

# 「TAPA Food Defense」の必要性と防御対策 ～物流における食の安全・安心のための国際基準～

(一社) TAPAアジア 日本支部 代表理事 浅生 成彦

## はじめに

「TAPA」とは、Transported Asset Protection Associationの略称で、製品の保管・輸送中の紛失・盗難等の損失防止を目的とし、1997年に米国で設立された非営利団体(NPO)である。主に電子機器や精密機械メーカーを中心に、輸送会社、警備会社、損保会社などで構成され、倉庫保管・輸送におけるセキュリティレベルを審査し、認証を与える機関だ(図1)。近年では対象とする製品もハイテク製品から食品・医薬品をはじめ、貴金属・ブランド品など高価値商品へと広がっている。

米国で設立以後、1999年よりTAPA・EMEA(欧州、中東、アフリカ)で普及し、2000年にTAPAアジア(オセアニア・アジア地区)、2005年にTAPAブラジル(南米地区)、そして2007年10月にTAPAアジアの支部として日本支部が設立された。日本支部での主な事業は、国際物流セキュリティ規格であるTAPA-FSR認証(注1)を促進することである。この認証

は現在、米国をはじめ欧州、アフリカ、南米、アジア各国へ普及しており、国際物流セキュリティ規格として重要な位置を占めている。

世界的な物流セキュリティ規格の浸透に加え、2008年に中国で起きた冷凍餃子農薬混入事件を機に、日本支部では、製造・保管・輸送の安全が最も重要視される食品・医薬品に焦点を合わせた活動を展開。2009年にはTAPA食品・医薬品セキュリティ要求事項-TAPA Food & Drug Security Requirements (TAPA-FDSR)を作成し、内外の食品製造会社や商品保管・輸送会社へのモニター審査を実施している(2010年夏には中国の日本向け食品製造工場数社への視察調査を実施)。

すでに周知のことだが、2011年に成立した「米国食品安全強化法」に基づき、2013年には、米国の各輸入業者が外国供給業者の検証活動を実施するように義務付ける規則が施行され、危害分析及びリスクに基づく予防管理措置などが前面に打ち出されるようになった。この制度の波及により、我が国の食品製造業でも従来のHACCP衛生管理に加えて、製造・保管・輸送における意図的な危害攻撃(毒物・農薬などの混入)に対する防御策が不可欠

になった。その対策としては、食品製造に携わる従業員(製造・保管・輸送を含む)への人的防御(セキュリティマネジメント)と、セキュリティ機器・装置などシステムを主としたフィジカルセキュリティ(注2)の両面からのセキュリティ導入が必要だ。過去の事例から食品危害攻撃の対象箇所(現場)は、製造施設内よりむしろ流通過程においての攻撃が圧倒的に多く、今後は特にサプライチェーンでの保管・輸送のセキュリティ強化が課題になると考えている。そこで、TAPAフードディフェンス要求事項(FDSR)の人的防御の管理項目及びセキュリティ機器・システムの必須事項を抜粋(本誌の紙面の都合上)し、紹介する。

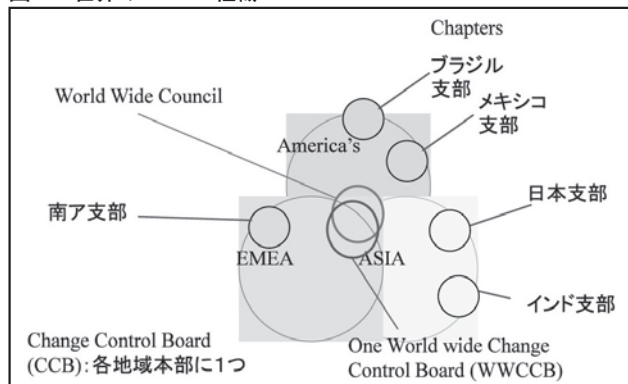
## TAPAフードディフェンス規格(要求事項抜粋)

### ○人的防御の管理項目

#### (1) 組織・統制マネジメント (0.1.1～0.3.4)

- ①経営トップの方針(食品防御マネジメントシステムの構築、運営方針)を明確にする(0.1.1)
- ②防御体制(システム)があり(確立)、計画の策定などの備えがある(0.2)
  - a. 方針の表明、専任役員の配置、防御体制が構築されている(防御責任者の配置、食品防御チームの設置)(0.2.1)
  - b. 危害物質の混入等事件防止の脆弱性評価調査(チェックリストの作成)ができる(0.2.2)
  - c. 侵入・毒物混入等防御プラン、並びに侵入箇所・経路、立入制

図1 世界のTAPA組織



(注1): TAPA-FSR認証: TAPAが定めた貨物セキュリティ要求事項(Freight Security Requirements)、物流会社がとるべき保安に関する認証制度。有効期間は3年で、ISOと同じく定期的な更新審査がある。

(注2): フィジカルセキュリティ: セキュリティ機器、装置に基づく機械警備及び人的警備などの物理的セキュリティを指す。