

# フードディフェンスソリューション

## 物理セキュリティで実現する「食の安全」

HACCP の義務化により、フードディフェンスの重要性はより一層高まっています  
「食の安全」を守るために有効となるソリューションをご提案します

### ポイント① 犯罪行為を起こさせない環境



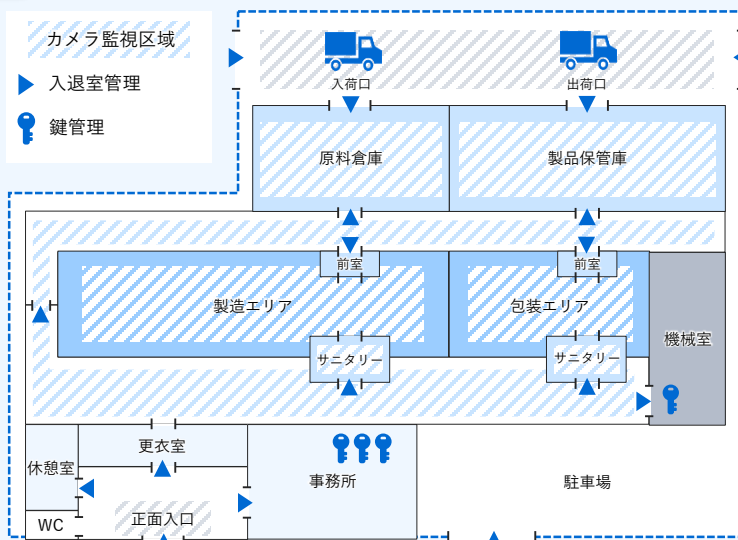
#### 悪意を持った部外者による犯行

- ・建物のすべての入口に**立入制限**を設ける
- ・外周に**フェンス**を設け不法侵入を防止
- ・**監視カメラ**・**赤外線センサー**で威嚇



#### 悪意を持った内部関係者による犯行 (従業員・パート・委託業者・訪問客…)

- ・入館する全ての人間の**入退場の記録**を残す
- ・**アクセス権限**を持たせることで行動を制限
- ・**監視カメラ**により行動を監視・記録
- ・**鍵**の利用を制限・使用履歴の記録
- ・上記を周知することでセキュリティに対する従業員の**意識向上**、**相互牽制**を図る



### ポイント② 異常発生時に迅速な対応を行える体制



#### セキュリティ管理サーバー〈セキュアモニタ〉

各セキュリティ機器の一元管理・連携により  
異常発生時のスムーズな事実確認・迅速な対応を実現



異常発生

- ・アラーム
- ・リアルタイム映像表示
- ・異常発生時の画像表示

- ・イベント履歴情報と録画画像を紐づけ
- ・履歴からワンクリックでイベント発生時の画像にアクセス



#### 入退室管理・セキュリティゲート



履歴・記録



#### 映像監視



#### 鍵管理



### 規格や手引書のフードディフェンスに関する主な記述

FSSCC22000 独自の追加要求項目	2.5.3 食品防御 2.5.3.1 脅威の評価	悪意ある異物混入・不満をもつ従業員・テロ活動などに対してセキュリティを確実にする
ISO/TS22002-1 食品安全のための 前提条件プログラム	18章 食品防御、 バイオビジランス及びバイオテロリズム 18.1 一般要求事項 18.2 アクセス管理	生産妨害・破壊行為・組織的暴力への管理手段の実施 入場の物理的な制限
冷凍食品製造事業者向け HACCPに基づく 衛生管理のための手引書	II. 衛生管理のための実施事項 1 冷凍食品製造における一般的衛生管理 P R P (15) 外来者の 入構、入場管理	無用な立ち入りの防止・外来者の入退場の記録と保管。