米国食品安全強化法

**「意図的な食品不良事故防止」規則にかかる食品防御計画雛形**

**（記入用フォーム）**

**2018年5月**

日本貿易振興機構（ジェトロ）

シカゴ事務所

農林水産・食品部　農林水産・食品課

本資料は、2016年5月27日に公表された米国食品安全強化法「意図的な食品不良事故防止」規則に関して、食品防御計画の雛形（記入用フォーム）を作成したものです。

【免責条項】本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **お役立ち度アンケートへのご協力のお願い**ジェトロでは、米国食品安全強化法（FSMA）への対応の参考とすることを目的に本調査報告書を実施しました。ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。◆本報告書のお役立ち度 （必須）□役に立った　□まあ役に立った　□あまり役に立たなかった　□役に立たなかった その理由をご記入ください。

|  |
| --- |
|  |

◆本報告書をご覧になり、実際にビジネスにつながった例がありましたらご記入ください。（任意）

|  |
| --- |
|  |

◆今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。（任意）

|  |
| --- |
|  |

◆貴社・団体名（任意）

|  |
| --- |
|  |

◆お名前（任意）

|  |
| --- |
|  |

◆メールアドレス（任意）

|  |
| --- |
|  |

◆企業規模 （必須）　　□大企業　　□中小企業　　□その他 **FAX送信先：03-3582-7378　ジェトロ農林水産・食品課宛****本アンケートはインターネットでもご回答頂けます****（** [**https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afa/fsma**](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afa/fsma) **）**※お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定等の参考のために利用いたします。【報告書名：米国食品安全強化法「意図的な食品不良事故防止」規則にかかる食品防御計画雛形（記入用フォーム）】 |

はじめに

本調査報告書は、2016年5月26日に公表された米国食品安全強化法「意図的な食品不良事故防止」に関して、食品防御計画の作成のための参考資料として作成した雛形（記入用フォーム）である。

意図的な食品不良事故防止等に係る最終規則は、食品医薬品局（FDA）に施設登録が必要な米国内外の食品関連施設（食品の製造／加工、梱包、保管施設）の所有者、運営者または代理人に、食品防御計画（Food Defense Plan）の中で、広く公共の健康被害をもたらす目的で行われる異物混入等の食品不良事故が起こりそうな工程等を特定させ、事故予防・軽減のための実行可能な対策（緩和戦略）を講じさせることを狙いとしている。

これまで米国においては、意図的な汚染から食品を防御するための緩和戦略、または措置を実施するよう食品施設に義務付ける要求事項はなかったため、適用対象となる施設は、新たに対応が求められることになる。本規則の適用期日は、原則2019年7月26日、従業員500人未満の企業は2020年7月26日、過去３年の年間食品売上高平均1,000万ドル未満の企業は2021年7月26日からとまだ先だが、対応を進めておくことが重要となる。

FDAは、産業界向けのガイダンスを公表しているが、食品防御計画の様式は規定されていない。そのため、本調査報告書は、FDAが提供している「食品防御計画作成支援ツール－Food Defense Plan Builder」をもとに作成することとした。食品防御計画は、それぞれの施設によって施設のレイアウトや設備、製品、製造工程などは個々に異なるため、本報告書に記載された内容はあくまで一例である。実際の事業者の食品防御計画は、この雛形に、施設固有の管理すべき脆弱性や食品防御手順を修正・追加することによって、適切なものとなる点に留意いただきたい。

本調査報告書が、米国食品安全強化法（FSMA）への対応の参考となれば幸いである。

2018年5月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

シカゴ事務所

農林水産・食品部　農林水産・食品課

目次

[Ⅰ.食品防御計画の概要 3](#_Toc512341179)

[Ⅱ．食品防御計画 4](#_Toc512341180)

[a. 企業情報 4](#_Toc512341181)

[b. 食品防御チーム （各施設は、食品防御チームのメンバーを決定する） 4](#_Toc512341182)

[c. 広範な緩和戦略 5](#_Toc512341183)

[d. 脆弱性評価 15](#_Toc512341184)

[e. 緊急連絡先 16](#_Toc512341185)

[f. アクションプラン 18](#_Toc512341186)

[Ⅲ.施設の図面 19](#_Toc512341187)

[Ⅳ.フローダイアグラム 20](#_Toc512341188)

# Ⅰ.食品防御計画の概要

　この食品防御計画は、米国食品医薬品局（FDA）の食品防御計画ビルダー（Food Defense Plan Builder：FDPB）：<http://www.accessdata.fda.gov/scripts/fdplanbuilder/>を用いて構築された。

**FDAの食品防御計画ビルダーは、当該施設の施設および立地の全ての側面を検討する際に施設が何を考慮すべきかについて、詳細を提供している。「敷地境界」や「内部セキュリティ全般－施設／工場」等、各施設のエリアについて説明している。**

**各施設は、固有のものであり、FDAの食品防御計画ビルダーの全ての質問に回答する際には、当該施設の図面と製造フローダイアグラムを使用する必要がある。**

全ての施設が自問すべき重要な問題は、もし、何らかの事態が発生して操業ができなくなったとき、長期間にわたって生産を停止、あるいは生産拠点を別の場所に移動させずに済むような独自の設備やインフラがあるかどうかである。そのまま食べられる（Ready-To-Eat：RTE）食品を製造する施設が対処すべき重要なポイントは、履物に関する自社のプログラムがあるかどうか、また従業員が全ての作業着と手袋等を自宅に持ち帰るのではなく施設内で維持され、洗濯・管理されているかどうかという点である。

# Ⅱ．食品防御計画

## 企業情報

|  |
| --- |
| **企業名：****住所：** **電話:　　　　　　　　 ファックス:** |
| **施設の識別番号** | **FDA登録#:**[バイオテロリズム法の下で必要とされる施設登録番号] |
| **施設の説明:** |  |
| **従業員タイプ説明:** |  |
| **生産と工程:** |  |

## 食品防御チーム （各施設は、食品防御チームのメンバーを決定する）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **氏名** | **役職** | **電話** | **最初の連絡先** |
|  | 総括管理者/工場長 | xx-xxxx-xxxx | はい |
|  | 品質保証/食品安全管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |
|  | メンテナンス管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |
|  | 衛生管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |
|  | 人事管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |
|  | 購買管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |
|  | 〇〇管理者 | xx-xxxx-xxxx |  |

## c. 広範な緩和戦略

| **セクション** | **措置** | **回答** | **計画の内容** | **コメント** | **アクションステップか** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |
| **外部セキュリティ** |
| **1. 敷地境界** | 1a. 許可されていない人物侵入を防ぐための敷地境界があるか（例：監視員、フェンス、壁、あるいはその他の物理的障壁等）。  |  |  |  |  |
| 1b. 敷地周辺に適切な照明はあるか。 |  |  |  |  |
| **2. 建物周辺** | 2a. 各建物の外側と間に十分な照明があるか。 |  |  |  |  |
| 2b. 建物と操業エリアの主要な入り口は監視され、安全が確保されているか。 |  |  |  |  |
| 2c. 非常用出口は、外部から自動で施錠されるか、また扉が開放されると警報が作動するか。 |  |  |  |  |
| 2d. 荷積みドックドア等、操業用の入り口は、使用していないときに安全性が確保されているか。 |  |  |  |  |
| 2e. 建物内への全てのアクセスポイント、保護され、施錠され、さもなければその他の方法で安全性が確保されているか。 |  |  |  |  |
| 2f. 安全な建物の外部で保管される製品や材料は、フェンスや不正開封防止シール、および／または鍵で保護されているか。 |  |  |  |  |
| **3.車両** | 3a. 敷地には、車両のための管理または警備された入り口があるか。 |  |  |  |  |
| 3b. 敷地内に入る全ての車両は、（転写式）ステッカーや会社が発行した視覚的に識別できる他の形式で識別されるか。これは従業員車両用の常用IDや訪問者用、契約社員、供給者および顧客の車両用の一時IDを含む。 |  |  |  |  |
| 3c. 現実的であれば、駐車エリアと食品保管・加工エリアの入り口、用具との間にある程度の距離（すなわち緩衝エリア）はあるか。 |  |  |  |  |
| **内部セキュリティ全般** |
| **4. 施設／工場** | 4a. 施設全体に十分な照明があるか。 |  |  |  |  |
| 4b. 施設内に緊急照明システムはあるか。 |  |  |  |  |
| 4c. 施設は、有線（CCTVシステム）カメラ等で監視および記録されているか。 |  |  |  |  |
| 4d. 施設は、意図的な汚染に対応するための手順を含む、緊急時の手順書を確立しているか。 |  |  |  |  |
| 4e. 施設は、定期的にテストされる緊急警報システムがあるか。 |  |  |  |  |
| 4f. 生産、保管、およびその他の機密領域へのアクセスは少数の従業員に限定されているか。 |  |  |  |  |
| 4g. 規制されたエリアに通常アクセスはできないが、一時的にアクセスする正当な必要性がある従業員のための手順があるか。これは全ての従業員、請負業者、営業員、および従業員が含まれる。 |  |  |  |  |
| 4h. 施設のサイト計画と設計図の写しは施設と施設外の安全な場所に保管されているか。 |  |  |  |  |
| 4i. メンテナンス用具の収納場所や個人ロッカー、および保管エリアについて、不審なものまたは包みがないか、確認する手順はあるか。 |  |  |  |  |
| 4j. 施設の安全が確保された／機密領域の鍵の調査を定期的に行っているか。 |  |  |  |  |
| **5. ユーティリティ** | 5a. 暖房、換気、空調（HVAC）システムの管理は、許可されていない者によるアクセスを防ぐため施錠され安全が確保されているか。 |  |  |  |  |
| 5b. アンモニアのような可燃性物質の主要な保管エリアを含む、冷蔵に関する管理は、許可されていない者によるアクセスを防ぐため施錠され安全が確保されているか。 |  |  |  |  |
| 5c. 食品製造工程の中で使用される貯水タンク、または貯水池、水処理コンポーネントを含む水道システムは許可されていない者のアクセスから保護されているか。 |  |  |  |  |
| 5d. 電気システム（主変圧器おおよび開閉装置のみ）は許可されていない者のアクセスから保護されているか。 |  |  |  |  |
| 5e. 化学薬品の分配装置の洗浄／浄化システムは、許可されていない者のアクセスから保護されているか。 |  |  |  |  |
| **6. 研究室** | 6a. 研究施設へのアクセスは、許可された従業員のみに制限されているか（例えば、施錠された扉、パスカード等）。 |  |  |  |  |
| 6b. 試薬を受け取り安全に保管するための手順はあるか。 |  |  |  |  |
| 6c. 研究室用の材料は、サンプリングその他の許可された活動のために必要な場合を除き、研究室内に制限されているか。 |  |  |  |  |
| 6d. 試薬を管理し処分する手順はあるか。 |  |  |  |  |
| **7. プロセスコンピュータシステム** | 7a. これらのプロセス管理システムへのアクセスは、信頼できる従業員に限定されているか。 |  |  |  |  |
| 7b. プロセス管理システムへのアクセスは、パスワードで保護されているか。 |  |  |  |  |
| 7c. コンピュータネットワークに組み込まれているファイアウォールは、プロセス管理に使用されているか。 |  |  |  |  |
| 7d. プロセス管理コンピュータシステムに、ウィルス対策ソフトがインストールされていて、頻繁に更新されているか。 |  |  |  |  |
| 7e. 従業員の雇用が終了したら、プロセス管理コンピュータシステムへのアクセスは無効になっているか。 |  |  |  |  |
| **物流と保管のセキュリティ** |
| **8. 供給業者と売り主** | 8a. 梱包資材、ラベル、材料および原材料の供給業者を選定する際、彼らが食品防御計画を策定しているかどうかを考慮するか。 |  |  |  |  |
| 8b. 既知の信頼できる供給源からのみ、供給品を確実に購入できるような供給業者承認認証システムがあるか。 |  |  |  |  |
| 8c. 供給業者の食品防御計画を監査または検査、または第三者による監査や検査を受けるよう要求しているか。 |  |  |  |  |
| **9. 入荷** | 9a. 敷地内のトレーラーやトラックは、積荷の荷下ろしが行われていないときに、施錠／不正開封防止シールで維持されているか。 |  |  |  |  |
| 9b. 原材料、最終製品、成分またはその他食品製造に使う材料を輸送する車両の荷下しに対し、厳密な監視はあるか。 |  |  |  |  |
| 9c. 許可され、予定された積荷のみ受領を許可することを要求する手順はあるか。 |  |  |  |  |
| 9d. 確認されていない、または許可されていない配送を避けるため、積込ドックへのアクセスは管理されているか。 |  |  |  |  |
| 9e. 入荷される現材料、成分、および包材は、開封明示シールや番号シールで封されているか（そして入荷書類に記載されているか）。 |  |  |  |  |
| 9f. 開封明示シールは、受領前に確認されているか。 |  |  |  |  |
| 9g. 少量の貨物（LTL）や部分積載の輸送車両は確認されているか。 |  |  |  |  |
| **10. 出荷** | 10a. 輸送車両（トラック、タンカー、鉄道車両）は、積載前に検査され、異物／危険な物質の存在を検出しているか。 |  |  |  |  |
| 10b. 出荷されるものは包まれ、開封明示シール（または鍵）で封がされているか。出荷のシール番号は出荷文書に記載されているか。 |  |  |  |  |
| 10c. 最終製品の全ての出荷についての加工・流通過程の管理（所有）記録が維持されているか。 |  |  |  |  |
| 10d. 効果的な製品リコール手順が実施されるか。 |  |  |  |  |
| **11. 生きた動物** | 11a. 生きた動物を受領した場合、動物が異常行動や症状を起こしたときに、適切な者に迅速に通知する手順があるか。 |  |  |  |  |
| 11b. 生きた動物のための飼料や飲料供給は、意図的な汚染の可能性から保護されているか。 |  |  |  |  |
| 11c. 輸送会社が選定されるとき、輸送中の生きた動物の安全性確保能力は考慮されているか。 |  |  |  |  |
| **12．返品された製品／商品** | 12a. 全ての返品された製品／商品は、施設の別の指定場所で、回収または再加工／再調整に利用される前に、証拠改ざんの可能性について検査されるか。 |  |  |  |  |
| 12b. リワークに利用される返却された製品／商品は記録されるか。 |  |  |  |  |
| **13. 氷／水／加工助剤** | 13a. 飲用水、油、またはその他の原材料を運ぶ配管システムは制限されているか。 |  |  |  |  |
| 13b. 飲用水、油、またはその他の原材料を運ぶ配管システムは、定期的に検査されているか。 |  |  |  |  |
| 13c. 井戸へのアクセスは制限されているか（例えば、施錠された扉／門、または指定された従業員のみにアクセスを制御するなど）。 |  |  |  |  |
| 13d. 貯水タンク、貯水池、または水処理システムはあるか。それらへのアクセスは制限されているか。 |  |  |  |  |
| 13e. 製氷機と貯氷エリアへのアクセスは制限されているか。 |  |  |  |  |
| 13f. 公共給水を使用している場合、公共給水の安全性が損なわれた場合、忠地に施設に通知されるべく、現地保健当局との調整が行われているか。 |  |  |  |  |
| **14．保管／倉庫** | 14a. 原材料および成分へのアクセスは、（例えば、施錠された扉または門によって）指定された従業員に限定されているか。 |  |  |  |  |
| 14b. 誰が原材料または成分の保管エリアに入ったかを示す記録が維持されているか。 |  |  |  |  |
| 14c. 最終製品の保管エリアへのアクセスは、指定された従業員に制限されているか。 |  |  |  |  |
| 14d. リースされた倉庫、輸送用コンテナ、倉庫、車両／トレーラーなどの、追加または一時的な保管施設へのアクセスは制限されているか。 |  |  |  |  |
| 14e. 全ての保管施設（一時保管施設を含む）の無作為安全性検査を実施しているか。 |  |  |  |  |
| 14f. 製品ラベルと包装は、盗難と誤使用（例えば偽装など）を防ぐため、管理された方法の下で維持されているか。 |  |  |  |  |
| 14g. 最終製品の在庫は定期的に正確かどうか確認されているか。 |  |  |  |  |
| **15. 危険物質／化学物質** | 15a. 危険物質／化学物質－農薬、工業用化学物質、洗浄剤、殺菌剤、消毒剤―を含む保管エリアは、権限のある者のみがアクセスできるように制限されているか。 |  |  |  |  |
| 15b. 危険物質／化学物質の定期的な在庫確認は行われているか。 |  |  |  |  |
| **管理** |
| **16. 人員の安全性** | 16a. 全ての新規従業員に対して、基本的な身元調査および／または以前の雇用者への参照確認は行われているか。 |  |  |  |  |
| 16b. 機密性の高い業務に従事する従業員に対して、より包括的な身元調査を実施しているか。 |  |  |  |  |
| 16c. 機密性の高い業務に従事する全ての請負業者（常勤および季節の両方）に対して、身元確認および／または参照確認を実施しているか。 |  |  |  |  |
| 16d. 全ての従業員は、オリエンテション研修の一環として、セキュリティ手順と食品防御の意識に関するトレーニングを受けているか。 |  |  |  |  |
| 16e. 従業員、訪問者および請負業者（検察作業員、清掃員、およびトラック運転手を含む）は、施設内では常に何らかの方法で識別されているか。 |  |  |  |  |
| 16f. 勤務時間中、施設内への従業員および請負業者のアクセスを管理しているか（暗号化された扉、受付係、読取カード等）。 |  |  |  |  |
| 16g. 施設は、勤務時間外に、施設内に従業員や請負業者が入ることを制限しているか。 |  |  |  |  |
| 16h. 臨時従業員と請負業者（建設作業員、清掃員およびトラック運転手を含む）を、作業に関連する施設領域に制限する方法があるか。 |  |  |  |  |
| 16i. 従業員を特定の職務／担当／部門と相関させて特定する方法はあるか（例えば、対応する色付きの制服）。 |  |  |  |  |
| 16j. 管理者は、それぞれのシフトについて、更新された勤務当番表を維持しているか（例えば誰が欠席で、誰が代わりにいるか。そしていつ新規従業員が作業に従事しているか）。 |  |  |  |  |
| 16k. 製造エリア内の個人的な品目や食品を制限しているか。 |  |  |  |  |
| 16l. 従業員が、会社提供の衣類や防護服を施設外に持ち出すことを禁じる方針があるか。 |  |  |  |  |
| **17. 食品防御計画** | 17a. 食品防御計画を実施、管理、更新するための指定された人員またはチームはあるか。 |  |  |  |  |
| 17b. 監督者、管理者および主要な従業員に、管理のための追加の食品防御陽トレーニングを受けさせたか。 |  |  |  |  |
| 17c. 食品防御計画の実効性を試すために、定期的な食品防御テストを行っているか。 |  |  |  |  |
| 17d. 食品防御計画は、定期的に見直（また必要な場合に改訂）されているか。 |  |  |  |  |
| 17e. 食品防御計画の中に含まれる食品防御手順の詳細は、安全性が確保され機密に管理されているか。 |  |  |  |  |
| 17f. 地方自治体、州および連邦政府規制当局および公衆衛生当局の緊急連絡先情報は食品防御計画に含まれるか。 |  |  |  |  |
| 17g. 脅威や製品汚染の事故に対応するための手順が、食品防御計画に詳述されているか。 |  |  |  |  |
| 17h. 食品防御計画には、汚染された、または潜在的な危険な製品について、施設で保管されることを確実にする手順があるか。 |  |  |  |  |
| 17i. 食品防御計画は、現地の環境ガイドラインと規制に従って、汚染された製品の取り扱いと処分、および施設の汚染物除去に関する手順をとっているか。 |  |  |  |  |
| 17j. 従業員は、製品汚染の可能性、施設内の不明または疑わしい人物の兆候、または食品防御システムの破綻について報告するよう奨励されているか。 |  |  |  |  |
| 17k. 避難中に、施設へのアクセスを制御することも含めた緊急時の避難手順があるか。 |  |  |  |  |

## d. 脆弱性評価

［アクセシビリティおよび脆弱性スコアは、FDAのアクセシビリティおよび脆弱性評価ウィザードで提供されている定義に基づいて、製品フローチャートの工程ごとに決定される。］

|  | **#** | **工程段階** | **総スコア** | **アクセシビリティ****スコア** | **脆弱性****スコア** | **緩和の提案** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 |  |  |  |  |  |
|  | 2 |  |  |  |  |  |
|  | 3 |  |  |  |  |  |
|  | 4 |  |  |  |  |  |
|  | 5 |  |  |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |  |  |
|  | 7 |  |  |  |  |  |
|  | 8 |  |  |  |  |  |
|  | 9 |  |  |  |  |  |
|  | 10 |  |  |  |  |  |
|  | 11 |  |  |  |  |  |
|  | 12 |  |  |  |  |  |
|  | 13 |  |  |  |  |  |
|  | 14 |  |  |  |  |  |
|  | 15 |  |  |  |  |  |
|  | 16 |  |  |  |  |  |

## e. 緊急連絡先

**緊急電話リスト**

| **リソース** | **電話番号** |
| --- | --- |
| **地域の救急** | 9-1-1 |
| **地域の警察署** | XX-XXXX-XXXX |
| **地域の消防署** | XX-XXXX-XXXX |
| **地域のFBI** | XX-XXXX-XXXX |
| **地域の公衆衛生局** | XX-XXXX-XXXX |
| **毒物管理** | XX-XXXX-XXXX |
| **地域の法執行機関** | XX-XXXX-XXXX |
| **州の法執行機関** | XX-XXXX-XXXX |
| **州の保健所** | XX-XXXX-XXXX |
| **FBI本部の24時間直通電話** | (202)324-3000 |
| **FDAの非緊急時電話番号** | 貴社の地域のFDAの消費者苦情コーディネーターを見つけるには、このリンクを利用すること<https://www.fda.gov/Safety/ReportaProblem/ConsumerComplaintCoordinators/default.htm> |
| **FDAの24時間緊急電話番号** | 1-866-300-4374-または301-796-8240 |
| **FDAの地区事務所** |  |

**会社の緊急連絡先**

| **氏名** | **役職** | **電話番号** |
| --- | --- | --- |
| 〇〇　〇〇 | 〇〇 | XX-XXXX-XXXX |
| △△　△△ | △△ | XX-XXXX-XXXX |
| □□　□□ | □□ | XX-XXXX-XXXX |

**供給業者の連絡先**

| **会社名** | **電話番号** | **連絡窓口** |
| --- | --- | --- |
| 〇〇〇 | XX-XXXX-XXXX | 〇〇　〇〇 |
| △△△ | XX-XXXX-XXXX | △△　△△ |
| □□□□ | XX-XXXX-XXXX | □□　□□ |

**顧客の連絡先**

| **会社名** | **電話番号** | **連絡窓口** |
| --- | --- | --- |
| 〇〇〇 | XX-XXXX-XXXX | 〇〇　〇〇 |
| △△△ | XX-XXXX-XXXX | △△　△△ |
| □□□□ | XX-XXXX-XXXX | □□　□□ |

**請負業者の連絡先**

| **会社名** | **電話番号** | **連絡窓口** |
| --- | --- | --- |
| 〇〇〇 | XX-XXXX-XXXX | 〇〇　〇〇 |
| △△△ | XX-XXXX-XXXX | △△　△△ |
| □□□□ | XX-XXXX-XXXX | □□　□□ |

**その他の連絡先**

| **会社名** | **電話番号** | **連絡窓口** |
| --- | --- | --- |
| 〇〇〇 | XX-XXXX-XXXX | 〇〇　〇〇 |
| △△△ | XX-XXXX-XXXX | △△　△△ |
| □□□□ | XX-XXXX-XXXX | □□　□□ |

## f. アクションプラン

| **措置の番号、またはプロセス段階** | **アクションステップ** | **状況** | **責任者** | **優先度** | **日付** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |
|  |  |  |  |  | 目標達成：計画開始：行動開始：行動完了： |

# Ⅲ.施設の図面

# Ⅳ.フローダイアグラム

米国食品安全強化法「意図的な食品不良事故防止」規則にかかる食品防御計画雛形

（記入用フォーム）

2018年5月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部　農林水産・食品課

〒107-6006　東京都港区赤坂1-12-32

Tel.　03-3582-5186

禁無断転載