は、研究室や検査室には、権限を持った人物のみしか立ち入れないセキュリティ対策が設けられていることを確認する。

これらの研究室や検査室に有害な物資が存在している場合、施設はセキュリティ対策を講じるべきである。セキュリティ対策として、電子アクセス制御や高度なセキュリティキーシステムなどの施錠による方法を導入すべきである。また、権限を持った人物を特定すべきである。

Ideal:	すべての研究室や分析室に権限を持った者のみしかアクセスできないセキュリティ対策を設けている。
Fair:	セクション 5.23 には適用されない。
Weakness:	研究室や分析室にセキュリティ対策を設けていない。権限を持った人物を特定していない。

5.24 病原菌用の陽性コントロール培地を施錠の出来る場所で保管している。

検査員は、施設の研究室や分析室内に病原菌用の陽性コントロール培地が存在する可能性を確認する。

施設は、これらの培地を施錠された場所で保管すべきである。接種後に病原菌の陽性反応を示した培地に対する適切なアクセス制限とそれらを処分する手順も確立すべきである。これらの培地にアクセスできる権限を持った人物を特定すべきである。

Ideal:	病原菌用の陽性コントロール培地を施錠した場所で保管している。権限を持った人物を特定している。接種後に病原菌の陽性反応を示した培地の取り扱いおよび処分方法を確立している。
Fair:	セクション 5.24 には適用されない。
Weakness:	病原菌用の陽性コントロール培地を施錠のない場所で保管している。権限のある人物を特定していない。

評価基準

		評価	コメント
6.0	最終製品の保管と輸送		
6.1	最終製品を原材料や有害な化学薬剤から適切に分離している。		
6.2	最終製品の数量を追跡調査でき、欠落や余分な在庫を調査するプログラムを確立している。		
6.3	施設が活用している公的な保管倉庫や配送会社は、フードディフェンス対策を講じている。(文書)		
6.4	すべての配送車両を荷積み前に点検する手順を文書化している。(バルクおよび非バルク製品や原材料)		
6.5	すべての配送車両を荷積み前に点検している。		
6.6	トレーラーの洗浄証明書や封印を確認している。		
6.7	トレーラーの清掃で発生したごみを適切に取り扱っている。		
6.8	最終製品の出荷量やロット番号を荷積み時に検証している。		
6.9	ドライバーの身元を検証している。(文書)		
6.10	複数の配送先を回る場合も含め、トラックやトレーラーには、セキュリティ対策が講じられている。		

6.0 最終製品の保管と輸送

6.1 最終製品を原材料や有害な化学薬剤から適切に分離している。

検査員は、最終製品が適切に分離保管されていることを確認する。

もし、原材料が食品汚染の原因となる可能性がある場合には、最終製品を原材料から隔離しなければならない。セキュリティ対策が設けられていない場所や零れた時に最終製品を汚染する可能性がある場所では有害な物資を保管すべきではない。

Ideal:	最終製品を有害な化学薬剤や原材料から適切に分離保管しており、製品汚染が起きる可能性は見受けられない。
Fair:	セクション 6.1 には適用されない。
Weakness:	最終製品を有害な化学薬剤や原材料から適切に分離保管しておらず、最終製品が汚染される可能性がある。最終製品を保管している場所にセキュリティ対策を施していない有害な化学薬剤が存在している。

6.2 最終製品の数量を追跡調査でき、欠落や余分な在庫を調査するプログラムを確立している。

検査員は、最終製品の数量を追跡調査するためのプログラムが確立されていることを確認する。

施設は、最終製品の数量を出荷プログラムと出荷記録と連携させて追跡できるようにすべきである。行方不明となっている製品の量が異常に多い場合には、調査を実施してその記録を保管すべきである。在庫点検の合理的な頻度を決めてその頻度で点検を実施すべきである。

Ideal:	最終製品の数量を追跡でき、行方不明となっているあるいは余分な量の最終製品を調査するためのプログラムを確立している。
Fair:	セクション 6.2 には適用されない。
Weakness:	上記内容に合致していない部分が認められる。

6.3 施設が活用している公的な保管倉庫や配送会社は、フードディフェンス対策を講じている。(文書)

検査員は、施設が利用している公的な保管場所や配送会社を評価したことを確認する。

施設は、これらの公的な保管倉庫や配送会社に対して、製品が製造業者の所有財産である期間に対してのフードディフェンス対策を検証するように要求すべきである。これらの正式なプログラムは、製造業者と共同で確立することも出来るであろうし、独立して確立することができるであろう。確立したフードディフェンス対策は文書化すべきであり、その内容は本フードディフェンスガイドラインに

見合ったものであるべきである。

注意：検査員は、公的な施設や配送会社に本プログラムが存在していることを示す文書が保管されていることを確認すべきである。

Ideal:	施設が利用している公的な保管倉庫や配送会社においてフードディフェンスプログラムが確立されていることを示す文書を入手している。
Fair:	セクション 6.3 には適用されない。
Weakness:	施設が利用している保管倉庫や配送会社においてフードディフェンスプログラムが確立されていることを示す文書を入手していない。

6.4 すべての配送車両を荷積み前に点検する手順を文書化している。(バルクおよび非バルク製品や原材料)

検査員は、すべての配送車両を荷積み前に点検するための文書化された手順を確認する。

この検査には、荷積み前に配送車両がフードセーフティやフードディフェンス上の危害に曝されていないことを確実にするための基準を盛り込むべきである。

Ideal:	すべてのバルク配送車両および非バルク配送車両に対する荷積み前の点検手順を確立している。
Fair:	セクション 6.4 には適用されない。
Weakness:	バルクや非バルク配送車両に対する点検手順を確立していない。

6.5 すべての配送車両を荷積み前に点検している。

検査員は、すべての配送車両が荷積み前に点検されていることを確認する。

配送車両の点検結果は施設が記録に残すべきである。

Ideal:	すべての配送車両を荷積み前に点検している。
Fair:	セクション 6.5 には適用されない。
Weakness:	荷積み前に点検していない配送車両がある。点検の記録を保管していない。

6.6 トレーラーの洗浄証明書や封印を確認している。

検査員は、荷積み前にすべてのバルクトレーラーや車両の洗浄証明書や封印を確認するための方針が確立されていることを確認する。

洗浄／清掃証明書は、すべてのバルク車両に添付されているべきである。証明書には車両／トレーラーの身元証明、封印の数、封印番号、洗浄／清掃の委託業者名などが記載されているべきであり、この証明書を施設が確認すべきである。

Ideal:	すべてのバルク車両に対して要求された情報を盛り込んだ洗浄／清掃証明書が添付されている。これらの証明書を確認し、再確認できるように保管している。
Fair:	セクション 6.6 には適用されない。
Weakness:	洗浄／清掃証明書が添付されていない。証明書を確認せずに出荷している。証明書を保管していない。

6.7 トレーラーの清掃で発生したごみを適切に取り扱っている。

検査員は、これらのごみを適切に取り扱うプログラムが確立されていることを確認する。

トレーラー清掃には、それ専用の道具を使用すべきである。トレーラー清掃で発生したごみを施設の建物内への持ち込む、または施設の建物内に廃棄することは推奨できない。これらのごみは、屋外に廃棄すべきである。

Ideal:	トレーラー清掃に専用の道具を使用している。トレーラー清掃で発生したごみを施設の建物内へ持ち込まず、施設の屋外で廃棄している。
Fair:	トレーラー清掃で発生したごみを施設の建物内に設置された蓋のあるゴミ箱に廃棄している。
Weakness:	トレーラー清掃に専用の道具を使用していない。トレーラー清掃で発生したごみを不適切な方法で施設の建物内に廃棄している。トレーラー内にごみや他の汚染物が残存している可能性が存在する状態で製品を出荷している。

6.8 最終製品の出荷量やロット番号を荷積み時に検証している。

検査員は、出荷記録に照らし合わせて、製品名、出荷量、ラベル、ロット番号などを点検したことを検証するための文書化されたプログラムを確認する。

出荷記録には、この検証ができるように上記の項目を記載すべきである。リコールの際に適切な追跡調査が実施できるように出荷記録の写しを保管すべきである。検証の際に認められるであろうあらゆる問題に対処できるように、手順を確立しその手順を文書化すべきである。また、荷積み時にこれらの項目を確認したことを示す文書を保管すべきである。

Ideal:	検証手順や異常時に対する手順を文書化している。荷積み時に製品名、数量、ラベル、ロット番号などを出荷記録に照らし合わせて確認し、その記録を保管している。
Fair:	出荷時に製品名、数量、ラベル、ロット番号などを出荷記録に照らし合わせて確認し、その記録を保管している。検証手順や異常時に対する手順を文書化していない。

Weakness:	上記の項目を点検する手順を確立していない。もしくは点検の記録を保管していない。
-----------	---

6.9 ドライバーの身元を検証している。(文書)

検査員は、配送車両およびドライバーの身元を検証する手順が施設内で確立されていることを確認する。

ドライバーは、配送車両が荷積み場へ入る前に政府発行の写真付き身分証明書を提示し、それが配送車両提供者によって発行した書面と合致していることを示すべきである。

Ideal:	配送車両が荷積み場へ入る前に、配送車両とドライバーの身元確認がなされている。
Fair:	配送車両が荷積み場へ入った後に、配送車両とドライバーの身元確認がなされている。
Weakness:	荷積み前に配送車両やドライバーの身元確認がなされていない。配送車両やドライバーの身元を確認する正式な手順を確立していない。

6.10 複数の配送先を回る場合も含め、トラックやトレーラーには、セキュリティ対策が講じられている。

検査員は、これらの配送車両のセキュリティを維持するための正式なプログラムが確立されていることを確認する。

施設において荷積みが完了した後、配送車両にセキュリティ対策を講じるべきである。出荷伝票には封印番号を記載すべきである。複数の配送先を回るトレーラーや車両のセキュリティを適切に維持しなければならない。施設は、このセキュリティ対策がどのように遂行されているかを示すための正式な手順を文書化すべきである。これは、停車毎にトレーラーを再封印すること、複数の配送先を回っている途中で停車する配送車両のセキュリティ対策に対する責任をドライバーに持たせる、もしくは配送車両を施錠することなどで達成できるであろう。複数の配送先を回る配送車両を停車中にドライバーが監視できない場合、車両に再封印や施錠をすべきである。複数の配送先を回る車両のドライバーに対して、会社の方針を適切に訓練すべきである。

注意：この手順には、小口混載車両による配送も含めるべきである。

Ideal:	複数の配送先を回る場合も含め、荷積み後の配送車両のセキュリティ対策が維持されている。封印番号の記録を保管している。複数の配送先を回る配送車両の停車時に実施するセキュリティ対策の手順を文書化している。複数の配送先を回る配送車両のセキュリティ対策に関する会社方針についてドライバーを適切に訓練している。
--------	---

Fair:	セクション 6.10 には適用されない。
Weakness:	“Ideal”の内容を満たしていない。