

特集：バイオテロとフードディフェンス

巻頭言

大変だった豚コレラも小康状態になり、少し落ち着きを取り戻しています。私たち消毒業社が担う仕事は、入ってくる車の殺菌消毒で、作業そのものは難しい物ではありません。しかし、二人一組で24時間三交代一か月以上継続する仕事で、更に複数ポイントですから人のやりくりが大変です。そんな作業をしながら、今後の日本と自社の業界について、少し暗くなりそうな心配事があるのでお話しします。

まず、米中の貿易摩擦が今後、更に酷い豚コレラの感染につながるかも、と云うお話です。米中の貿易摩擦と豚コレラに何の関係が有るんだと思われるでしょうが、これが大いにあるのです。米中の関税の掛け合いで、中国にアメリカの豚肉が入らなくなりました。しかし、中国料理に豚肉は必須の物ですので、その足りない部分をアフリカから輸入するようになりました。これが問題で、アフリカの豚がアフリカ豚コレラに感染していたのです。アメリカでは、日本と同じように厳しい防疫が実施されているため、豚コレラに感染していることはありませんが、アフリカは違います。今、中国ではアフリカ豚コレラで大変な状態だそうです。今回の日本の豚コレラは、アフリカ豚コレラでは無いとのことですが、今後これが日本で感染する可能性は、大いに考えられます。旅行客4000万人も良いですが、これは本当に大変なことです。

そしてもう一つ、自社の業界についてですが、働き方改革で働く時間が制限されている中で、この豚コレラや鳥インフルエンザなどに係る作業時間の扱いがどうなるのかが、大変心配です。この仕事はある意味ボランティアの部分が多い仕事です。人件費や諸経費はいただけますが、儲かる仕事ではありません。仕事が無いならいざ知らず、人手不足が慢性化している中で、自社の仕事が出来なくなる可能性があります。また、本来通常の時間内で行えていた仕事が、残業扱いにでも成ってしまっただけでは経営に大変影響します。さらにそんな時、もし労基署の査察でもあれば、目も当てられません。当然、待たなしの公の仕事をしているのですから、実際には配慮はあると思いますが、心配は尽きません。特に、10人にも満たない小規模の会社が多く、自動化などの効率化も簡単ではないこの業界には、時間の制約は経営の根幹に係わる大問題です。

今月久しぶりに二人の新人が入社してくれました。年度末、特に月末は猫の手も借りたい忙しさで、二人には大いに期待しています。愚痴ばかり言っても仕方ありませんし、やるべきことはやりますが、自分ではどうしようもない物は、どうしましょう？

(雅)

バイトテロとフードディフェンス

コンビニエンスストアの学生アルバイトがアイスケースに入った写真をSNSに投稿して大騒ぎになり、経営する会社が陳謝する事件があったのは今から5年半ほど前の事でした。当時よりさらにSNSは発展し、より投稿・閲覧しやすくなり、未だ浅はかな動画投稿は後を絶ちません。近年ではこのような行為をバイトテロと呼び社会的な問題となっています。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、バイトテロとその対策のためのフードディフェンスについて紹介させていただきます。

バイトテロとは

飲食店や小売店のアルバイト従業員などが店の商品（特に食品）や調理機器で悪ふざけを行う様子をスマートフォンなどで撮影し、SNSに投稿して企業や店舗に経営的損害をもたらすことを指します。なぜこのようなバイトテロが起こるのか、それは「食品衛生への配慮の無さ」「目立ちたい、有名になりたいという自己顕示欲や承認欲求」「人手不足により、質の高い人材採用が困難な状態」などが考えられます。

発生事例

頻発しているバイトテロについて、報道されている事件を一部紹介させていただきます。これらの事例を見て、皆さんはどのように感じるでしょうか。

- ・捌いた魚を一度ゴミ箱に捨て、拾い直し再度まな板にのせる。（スシロー）
- ・販売用のおでんを口に入れそのおでんを再び戻す。（セブンイレブン）
- ・厨房内の洗浄機の中に入る。（蕎麦屋 泰尚 ※この騒動で現在閉店）
- ・什器を股間にあててふざける。（すき屋）
- ・厨房で調理中の中華鍋から発生する火を使用しての喫煙。（バーミヤン）
- ・床に擦りつけたからあげをフライヤーで揚げる。（カラオケ ビックエコー）
- ・ピザ生地を顔に貼り付ける。（ピザハット）



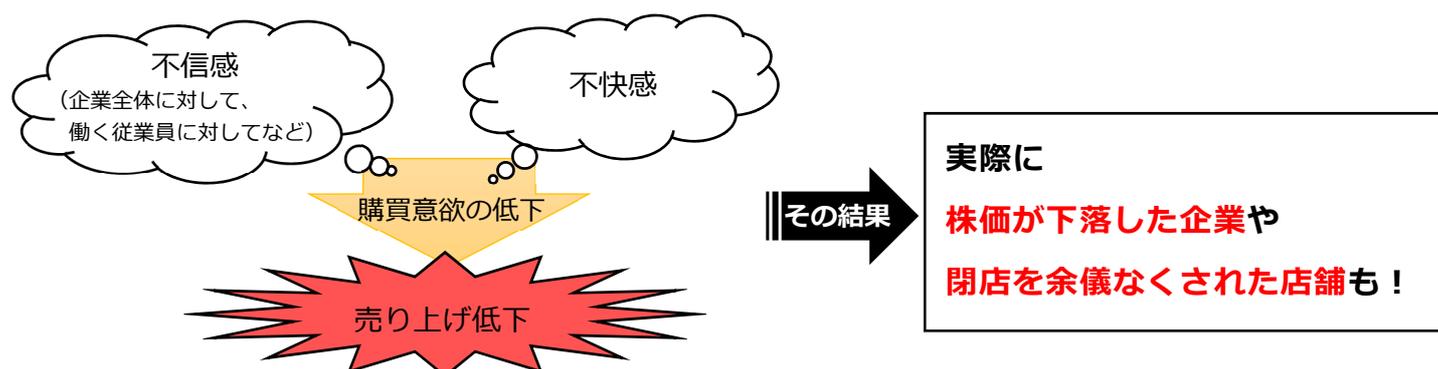
バイトテロで発生する問題

①健康被害・・・

不衛生な食品の取り扱いによる異物混入や細菌・ウイルスの汚染による食中毒の発生。

②経営的ダメージ・・・

不信感や不安感が広がり、売上げが減少する。その結果、株価の下落・店舗の閉鎖につながることもある。



このように、食品を扱う職種でのバイトテロは非常に深刻な問題といえます。

バイオテロを防止するための取り組みの一つとして「フードディフェンス」が挙げられます。社員や責任者のみならず、食品に関わる仕事に従事する全ての人々がフードディフェンスに関するより一層高い意識を持つことが重要です。

●フードディフェンス（食品防御）

意図的な異物混入や食品汚染を防ぐことで食品の安全を確保することを指します。人為的な食品への攻撃を防ぐことを目的とし、どういった場所が狙われやすいか、従業員に不満が溜まっていないかなどに着目し、事件を未然に防ぐための対策を実施します。

フードディフェンス対策

ここではフードディフェンスの中で、バイオテロ対策にも有効な内容をいくつか紹介していきたいと思います。

①食品防御に対する意識の向上

- ・意図的な行為（悪ふざけ）により発生する被害、影響、制裁の大きさを従業員に理解させる
⇒会社の損失だけでなく個人への誹謗中傷や責任追及が発生することを認識してもらう。
- ・従業員への SNS の使い方、SNS 発信が与える社会的影響の指導
⇒友人に向けての発信のつもりが世界中に拡散する恐れがあることを認識してもらう。
⇒“悪ふざけでは済まない”という認識を持たせる



②悪質な行為をさせない現場管理

- ・現場への従業員の私物持ち込みを原則禁止
⇒工作中的携帯電話の使用や SNS への投稿などを防止・抑制します。
- ・正社員（監督者）や監視カメラなどによる監視の強化
⇒常に見られていると思わせることで不用意な行動を抑制します。
⇒会社側が“不適切・悪質な行為”を未然に防ぐための対策を行う



③不適切な行為や意図的な異物混入をしたいと思わせない職場環境づくり

- ・会社の方針や制度についての十分な説明による信頼関係の構築
- ・経営者と従業員の縦のコミュニケーション、従業員同士の横のコミュニケーションの充実
⇒会社への不満や反感から起こる内部犯行の抑止に繋がります。
⇒経営者と従業員との間での“意識や目的の共有”をはかる



④事件発生時のための危機管理体制の構築

- ・苦情や健康危害情報をまとめて管理できる仕組みを作る
- ・保健所への通報・相談、社内外への報告、製品の回収などの手順や手続きを決めておく
⇒万一事件が起きた際に、消費者の被害、事業者の損失を最小限に抑えることに繋がります。

**バイオテロに企業が損害賠償を請求するケースも。
軽はずみな気持ちで SNS 等への投稿は止めましょう！**

害虫獣紹介

カラス

とあるニュースでカラスが公園の水飲み場で水道の栓をひねって開け、蛇口から水を飲む行動が紹介されました。カラスはとても賢く、その賢さから生ゴミの食い荒らしなどが問題になっています。

生態

日常的に見られるカラスは2種類で、都市部に住みクチバシが大きく太いハシブトガラスと、農村地帯に住みクチバシが小さく細いハシボソガラスがいます。全身黒色で体長は約50~60cmあり、日本全国に分布しています。食性は雑食性で、生ゴミ、魚や動物の死骸、果実、昆虫を食べます。3~7月に繁殖期を迎え、巣を樹上だけでなく鉄塔や電柱にも作ります。巣の素材として、枝だけでなく洗濯物を干す際に使用する針金ハンガーを使うこともあります。



図 ハシブトガラス
Corvus macrorhynchos

(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

雑食性であることから、生ゴミを荒らしたり、漁獲物や農作物を食い荒らすことが全国的に問題となっています。また、繁殖期を迎えると巣やヒナを守るために、人や、犬、猫といったペットを威嚇したり攻撃したりすることもあります。その他に、ふん害や、鉄塔や電柱に巣を作り、その素材に針金ハンガーを使用することで停電を引き起こすこともあります。

対策

捕獲駆除の他に、巣を撤去することやエサとなる食料を長時間放置しないことが有効です。しかし、カラスを含む野性鳥類は鳥類保護法により、行政の許可なく捕獲したり処分したりすることはできません。そのため、カラスの駆除や巣の撤去は狩猟免許を持つ専門の駆除業者に依頼しましょう。また、自身で手軽にできる対策としては、エサとなる生ゴミの出す曜日・時間を守ることや、カラスに見えないよう紙で包む、防護ネットを張るなどが挙げられます。巣の材料となる針金ハンガーを外に置かないことも重要です。

食中毒情報

今月も件数、患者数ともにノロウイルス食中毒が最も多く発生していました。また、チェーン展開している焼肉店の複数店舗で、腸管出血性大腸菌 O157 の食中毒が発生していました。O157 に汚染されたハラミ肉が原因だったことが明らかになっています。O157 に限らず、生肉には食中毒菌が付いている可能性があるため、十分な加熱、焼く用のトングと食べる用の箸を使い分けるなど、食中毒の予防対策の実施が必要です。

厚生労働省の食中毒部会で、2018年の食中毒発生状況が報告され、アニサキス食中毒が原因物質1位となっていました。特にカツオの事例が急増していましたが、その理由は不明です。予防のため、十分に処理されていることを確認して食べるよう注意喚起がされています。

全国食中毒発生状況 (2/14~3/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	16	419
アニサキス	2	2
腸管出血性大腸菌	1	8
カンピロバクター	1	2

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社	／ 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11 TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456	関西支店	／ 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15 TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL：(092)707-7810 FAX：(092)707-7870