

SGS
食品への意図的な異物混入防御のための
物理的対応基準

SGS-C-PPIC
(Criteria of Physical Prevention for Intentional Contamination)

版数	発行日	改定内容
第 1 版	2018 年 11 月 21 日	初版発行
第 2 版	2019 年 5 月 9 日	序文、目的に「食品安全マネジメントシステム」を追加、2.3 に原材料及びユーティリティを扱う設備の開口部を追加、4.2、4.3 が 3.2、3.3 と重複するため削除し、項番を繰り上げた。
第 3 版	2019 年 9 月 19 日	要求事項の表現方法の変更と類似の項目を統合した。

無断複写複製禁止

目次

序文	4
0.1 目的	4
0.2 適用範囲	4
0.3 用語の定義	4
機密性	4
完全性	4
可用性	4
作業	4
セキュリティシステム	4
監視カメラシステム	4
出入管理システム	4
機械警備システム	5
警備担当者	5
対象施設	5
工場等	5
内部作業区域	5
汚染物質保管区域	5
手作業区域	5
事務所	5
開口部	5
敷地	5
外部作業区域	5
ユーティリティ	5
1.0 全般	6
1.1 セキュリティポリシー	6
1.2 セキュリティ管理規程	6
1.3 仕様書及び図面の保管	6
1.4 セキュリティシステムへのアクセス	6
1.5 故障対策	6
1.6 保守点検	6
1.7 主装置による監視	6
1.8 監視場所	6
1.9 セキュリティシステムの電源	6
2.0 監視カメラ	6
2.1 監視カメラシステムの主装置	6
2.2 画像データ	7
2.3 画像データの記録	7
2.4 画像データの記録期間	7
2.5 画像データの記録停止	7

2.6 撮像範囲.....	7
3.0 人の出入管理.....	7
3.1 出入管理システムの主装置.....	7
3.2 出入管理データの記録.....	7
3.3 開口部の施錠.....	8
3.4 アクセスレベル設定.....	8
3.5 従事者識別.....	8
3.6 来訪者対応.....	8
3.7 扉の監視.....	8
3.8 敷地への出入管理.....	8
3.9 入口の電子制御.....	8
3.10 出口の電子制御.....	9
4.0 車両の出入管理.....	9
4.1 出入管理システムの主装置.....	9
4.2 出入管理データの記録.....	9
4.3 アクセスレベル設定.....	9
4.4 敷地への出入管理.....	9
5.0 機械警備.....	9
5.1 データの記録.....	9
5.2 発報時の対応.....	9
5.3 通信回線の冗長化.....	9
5.4 監視対象.....	9
5.5 機械警備の設定.....	10
6.0 その他.....	10
6.1 鍵の管理.....	10
6.2 対象施設の構造.....	10
6.3 車両の規制.....	10
6.4 敷地境界.....	10
6.5 コンピューター制御システムと重要なデータシステムの管理方法.....	10
6.6 配送車両.....	10

序文

世界食品安全イニシアチブが承認する認証スキーム（以下、GFSI 承認スキーム）におけるフードチェーン内の組織に対する特定の食品安全要求事項の中には、食品防御及びバイオテロリズムへの防護手段の確立、実施、維持がある。この SGS-C-PPIC（以下、本基準）にはそれらの要求事項を具体的に満たすための詳細について、物理的セキュリティに特化して規定している。

よって、本基準は単独で使用せず、GFSI 承認スキーム等、食品安全マネジメントシステムの運用と合わせて使用すること、及び食品への意図的汚染を防止するために本基準に従って講じた手段の有効性を GFSI 承認スキーム等、食品安全マネジメントシステムにて検討することが意図されている。

0.1 目的

国内外問わず食品への異物混入は消費者及び社会の関心事項となっている。特に悪意を持った者による意図的な異物混入を防止するためにセキュリティレベルを上げることは、喫緊かつ重要な課題となってきている。

悪意を持った者による意図的な食品への異物混入行為を防止するためには、脆弱性評価を踏まえて従事者の管理及び力量を担保し、また外部からの侵入の監視・防止にも注意を払う必要がある。

本基準は、以下の設置状況及びオペレーション状況について、SGS が評価スキームに基づいて物理的対応を評価するために策定した。

- ・ 監視カメラ
- ・ 出入管理（人・車両）
- ・ 機械警備
- ・ その他

0.2 適用範囲

本基準は、以下の作業を行う施設及び施設を有する敷地に適用する。

- ・ 食品の製造加工
- ・ 食品に直接接触する容器包装の製造加工
- ・ 食品に直接接触する食器及び喫食のための道具の製造加工

0.3 用語の定義

機密性：

情報及び資産へのアクセスを認められた者だけが、それらにアクセスできる状態を確保すること。

完全性：

情報及び資産が破壊、改ざん又は消去されていない状態を確保すること。

可用性：

情報及び資産へのアクセスを認められた者が、必要時に中断することなく、それらにアクセスできる状態を確保すること。

作業：

入荷・出荷、開梱・梱包、検査・検品、及び製造加工にかかわる業務を行うこと。

セキュリティシステム：

「監視カメラシステム」、「出入管理システム」及び「機械警備システム」の総称のこと。

・ 監視カメラシステム：

監視カメラによって撮像した画像データを表示し、デジタル方式で記録する設備のこと。

・ 出入管理システム：

人や車両の出入を制限し、電子的に履歴を記録する設備のこと。

・機械警備システム：

センサーの発報及びセキュリティシステムの故障や発報を警備会社に通知する設備のこと。
監視業務や非常時の駆け付け対応を含む。

警備担当者：

警備効果のある業務を行うために配置する従事者や、警備業務を委託された者のこと。

対象施設：

食品（原材料を含む）を取り扱う、及び取り巻く、あらゆる建物のこと。

・工場等：

内部作業区域及び汚染物質保管区域のこと。

➤ **内部作業区域：**

工場等の内部において人又は機械が作業を行う区域のこと。以下の取り扱いや保管を行う区域を含む。

- ・ユーティリティ
- ・原材料
- ・製品（中間製品を含む）

➤ **汚染物質保管区域：**

食品の安全性、又は適切性を危うくするかもしれない、あらゆる生物的及び化学的な物質（薬品、殺虫剤、洗剤等の有害物質）、又は他の物質を保管する区域のこと。

➤ **手作業区域：**

人が介在し製造、充填、調合、包装等を行う区域のこと。

・事務所：

入荷・出荷や保管にかかわる事務手続き等を行う、工場等とは区別した区域のこと。

・開口部：

施設外壁に設けられた出入口のこと。人が施設に出入りできる大きさのシャッター、窓、換気口等を含む。

敷地：

境界線で隣地と仕切られた区域で、対象施設及びその周りの屋外のこと。

・外部作業区域：

対象施設外において人が作業を行う区域のこと。

以下の取り扱いや保管を行う区域を含む。

- ・ユーティリティ
- ・原材料
- ・製品（中間製品を含む）

ユーティリティ：

原材料及び製品に直接触れる水、圧縮空気、他のガス類とそれらの供給源のこと。

1.0 全般

1.1 セキュリティポリシー

トップマネジメントは、セキュリティポリシーを確立しなければならない。

注記：セキュリティポリシーは、必要に応じて利害関係者が入手可能でなければならない。

1.2 セキュリティ管理規程

セキュリティポリシーに基づいて組織を管理するため、文書化した規定を策定しなければならない。また、セキュリティ管理規程には、以下の内容を含まなければならない。

- a) 汚染物質の在庫の管理方法と異常事態への対応方法
- b) 私物や不用物の持ち込みの制限
- c) 器物の破損、不用物、異臭等に気が付いた場合の従事者及び警備担当者の対応

1.3 仕様書及び図面の保管

セキュリティシステムの仕様書及び図面は、最新版を以下の通り保管しなければならない。

- a) 外部委託先で保管
- b) 現地で保管（P）

1.4 セキュリティシステムへのアクセス

セキュリティシステムへのアクセスは、機密性・完全性・可用性を考慮しなければならない。

1.5 故障対策

セキュリティシステムの故障について、以下の通り対策を講じなければならない。

- a) 正常化するための体制の構築
- b) 速やかに正常化するための体制の構築（P）

1.6 保守点検

セキュリティシステムの保守点検を、メーカーの指定する間隔又はメーカーの指定する間隔が無い場合には毎年行わなければならない。（P）

1.7 主装置による監視

セキュリティシステムの故障や発報は、そのセキュリティシステムの主装置で確認できなければならない。

1.8 監視場所

セキュリティシステムの故障や発報は、年間を通して安全な場所で監視されなければならない。

1.9 セキュリティシステムの電源

セキュリティシステムの電源は、以下の通りバックアップをしなければならない。

- a) セキュリティシステムの主装置
- b) セキュリティシステムの主要な端末機器（P）

2.0 監視カメラ

2.1 監視カメラシステムの主装置

監視カメラシステムの主装置は、物理的に隔離しなければならない。（P）

2.2 画像データ

画像データは個人及び車両が識別できなければならない、またその動きが確認できなければならない。

2.3 画像データの記録

画像データは、以下の通り記録しなければならない。

- a) 常時又は動体を検知した場合
- b) 常時 (G)

2.4 画像データの記録期間

画像データの記録期間は、原材料及び製品の賞味期限や消費期限に合わせて、又は脆弱性評価に基づいて記録期間を設定しなければならない。

2.5 画像データの記録停止

画像データの記録停止は、把握できなければならない。(P)

注記：記録停止は、記録装置の不具合だけでなく、記録停止操作による記録停止を含まなければならない。

2.6 撮像範囲

監視カメラは、以下の範囲を撮像しなければならない。

- a) 工場等の出入口
- b) 汚染物質保管区域の出入口
- c) 汚染物質保管庫の扉
- d) 更衣室の入口
- e) 通用口
- f) 来訪者の出入口
- g) 内部作業区域及びその出入口
- h) 外部作業区域
- i) 返品や不適合品の取り扱い場所
- j) 出入管理システムで制御している出入口 (G)
- k) 手作業区域の手元 (G)
- l) 汚染物質保管区域 (G)

また、以下の開閉動作がモニターで確認できなければならない。

- m) 敷地の出入口
- n) 容易にアクセスでき得る開口部 (ただし、換気口を除く)
- o) 原材料及びユーティリティを扱う設備の開口部
- p) 容易にアクセスでき得る換気口及び対象施設周辺 (G)

3.0 人の出入管理

3.1 出入管理システムの主装置

出入管理システムの主装置は、物理的に隔離しなければならない。(P)

3.2 出入管理データの記録

出入管理データは、記録期間を設定し、記録しなければならない。

3.3 開口部の施錠

以下の開口部は、使用する場合を除き施錠しなければならない。また必要に応じて定期的に鍵や暗証番号の変更を行わなければならない。

- a) 対象施設の開口部
- b) 原材料及びユーティリティを扱う設備の開口部
- c) 汚染物質保管区域あるいは汚染物質保管庫の開口部

3.4 アクセスレベル設定

対象施設内における全ての区域について、アクセスレベルを設定しなければならない。

3.5 従事者識別

従事者には、IDを貸与しなければならない。

- a) IDは見えやすい位置に掲示
- b) 衛生服等の着用時においても個人が特定できる状態を維持

3.6 来訪者対応

来訪者には、施設入口で身元を確認のうえ、入館証を貸与し、見えやすい位置に掲示させなければならない。また、事前に設定した立ち入り可能エリアを確認しなければならない。なお、以下のエリアにおいて従事者は来訪者の帯同をしなければならない。

- a) 内部作業区域（衛生服等の着用時においても来訪者と特定できる状態を維持）
- b) 対象施設（G）

3.7 扉の監視

以下の場合、出入管理システムを設置した扉はその場でアラート音を鳴動させなければならない。

- a) 設定した時間開扉されたままの場合
- b) 強制的に開扉された場合

3.8 敷地への出入管理

敷地への人の出入口はゲートを設置し、機密性・完全性・可用性を考慮の上制御し、履歴管理しなければならない。又は警備担当者がIDを確認し、履歴管理しなければならない。（P）

3.9 入口の電子制御

以下の扉は電子的に施解錠を制御しなければならない。

- a) 工場等の入口
- b) 汚染物質保管区域の入口
- c) 事務所の入口
- d) 鍵等保管場所の入口
- e) 更衣室の入口
- f) 通用口
- g) 来訪者の入口
- h) 非常口（G）

3.10 出口の電子制御

以下の扉は電子的に施解錠を制御しなければならない(P)。

- a) 工場等の出口
- b) 汚染物質保管区域の出口
- c) 事務所の出口
- d) 鍵等保管場所の出口
- e) 更衣室の出口
- f) 通用口
- g) 来訪者の出口
- h) 非常口

4.0 車両の出入管理

4.1 出入管理システムの主装置

出入管理システムの主装置は、物理的に隔離しなければならない。(P)

4.2 出入管理データの記録

出入管理データは、記録期間を設定し、記録しなければならない。

4.3 アクセスレベル設定

敷地内におけるすべての区域について、アクセスレベルを設定しなければならない。

4.4 敷地への出入管理

敷地への車両の出入口はゲートを設置し、機密性・完全性・可用性を考慮の上制御し、履歴管理しなければならない。又は警備担当者がナンバープレートとIDを確認し、履歴管理しなければならない。(P)

5.0 機械警備

5.1 データの記録

セキュリティシステムの故障や発報データは、原材料及び製品の賞味期限や消費期限に合わせて、又は脆弱性評価に基づいて記録期間を設定し、記録しなければならない。

5.2 発報時の対応

警備担当者は、機械警備システムが発報した場合、速やかに対応しなければならない。

5.3 通信回線の冗長化

警備会社への通信回線は冗長化しなければならない。

5.4 監視対象

機械警備システムは、以下の監視をしなければならない。

- a) 侵入監視
 - 対象施設全域
- b) 火災監視
- c) 非常通報(P)
 - 事務室、来訪者受付、又は警備室

5.5 機械警備の設定

機械警備システムは以下の場合、警戒設定となっていなければならない。

- a) 対象施設が無人となる場合
- b) 工場等が無人となる場合(G)

6.0 その他

6.1 鍵の管理

敷地及び対象施設の運営に必要な鍵は、厳重に管理しなければならない。

6.2 対象施設の構造

対象施設の外壁は容易に破壊されない強度を有していなければならない。

6.3 車両の規制

搬入搬出車両以外の車両が外部作業区域に容易に近づけないようにしなければならない。

6.4 敷地境界

敷地境界は以下の通りでなければならない。

- a) 明確に区分
- b) 侵入防止策(G)
- c) 強固な侵入防止策(P)

6.5 コンピューター制御システムと重要なデータシステムの管理方法

製造行為にかかわるコンピューター制御システムや重要なデータシステムの管理方法は以下を含まなければならない。

- a) システムへのアクセス権限者の設定
- b) アクセス履歴の記録
- c) 人事異動や退職等を考慮した期間のアクセス履歴データの保管
- d) アクセス履歴データのバックアップの取得

6.6 配送車両

自社で所有する配送車両は以下の通りでなければならない。

- a) 荷台への私物持ち込み禁止
- b) 荷台は外部から容易にアクセスできない構造
- c) 車両ドアの施錠(ただし、荷積み又は荷下ろし作業時を除く)

複写される場合は、その都度事前に SGS ジャパン株式会社 認証・ビジネスソリューションサービス / 食品認証部 (電話 045-330-5010 , FAX 045-330-5011 , e-mail : jpfood-info@sgs.com) にご連絡ください。

発行 : SGS ジャパン株式会社 認証・ビジネスソリューションサービス / 食品認証部
監修 : 奈良県立医科大学 医学部 公衆衛生学講座 教授 今村 知明
奈良県立医科大学 医学部 公衆衛生学講座 准教授 赤羽 学
奈良県立医科大学 医学部 公衆衛生学講座 非常勤講師 神奈川 芳行