

従業員向け

管理者向け

大規模イベント向け 食品防衛対策 学習資料

[調理・提供編]

改訂版



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～

内容

(0-1) 定義

(0-2) 食品衛生対策と食品防御の違い

(0-3) 大規模イベントで食品防御に取り組む必要性

(0-4) 食品防御の実施範囲

ポイント

- 「食品への意図的な毒物等の混入」とは、どのような事案を指すのでしょうか？
- 食品衛生対策と食品防御の違いは何でしょうか？
- 会社やお客様に及ぶ影響とは？

はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～

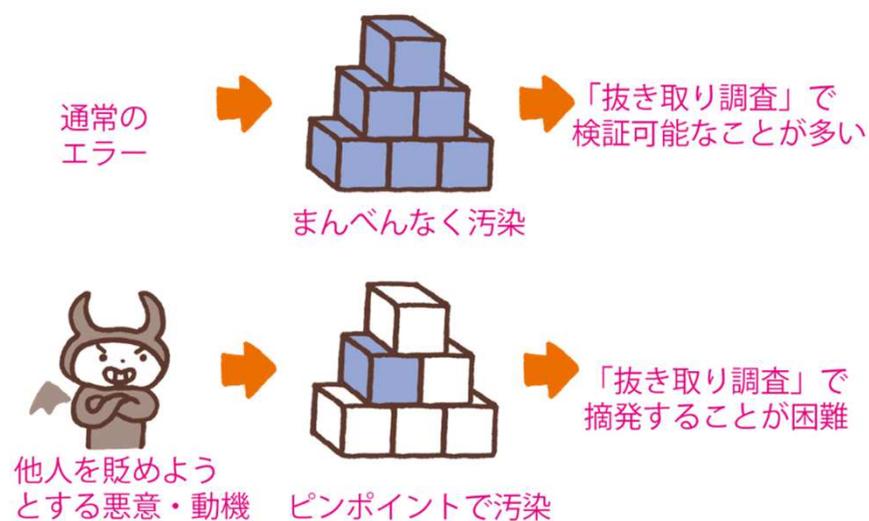
(0-1) 定義

- 「食品への意図的な毒物等の混入」とは、「食品の製造、運搬・保管、レストランなどでの調理・提供の過程において、食品に毒物などを意図的に混入し、喫食者に健康被害を及ぼす、または及ぼそうとする行為 (※)」のことをいいます。そして、その「意図的混入」を防止する対策のことを、「食品防御」といいます。

(※) 以降、表記の短縮のため、これを「意図的混入」ということにします。

(0-2) 食品衛生対策と食品防御の違い

- 食品衛生対策は、従業員や生産システムの、「悪意のない間違い（エラー）」を防止しようとするものです。それに対して食品防御は、他人をおとしめようとする実行犯が、「悪意をもって意図的に毒物などを食品に混入する」ことを防ぐものです。
- 実行犯は、通常の食品衛生対策では防ぐことができない手口で毒物を混入しようと考えられます。そのため、それを防止する対策、すなわち「食品防御」を実施しなければ、防ぐことが難しいのです。



はじめに ～「食品への意図的な毒物等の混入」とは？～



(0-3) 大規模イベントで食品防御に取り組む必要性

- 大規模イベントにおいて、万が一意図的な混入が発生した場合、我が国の国際的な評価のみならず、飲食を提供した事業者の評価も低下する可能性があります。そのため、十分な未然防止対策と、被害を最小限にするための対策が必要です。イベント主催者が行う警備対策と併せて、飲食提供を通じて選手や観客等と直接接する食品関係事業者も食品防御を実施する必要があります。

(0-4) 食品防御の実施範囲

- この学習資料〔調理・提供編〕では、イベント会場（※）内のダイニングホール／レストラン／フードコート等（以下「飲食提供施設」といいます）を対象とします。

（※）例えば、選手村／競技場、プレスセンターなど。

ここからは、食品防御の3つの手順にしたがって、話を進めていきます。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

内 容

(A-1) 飲食提供事業者が対応すべき範囲

(A-2) 監視と施錠の徹底



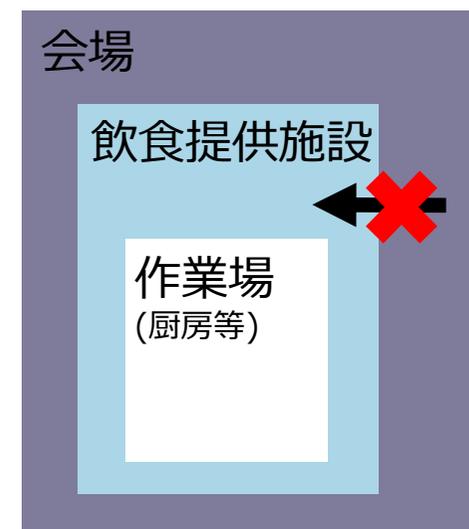
ポイント

- 食品防御の第一歩は、一般的な「防犯対策」の徹底から始まります。
- 全体を、“会場” “飲食提供施設” “作業場”の3層構造で捉えると、防犯対策の検討がしやすくなります。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

(A-1) 飲食提供事業者が対応すべき範囲

- 通常、大規模イベントが開催される会場は、イベント主催者が無断侵入の防止に当たるため、入場するすべての人、車両、手荷物等はイベント主催者が定めるセキュリティチェックを必ず受けることになります。
- 従って、各飲食提供施設においては、イベント主催者が定めるセキュリティチェックの対象外の事項について、必要に応じ確認します。具体的には、飲食提供施設への訪問者に対するセキュリティ対策が考えられます。



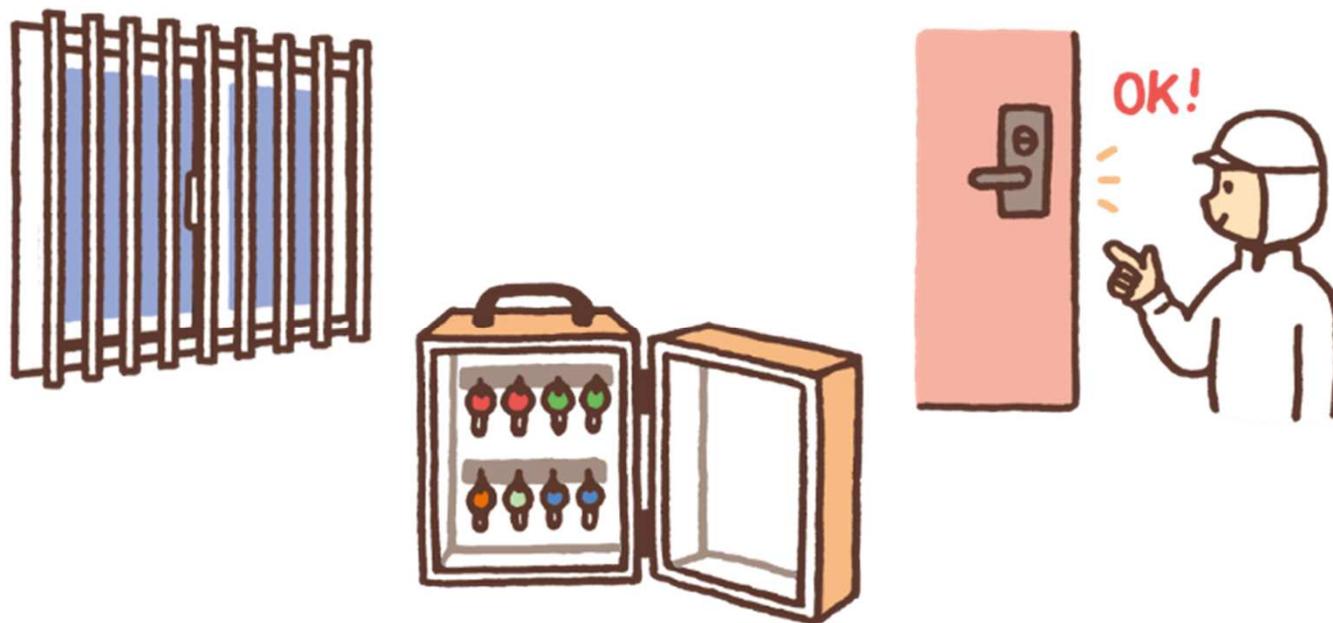
➤ 飲食提供施設への訪問者の把握

- 原材料の納入等を目的とする訪問者に対して、氏名、所属、訪問理由、日時、訪問先（部署・担当者等）、持込み品等の必要事項を定め、事前登録を必須とする。
- 受け入れ窓口は、訪問者が来訪した際、氏名、所属、訪問理由、訪問先（部署・担当者等）、持込み品等を申告させる。受け入れ窓口は、事前登録と照合・確認を行ったうえで、訪問先まで同行するなど、訪問者が飲食提供施設内を単独で行動しないように対応する。
- 事前登録のない訪問者および事前登録と申告の内容に相違がある訪問者には、飲食提供施設内への立ち入りを認めないようにする。また、必要なもの以外の飲食提供施設内への持込みも認めないようにする。特に、飲食物・ペットボトル・携帯消毒液等については、その内容を確認することが望ましい。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

(A-2) 監視と施錠の徹底

- 器物の破損、不用物の放置、異臭、見慣れない人がうろついているなどの不審な事態に気が付いた時には、すぐに関係者（食品防御の実務担当者、飲食提供施設の責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）に報告してください。（「おかしいな」という思いを、自分の中だけにとどめないようにしましょう。）
- 人気のない出入り口など、簡単に外部から侵入できる場所で、特に鍵を開けておく必要のない場所については、しっかりと鍵をかけましょう。
- また、鍵は担当者を決めて、しっかりと管理しましょう。



【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順B】 毒物等の混入予防

内 容

(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

(B-2) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策

(B-3) イベント会場の食事提供施設における対策

(B-4) 食材や料理の納入・保管に関する対策

ポイント

- 毒物等の混入防止のためには、まず施設内の脆弱性を知ることが重要です。
- 脆弱な場所の近くに「危険な物を置かない」、「むやみに人を近づけない」、「監視等による水際対策」が効果的です。

【手順B】 毒物等混入の予防

(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

- 飲食提供事業者が自ら用いる殺虫剤、洗剤、消毒液、医薬品については、保管場所を定め、定数・定位置管理を行い、施錠・監視による管理を徹底しましょう。これらの紛失が判明した場合は、関係者（食品防御の実務担当者、飲食提供施設の責任者、食品衛生責任者、人事や総務の責任者など）に報告・周知し、事実関係を確認の上、イベント主催者や関係官庁への連絡等、後述する【手順C】で定めた対応を実施してください。
- 職場への不要な私物の持ち込みは避けましょう。



保管場所管理・施錠、監視カメラの設置

【手順B】 毒物等混入の予防

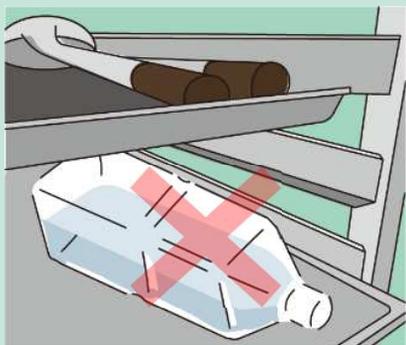
(B-1) 毒物等を食品に近づかせないための対策

➤ 私物等の持込みの制限

- 不正な私物や、イベント会場に保管されているトイレ用洗剤、塩素、液肥、農薬等の異物の持込みを防ぐため、作業場内への持込み品の許可ルールを作ったうえで、ペアを作って互いにチェックしたり、リーダーがチェックするなどの仕組みを構築する。
- 作業上必要のない戸棚・配電盤や、使用しない食品庫・冷蔵庫等について、これらが毒物等の一時的な隠し場所とならないよう封印する。

➤ 不要物や廃棄物の取り扱い

- 不要物や廃棄物が、調理場などに近い場所に放置されていると、出来心を誘発し、異物混入に繋がってしまうことも考えられる。
- 定期的に、不要物や廃棄物、利用者・所有者が不明な物の放置の有無を確認し、気づいた場合は、早急に撤去する。



私物の持込み、
不要物の放置



使用しない食品庫等は
毒物の隠し場所にならないように施錠する

【手順B】 毒物等混入の予防

(B-2) 悪意を持つ者を食品に近づかせないための対策

(B-2-1) 従業員の皆さまが疑われないために

- いざという時に、あなた自身が意図的混入を行った、などと疑われることのないよう、特に必要がない場合以外は、自分の持ち場以外の場所に出入りすることは、極力避けましょう。



(B-2-2) 外部業者のアクセス管理

- 前述の【手順A】に従い、訪問者の把握を徹底しましょう。
- 運送業者による納品作業時も含め、外部業者の動線管理を徹底しましょう。
- 脆弱な工程・場所に、無関係な外部業者が容易に近づけないよう、一時入館証を着用するなど、従業員による識別を容易にし、必要のないエリアに入ってきた時にすぐ発見できるようにしましょう。外部業者に対しても挨拶や声掛けを励行し、「周りから見られている」という状況を作り出すことも効果的です。

(B-2-3) 積み下ろし作業等の監視

- 食材の積み下ろし作業やベンディングマシンへの商品充填は、単独で行っているケースも少なくないため、気を付けて監視しましょう。



監視のない積み下ろし



【手順B】 毒物等混入の予防

(B-3) イベント会場の食事提供施設における対策

- イベント会場の食事提供施設では、多数の利用者の出入りがあり、誰でも食品に手を触れることができる環境にあります。このような環境に乗じて、意図的に毒物等を混入しようとする実行犯の存在も考えられます。



※なお、会場ごとに、施設設計上の特徴があるため、以下の内容が全てではありません。

➤ 観客等施設利用者の監視

- 施設利用者の不審な行動に気付いた場合、現場の責任者に報告するようにする。
- 観客等施設利用者の関係者エリアへの立ち入りを禁止する。

➤ 飲食場所の監視

- 飲食物は従業員が提供する、カフェテリア形式が望ましい。
- 飲食場所のテーブルの上にポットやピッチャー、調味料、食器等を置かないようにする。また、ポットやピッチャーの蓋は封印する。



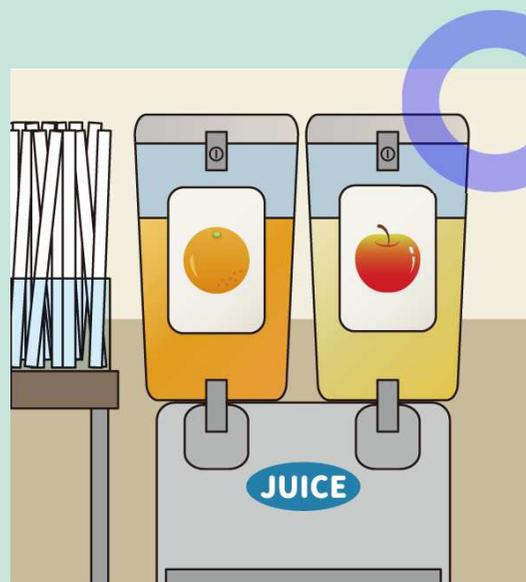
(カフェテリア方式のイメージ)

【手順B】 毒物等混入の予防

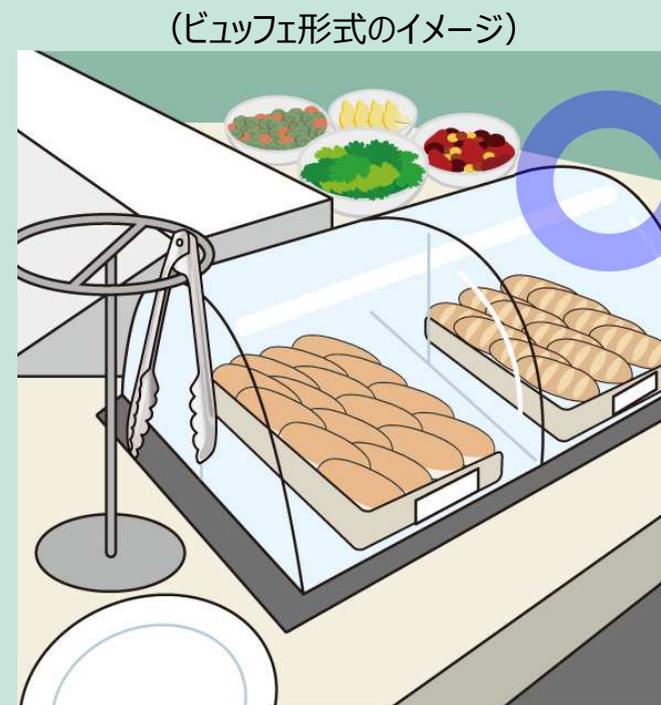
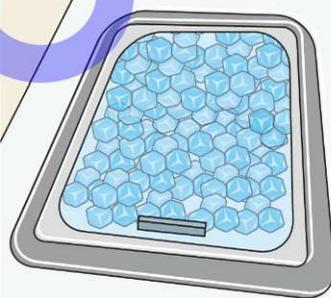
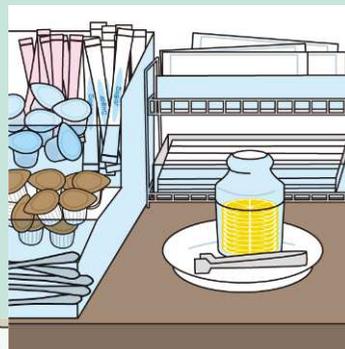
(B-3) イベント会場の食事提供施設における対策

➤ 誰でも触れることができる食品等に対する対策

- セルフサービスのサラダバーやドリンクバー、ウォーターサーバー、調味料コーナー、食器、大鍋等は、常に従業員の目の届く位置に設置する。カメラ等による監視も有効である。ドリンクサーバーの蓋は、施錠や封印を行う。
- ビュッフェ形式を採用する場合は、料理の上に蓋をかぶせることなどにより、意図的混入の意志をできるだけ削ぐような対策をとる。また、取り分けのためのトング等については、常に清潔な状態を保つよう監視を行ったり、頻繁な交換を行ったりするなどの対策を講じる。



ドリンクサーバーの蓋の施錠



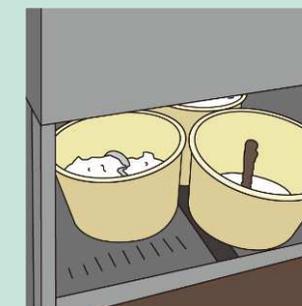
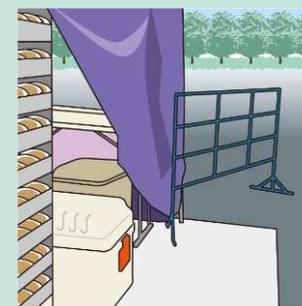
蓋をかぶせる／トング等は清潔を保つよう監視や頻繁な交換を行う

【手順B】 毒物等混入の予防



➤ モバイルベンダー（キッチンカー、屋台等）の対策

- モバイルベンダーについては、従業者が一人で対応しているケースが多く、キッチンカーや屋台等の周辺・裏手に食材や大鍋等の調理器具が放置されている状況も散見される。またこれらと利用客との距離が近く、利用客を装った悪意を持つ者が食品や調理器具に近づくことも容易である。そのため食品防御の実務担当者は、モバイルベンダーの出店エリアについて、不審な者や行動の有無を常時確認できるような対策を講じる。
- 食材や調理器具、商品等を置く場所は、行き来する利用客や待ち行列から隔離し、かつ監視が行き届く安全な場所とする。また店頭への陳列や商品の補充作業は、可能な限り観客等と隔離した形で実施する。
- 車のガソリンやオイル、その他液状の異物、薬品に類するもの、私物等の管理を徹底する。
- モバイルベンダーは1店舗あたりの従業員数が少ないため、ユニフォームを整備していない店舗も多い。当該店舗の従業員であることがすぐに識別できるような腕章や帽子等の着用等の工夫が望まれる。



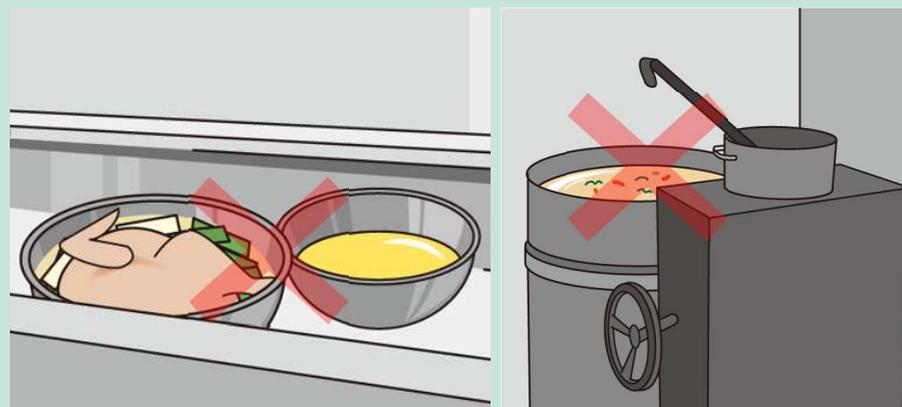
水や食材の放置／行き来する利用客の動線と近く容易に手が届く



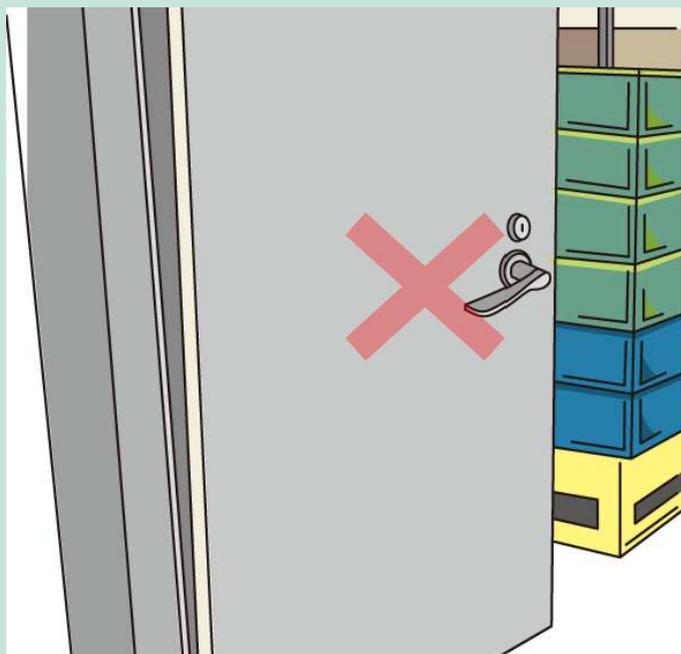
【手順B】 毒物等混入の予防

➤ 食材保管倉庫や厨房の監視

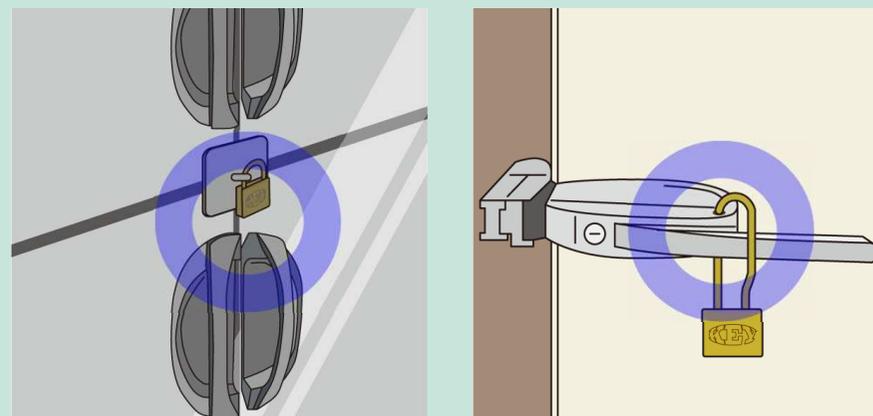
- 食材保管倉庫や厨房には、調理前の素材や、作り置きの料理等が保管される場合があるため、これらへのアクセス管理や、冷蔵庫等にカギをかける等の対策を講じる。
- 特に、食品関係者以外の施設利用者が厨房や食材保管倉庫のあるエリアへ立ち入らないよう、立入制限エリアを設定し、必要に応じて施錠を行う。



作りおきの放置



厨房や食品保倉庫のドアの開放



冷蔵庫・倉庫の施錠

【手順B】 毒物等混入の予防

(B-4) 食材や料理の納入・保管に関する対策

- 食材や料理の納入は、イベント主催者が定める方法に従い行います。
- イベント会場の外で毒物等が混入された食材・資材等が持ち込まれないように、食材等の納入時と使用時に異常がないかよく確認する必要があります。
- 既存の競技場の多くにおいて、十分な保管庫がなく、通路・コンコース等に食材が放置されている状況が散見されます。意図的混入がなされないよう、十分に注意してください。



通路等への食材等の放置

➤ 使用する食材・資材の確認

- イベント会場の外で毒物等が混入された食材・資材が、厨房等に持ち込まれることを防ぐため、使用する食材・資材の受け入れ時に、適切な容器に封印された状態で搬入されたか、食材等に異常がないか、複数の担当者で、納入時と使用時によく確認する。
- ラベルの偽装や、包装の汚れ・破れ等の異常を発見した場合や、納入数量と発注数量との整合がとれない場合、その食材・資材は使用しないようにする。

➤ 保管中の食材／料理の増減や意図的混入行為の徴候への対応

- 作り置き料理や調味料、飲料製品を無人の場所に保管する場合は、冷蔵庫等にカギをかけるなど、意図的混入対策を行ったうえで保管を行う。
- 従業員の巡回やカメラ等により、保管中／使用中の食材や食器の継続的な監視、施錠管理等を行う。
- 保管中の食材や料理の紛失や増加、意図的混入の兆候・形跡等が認められた場合は、食品防御の実務担当者、飲食提供施設責任者や食品衛生責任者に報告する。

【手順A】 一般的な防犯対策の徹底

【手順B】 毒物等の混入予防

【手順C】 兆候の発見と報告

【手順C】 兆候の発見と報告



ポイント

- 実行犯は、最初はちょっとした悪戯から始め、世間や組織内の反響を見ながら、徐々に攻撃の度合いを増していく可能性もあります。そのため、明らかな被害の把握だけでなく、“ちょっとした”兆候のキャッチも重要です。

【手順C】 兆候の発見と報告

兆候の発見と報告

- 実行犯は、最初はちょっとした悪戯から始め、組織内や世間からの反響を見ながら、徐々に攻撃の度合いを増していく可能性もあります。そのため、明らかな被害の把握だけでなく、“ちょっとした”兆候のキャッチも重要です。
- 以下に挙げたような兆候を発見した場合は、当該イベントについて策定されているガイドライン等に記載された危機管理体制に基づき、イベント主催者等への報告等を行います。

➤ 飲食提供施設内で発生する恐れのある悪戯や異常について

【兆候の例】

- ✓ 通常施錠されているはずのところが開錠されていた
- ✓ あるべき場所に薬品がない
- ✓ 落書きや器物破損が発見された
- ✓ ブラックメールが送られてきた
- ✓ 普段には見られない変わったごみが捨てられていた 等



参考文献

食品防御の考え方とその進め方 ～よくわかるフードディフェンス～



出版社： 公益社団法人日本食品衛生協会

ISBNコード： ISBN978-4889250749

定価： 3,240円

発行日： 2015年4月15日 初版1刷

実践！フードディフェンス 食品防御対策ガイドライン準拠



出版社： 講談社

ISBNコード： ISBN978-4061537439

定価： 2,376円

発行日： 2016年7月22日 初版1刷