

## 世界に目を向けたフードディフェンス 【FDCL-333 (Triple three)】

公益社団法人日本防犯設備協会 総合防犯設備士委員会特別委員  
NPO 法人東京都セキュリティ促進協力会 理事／広報渉外委員会委員長  
警視庁建物防犯協力員（警視庁防犯実務研修講師）  
ヒビキセキュリティ株式会社 代表取締役



高尾 祐之

「フードディフェンス」って、どんな対策をすればいいの？

食品業界の課題の一つだ。

フードディフェンス（食品防御）は「経済的、政治的混乱を目的とした意図的な異物混入から食品供給を保護すること」。フードセーフティ（食品安全）は「食品関連施設または家庭での安全な食品の取扱いを促進することによって偶発的な異物混入を避けること」。米国連邦議会調査報告書（2007）はフードディフェンスとフードセーフティをこのように定義している。

両者の違いは、食品への異物混入が意図的であるか否かということだ。

2013年12月。

アクリフーズ群馬工場で農薬（マラチオン）混入事件が発生した。ミックスピザやクリームコロッケ、グラタンやチキンナゲットの冷凍食品を購入した客から「異臭がする」などの苦情が日本各地から寄せられたことで事件が発覚した。

翌2014年。

「フードセーフティジャパン2014」（主催：食品産業センター、日本食品衛生協会）において「フードディフェンス」がテーマのパネルディスカッションが行われた。ご縁をいただき私がコーディネーターを務めた。あの日の様子を一言で言えば、大盛況であった。用意された座席は開場と同時に満席となり、倍の人数の立ち見の聴講者が会場を埋め尽くした。多くの聴講者が熱心にメモを取っていた。

私にとっては、フードディフェンスとの最初の出会いであった。

しかし当時の私は、フードディフェンスもフードセーフティも、ましてや食品業界のことなどまったく理解していなかった。それでもその後、数社の食品業界誌と数社のセキュリティ業界誌から取材や寄稿の依頼が来た。

「フードディフェンス」って、どんな対策をすればいいの？

農薬混入事件以後、フードディフェンスは食品業界の喫緊の課題となった。各地でフードディフェンス・セミナーが開催さ

れた。いずれのセミナーも盛況であった。



セミナーの様子

コーディネーターを務めてからというもの、私自身の課題解決のためにフードディフェンスと名の付くセミナーやミーティングには出来る限り顔を出し聴講した。東京ばかりでなく大阪へも何度か足を運んだ。関連する書籍はほとんど購入し勉強した。

食品衛生管理についても勉強した。一日講習を受講し食品衛生責任者の資格も取得した。

予想外の展開もあった。先のパネルディスカッションでの私の主張が聴講者のひとりの目に留まっていた。公益社団法人日本食品衛生協会の技術参与だ。この方が、食品衛生業界大手企業の当時常務をされていた方に私を引き合わせてくれた。後に知ったのだが「おもしろい男がいる」と言って紹介していただいたらいい。この出会いをきっかけに私の主張するフードディフェンスが動き始めた。いくつかの企業や食品関連団体からお座敷がかかるようになった。

東京はもとより大阪へも出向いて何度かセミナー講師を務めた。大阪で午前中のセミナーを終え、別の主催者の神戸で午後のセミナーをこなした日もあった。福岡へも行った。

実は、他者のフードディフェンス・セミナーを聴講するなかで不思議なことに気づいていた。数多くのセミナーを聴講した

が、講師は、衛生管理の専門家や労務管理の専門家、認証取得の専門家ばかりであった。犯罪抑止対策の専門家には一度も出会わなかった。

フードディフェンス・セミナーでの私は異色のセミナー講師だった。

当初から意図的な食品汚染・異物混入は犯罪である。だから、対策の主流は犯罪抑止対策であるというのが一貫した私の主張だ。しかも対策にはセオリーがある。食品業界の中でこんな主張をするコンサルタントはどこにもいない。

聴講者の多くは品質保証の専門家と経営者、工場長だ。私の主張はどの会場でも聴講者にとって初めて聞く話だった。セミナー講師を重ねるたびに、私の主張は今後、フードディフェンスの主流になっていくと確信するようになっていた。

しかし私には、まだ課題があった。

私は食品業界の現場を知らない。

知識はひとつおりに頭に入れたけれど、現場の異物混入対策や衛生管理は実際どのように行われているのだろうか。手洗いの仕方、粘着ローラーのかけ方、5S活動など現場を見なければ分からないことが山ほどあった。腰掛け程度ではなくじっくりと観察し、声を聴き、肌で感じて現場の目線を身につけてはいけない。そこで、ほど良い規模の食品専門の物流会社と業務提携した。学校給食の食材物資を中心に食品配送業務を請け負っている。都内小中学校の給食室、各種食品工場、レストラン、食品スーパー、青果市場、食品物流センター、農家などの現場へ足を運んでいる。

WHO(世界保健機関)は「食品テロ」を「市民を傷つけ、死に至らしめるために、または社会的、経済的、政治的安定を脅かすため、もしくはこれら両方のために、薬品、細菌、放射性物質を意図的に食品に混入する行為、またはそれを行おうとする脅迫行為」と定義している。

冒頭のアクリフーズ冷凍食品農薬混入事件は、工場の売り上げに打撃を与え社会的不安をあおった。WHOの定義からも、この事件は犯人の意思を超え結果として、食品テロだと位置づけることができる。実際、群馬工場は長期間操業停止に追い込まれ、社長、担当常務は引責辞任、50億を超える製品回収関連費用が特別損失として計上された。十分に社会的、経済的安定を脅かした。

危機管理には2つの要素がある。危機が起こる前のリスクマネジメントと危機が起こった後のクライシスマネジメントだ。両者の決定的な違いは、リスクマネジメントは被害をゼロにできるが、クライシスマネジメントは被害をゼロには戻せないということだ。

フードディフェンスの立ち位置はリスクマネジメントである。



フードディフェンス・チームによる工場調査  
(品質保証責任者+工場管理責任者+総合防犯設備士)

2020年3月24日。

第3回フードディフェンスセミナー(主催:食品産業戦略研究所)で、私が考案開発した食品防御計画チェックリスト【FDCL-333(Triple three)】の取扱い説明をした。

このチェックリストの最大の特長は、米国食品安全強化法(FSMA)の要求を見据えたことだ。FSMAは、米国内および米国に食品を輸出する外国の食品施設に対し、FSMAの食品防御規則に基づき食品防御計画書の提出を義務付けている。

【FDCL-333(Triple three)】は、食品防御計画を策定、実施する上で、計画の基礎資料を作り、脆弱性評価の観点を明確にし、実行可能な具体策を選択、実践できるようにした。

従って、中小零細の食品工場から大手の食品工場まで、【FDCL-333(Triple three)】を活用することでそれぞれの企業風土に合った対策が構築できるのだ。経営者や工場長、品質保証責任者が日常的に活用できるように工夫もした。食品業界にとっては画期的なチェックリストだ。

「フードディフェンス」って、どんな対策をすればいいの？

この課題は、食品防御計画チェックリスト【FDCL-333(Triple three)】が解決してくれる。

私は、クライアント(食品工場を主とした食品関連企業)に資料を持参、チェックリストの取扱い説明をし、フードディフェンスの実務をサポートする。犯罪抑止の立場から、食の安全の一翼を担っている。