

厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進事業）

新型コロナウイルス感染症対策に取り組む食品事業者における食品防御の推進のための研究
分担報告書

客による不適切な食品の取り扱いをどう防ぐのか～客テロに対する食品防御対策～

研究分担者 加藤 礼識 （別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 講師）
研究協力者 小林 早耶 （別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 助手）
研究協力者 佐藤 穂 （別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 研究室助手）
研究協力者 上尾光司朗 （別府大学文学部 史学・文化財学科）
研究協力者 阿部しず代 （長崎大学熱帯医学・グローバルヘルス研究科）

研究要旨

2013年以降アルバイト従業員による不適切な食品の取り扱いが相次いで発生し、大々的にマスコミ等で取り上げられ、バイトテロと呼ばれるようになった。飲食店では、バイトテロを防止する対策が取られたほか、バイトテロ後の実行者の刑事責任、民事的責任についても報道され、徐々にバイトテロの発生は減少している。そのような中で、2022年頃から飲食店において、客による不適切な食品の取り扱いが相次いで発生し、客テロと呼ばれるようになった。客テロは、バイトテロとは異なり、客テロを実施する可能性のある客を事前に特定し入店を防ぐ等の対策を行うことが難しい。

本研究では、食品テロ対策として用意されている食品防御ガイドラインで、客による不適切な食品の取り扱いが防ぐことが出来るのかを検討したが、新たな視点でのガイドライン作成の検討が必要であった。そのため、客テロを防止するための検討を行った。

A. 研究目的

食品防御対策は、食品への意図的な攻撃をいかにして防ぐかという考えから実施される被害防止のための事前対策である。これまで、食品工場、運搬・保管の現場、調理・提供の場、フードデリバリーサービスの場合などでの食品に対する意図的な攻撃を防ぐためのガイドラインを作成し、対策を行ってきた。そのような中で、食品防御の新たな問題としてアルバイト従業員による

不適切な食品の取り扱いが相次いで発生し「バイトテロ」と言われるようになった。バイトテロに関しては過年度の研究において、発生要因を検討し、食品防御ガイドラインを準用することで、発生を予防できる可能性が高いと分析した。また、バイトテロに関してマスメディアが大々的に取り上げて社会問題化したこと、実行者のその後の刑事的責任や民事的な賠償等が報道されたことによりバイトテロの発生は徐々に減

少している。そのような中、近年小規模な飲食店において客による不適切な食品の取り扱いが問題となっている。「客による不適切な食品の取り扱い」をマスコミ等では「客テロ」「外食テロ」と呼ぶようになった。本研究は、最近発生した客テロを調査し、客テロを防止するための手段を検討するものである

B. 研究方法

過去に発生した、客テロとされる事案や迷惑系 YouTuber と称される人物などによる食品の安心・安全を脅かす事案について、新聞・インターネット等のマスメディアにより検索し、その内容を確認した。客テロが発生するに至った動機などをまとめ、食品防御ガイドラインを用いた対策により、これらの行為を防止できるかどうかを検討する。なお、ここでは、最近（2022年以降）発生した客テロと呼ばれる行為についての情報収集を行い、その内容や行為の目的についての検討を行い、共通点を探究することで、何らかの防止策を提案することを目的としている。インターネット上での検索では、「客テロ」、「客 不適切動画」、「客 悪ふざけ」などのキーワードを使用し検索を行っている。

◆倫理的配慮

本研究では個人が特定可能な情報の収集は実施せず、マスコミやインターネット等により、すでにメディアを通じて公表された社会情報の収集を行っているため、基本的には倫理面の配慮を必要としないが、個人情報等が特定される「晒し」と呼ばれる情報を収集している可能性があるため、本

報告では、本人特定につながる情報は記載せず非公開とする。

C. 研究結果

1. 客テロとは

(1) 客テロとは

客テロとは、来店した（基本的には飲食店どうかは問わない）顧客が、店内で撮影した迷惑行為の動画や写真を、SNS等に投稿する迷惑行為をいう。特に最近では飲食店において、提供される食事やテーブルの上に置かれている調味料等で悪ふざけをする動画を撮影し、SNSに投稿してネット上で炎上する行為を指すことが多くなった。客テロの被害を受けた飲食店は、ネガティブなイメージが発生し、注目の眼差しにさらされ、企業ブランドを損ない風評被害に陥る事案が発生している。飲食店に勤務するアルバイトの非正規従業員が自社の食品を不適切に扱う事案をマスメディアが「バイトテロ」と称したことから、客による飲食店での不適切な食品の取り扱いを「客テロ」・「外食テロ」と呼ぶようになった。

しかし実際には古くから、客による不適切な食品の取扱いは知られており、2014年1月9日に発生した「ファミレス タバスコ鼻血事件」や2016年11月28日に起こった「コンビニおでんツンツン事件」や2020年5月の「スーパー 会計前刺身事件（へずま事件）」など、メディアで取り上げられた事案は多い。

これらの行為は食品に対する意図的な攻撃であり、意図的な攻撃から食品を守るという意味で、食品防御の基本的な対応の範疇と言える。

しかし、客テロを実施する当の本人は、自らの行為が食品に対する意図的な攻撃に当たるという認識は低く、単なる悪ふざけという意識しかもっていない。

下の表は過去に発生した客による食品への不適切行為をネット上で検索し図表化したものである。

発生日時	飲食店の種類	悪ふざけの内容	SNS	種類
2014.1	ファミリーレストラン	鼻にタバスコの瓶を差し込む	Twitter	画像
2016.11	コンビニエンスストア	売り物のおでんに指を突っ込む	Instagram	動画
2019.2	バイキングレストラン	タレ入りボトルに口をつける、グラスを割る等	Twitter	動画
2019.2	回転寿司店	お茶の粉末をスプーンで直接口に啜える	Instagram	動画
2019.2	コーヒー店	備え付けのスティック砂糖を必要以上に使用	Instagram	動画
2019.3	牛丼屋	備え付けのドレッシングを口をつけて飲む	Instagram	動画
2020.9	とんかつ専門店	箸の先端を啜えた後、箸立てに戻す	Instagram	動画
2021.4	鉄板焼き	口に含んだ水を鉄板に吹きかける	Instagram	動画
2021.9	焼肉屋	ソフトクリームマシンから直接、ソフトクリームを飲む	Twitter	動画
2022.9	焼肉屋	一度使った爪楊枝を爪楊枝入れの中に戻す	Instagram	動画
2023.1	回転寿司店	他人の注文した寿司にわさびをのせる	Instagram	動画
2023.1	回転寿司店	他の客の寿司をレーン上で勝手に食べる	TikTok	動画
2023.1	回転寿司店	一度とった皿を食べずに、そのままレーンに戻す	Twitter	動画
2023.1	回転寿司店	醤油のボトルを舐める、湯飲みの口を舐める等	Instagram	動画
2023.2	カレー店	備え付けの福神漬を直接スプーンで食べる	TikTok	動画
2023.2	回転寿司店	レーン上の寿司に唾液を指で塗り付ける	Instagram	動画
2023.2	うどん屋	備え付けの天かすを共有スプーンで頬張る	Twitter	動画
2023.2	ステーキ屋	設置されているソースの容器を直接啜える	Instagram	動画
2023.2	回転寿司店	流れてきた寿司にアルコールスプレーをかける	Instagram	動画
2023.2	回転寿司店	備え付けの醤油を直接飲む	Instagram	動画
2023.2	回転寿司店	タレの容器に醤油を勝手に混ぜる	TikTok	動画
2023.2	回転寿司店	備え付けのガリの容器に電子タバコの吸い殻を入れる	なし	直接判明
2023.2	回転寿司店	レーンのパフェのスティック菓子を勝手に食べ、戻す	Instagram	動画
2023.2	回転寿司店	備え付けのガリに直接自分の箸を入れて食べる	Instagram	動画

表1 過去に発生した客による食品への不適切行為をネット上で検索し図表化した

(2) バイトテロとの相違点

「バイトテロ」と「客テロ」の違いはなにか？飲食店において提供される食品を不適切に扱うという部分や本人には食品に対する意図的な攻撃という認識が低い部分など共通する点が多いものの、全く異なる点が存在する。それは実行者の排除性という部分である。バイトテロは、アルバイト従業員による食品の不適切な取り扱いであり、アルバイト従業員が不適切な取り扱いをする可能性を察知した段階で、注意勧告や雇用の停止とい

った方法で、バイトテロの発生をある程度防ぐことが出来ると考えられる。

それに対して、客テロの場合には、店側が客を選別できる可能性が非常に少ない。「一見さんお断り」や「会員制レストラン」など一般的な客にとって敷居の高い状態でない限り、店側が客を選ぶことは不可能に近い。全ての客に対して客テロの疑いを持って接することも出来ず、対応が難しい状態にある。

ただし、発生傾向としては、比較的に安価な飲食店において、若年者が客テロ

行為を実施していることが多く、高級店での客テロ発生は、あまり聞かれていない。

(3) SNS での炎上

客テロを構成する大きな要素として、SNS に投稿する行為がある。SNS は発展する前から、アルバイトによる不適切な食品の取り扱いである「バイトテロ」や客による「客テロ」と言われるような行為は一定数あったものと考えられるが、SNS での炎上に関しては 2007 年に iPhone が、2008 年に android が発売され、スマートフォンが一般化したのが大きな転機となった。

それまで、デジタルデータである写真をパソコンにアップロードした後にしか投稿できなかったものが、アプリを使うことによって撮ったばかりの写真をインターネット上に公開できるようになった。

2008 年に Facebook が日本語対応となり、2010 年には Instagram がサービスを開始、2011 年には Twitter が静止画および動画の投稿が可能となったことにより、一気に不適切な動画がインターネット上に拡散されるようになった。

2011 年には YouTube が広告収入分配サービスを一般に開放すると、広告収入を稼ぐ YouTuber とされる、新しい職業が誕生していく。2016 年には動画に特化した SNS である TikTok が国際的に提供されるようになり、動画閲覧に対しての広告収入や、投げ銭システムの登場により、不適切でも再生回数が増えるような動画が配信されるようになっていく。

バイトテロや客テロは、その行為を見つけた側がバッシングする/インターネット上で批判する事によって再生回数が伸びるといった要因も重なり、炎上につながりやすい。

2. 客テロの発生要因

(1) 省人化による観察の目の不足

バイトテロを発生させる要因として、飲食店側の省人化があげられる。加速する少子高齢化による労働人口の減少というマンパワー不足の中で、飲食店においても人材不足の解消や作業効率の向上といった問題への対応が迫られ、セルフレジや注文用タブレット端末を導入して、少人数で店内業務を効率よく回転させる経営が増えてきた。特にコロナ禍の影響を受け、非接触によるサービス需要が増え、省人化も一気に進んだ。IT システムの導入より人が手作業で行うよりも正確性が高く、ヒューマンエラーを軽減させる効果も期待される。しかしこれらの省人化は、喫食フロアに観察の目が無い状態を作り出し、客によるいたづらを察知しにくい状態を作り上げた。

(2) 観察の目が届かない食品の存在

また、省人化のために合理的なサービス提供が必要になり、牛丼店では紅ショウガ、回転寿司店ではガリやお茶紛、うどん店では揚げ玉やとろろ昆布が常備されるようになった。表 1 の客による不適切な食品の取り扱いを見ると、常備された食品や調味料によって、不適切な食品の取り扱いが行なわれた例が多いことが分かる。省人化によって観察の目が単純

に不足しただけではなく、省人化したことで合理的なサービス提供が必要になり、観察の目の行き届かない食品がテーブル上に常備されることになった。

(3) SNS 上の承認欲求

過年度（2020 年度）研究において、バイトテロと承認欲求に深い関係があると分析した。

コロナ禍により対人関係は大きく変化し、リアルからネット空間での非接触型コミュニティに移行する傾向があり、友人との関係が希薄化している。リアル社会での帰属意識が成熟する前に、「とにかくどんな手段でも他社に認められたい」という承認欲求が先走りし、前後を考えないネットへの投稿に繋がっていた。バイトテロの場合、自分が飲食店で働いているという帰属意識よりも、他社に認められたいという承認欲求が強まり、インターネットへの投稿をしていた。

客テロの場合、飲食店に対する帰属意識はない。最初は、飲食店の同じテーブルの中での悪ふざけが、他の人にも見せたいという欲求に繋がり、インターネットへのアップロードに繋がっていく。投稿した結果「いいね」機能でたくさんの「いいね」をもらうことで、「褒められている」という錯覚に陥っていき、だんだんと投稿内容がエスカレートしていくことになる。

(4) あえて炎上を狙う人々

なぜ、客テロが炎上するのかという疑問の答えの一つに、不適切動画を探し出

し、正義感を振りかざして、あえて炎上させる人の存在がある。「いたずらが許せない」や「犯罪行為なのに罪を受けないのが許せない」など、様々な理由でインターネットに意図的に拡散させる「ネット処刑（ネット私刑）」を行い、社会的な制裁を加えようとする人々である。

もちろんその人たちは、直接的な被害にはあっていない。にもかかわらず、動画を見て、正義感にかられるのである。

「このような事件を起こす奴は許せない」という純粋な正義感ではあるが、行き過ぎた正義感からあえて炎上をさせようという間違った方向に進んでいる。

この炎上させる人々も、根底には自分の拡散させた投稿に「いいね」が欲しいという志向があり、客テロ実施者をバッシングする/インターネット上で批判する事で高評価を得ようとしている。

(5) 情報リテラシーの不足

バイトテロや客テロを検討する上で、必ず出てくるのが「情報リテラシー」や「IT リテラシー」という言葉である。

インターネットを利用する上でのモラルやマナーが欠如しているという意味合いで使われるが、そもそもの問題は情報リテラシーの問題ではない。問題は、客が食品を用いた悪ふざけをすることであり、インターネットにアップロードされなければ良いというものではない。しかしながら、その動画を上げていいのかどうかを判断する情報リテラシーがあれば、客テロとして炎上することは少なくなる。実際に表 1 の結果では、ほとんどがインターネット上にアップロードされ

た動画が拡散したものであり、店で直接判明した事例は、回転寿司店で備え付けの「ガリ容器」の中に電子タバコの吸い殻が入れられた事例のみである。

(6) 群集心理と傍観者効果

客テロの多くは、飲食店に複数人のグループで来店した時に行われる、内輪の悪ふざけが発端である。複数人の中での悪ふざけが、この辺でやめるべきという個人の意識とはかけ離れ、暴走してしまう。また、複数人でいればいるほど、自分が止めなくても、誰かが止めるだろうという傍観者効果が働き、結果として悪ふざけをやめるきっかけを失ってしまう。この状態を「内輪のノリ」と表現することが多い。個人では出来ないことが、複数人になると出来てしまうというのも客テロの特徴と言える。

仲間内につまらない奴と思われたくないという思いが、内向きのコミュニティーの悪ノリを助長させ、SNS という媒体が不特定の世界に広がっていることを忘れさせてしまっている。

3. 客テロにみられる共通点

(1) ちょっとしたいたずら

どの客テロも、最初から不適切な食品の取り扱いをして、インターネットにアップロードしているわけではない。ちょっとしたいたずらがスタート地点となっている。内輪のノリでいたずらをしているうちに、罪悪感や背徳感という意識が薄れていく。また、グループ内でその行動が笑いとして許されることで、他者が認めたという勘違いに繋がっていく。

グループ内での承認を得たのちはグループ内だけではなく、グループ外でも評価されたいと思いはじめ、認められたい範囲が拡大していく。

(2) 悪ふざけの過激化

他者承認の範囲が拡大すると、自分の行動に周囲がどのように反応するかという心理になる。しかし同じ行動に対しての反応の閾値はどんどん上がるため、同じ反応を得るためには、前回の行動よりもより大きな刺激が必要になる。相手の反応を得るために、悪ふざけは過激さを増していく。

悪ふざけの範囲が拡大し、なおかつ過激さを増して行く中で、踏み越えてはならない一線を越えた時に炎上として批判の標的になることになる。

(3) 制御不可能な炎上

いったん拡散された動画は、デジタルタトゥーとして、ネット上に残り続け消すことのできない状態になる。本人の意図しないところで展開され、類似の事が起こるごとに再燃を繰り返す。ほんのちょっとしたイタズラが、社会を巻き込む騒動へと次第に発展していく。

(4) 想定外の事態の深刻化

2023年1月、回転寿司店で「醤油ボトルを舐める、湯呑みの口を舐めて戻す」行為をInstagramに投稿した少年の、炎上後の最初のコメントは「なんでこの程度のことでww」だった。しかしその後、客テロ実施店舗や本人情報が次々と特定されていき、最終的には通学

している高校名や家族構成まで次々と特定されていく。学校にこれ以上迷惑をかけられないという理由で高校を自主退学することになった。

「こんなはずでは無かった」というのが、客テロ実行者の一番の共通点である。これは過年度研究で実施したバイトテロ実行者とも共通している。自分が想定していた以上の反応と批判が殺到し、自身では処理できない状況へと陥っていく。

D. 考察

1. 既存ガイドラインの範疇外

食品防御とは「食品への意図的な毒物等の混入」を防止する対策のことである。「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」と定義している。その定義に当てはめると、客テロは「食品への意図的な毒物等の混入」に準ずる行為であり、食品防御の対象である。

本研究班では、「食品製造」「運搬・保管」「調理・提供」と、「フードデリバリーサービス」の食品防御ガイドラインを作成し、食品への意図的な攻撃の防止のための啓発を行ってきた。しかし、客テロはこれらのガイドラインの範疇外である。そもそも、喫食客として来店した人が、自らが食べる可能性のある食事に意図的な攻撃はしないという前提を持っており、飲食店に来店する客は節度とモラルを持っているという「いわゆる性善

説」の上で、食事の提供をしているのである。

食品防御ガイドラインの5つの手順である。

- ① 準備
- ② 一般的な防犯対策の徹底
- ③ 組織マネジメント
- ④ 毒物等の混入予防
- ⑤ モニタリングと対策の改善

どの項目で見ても、準用する事は難しいと思われる。

2. 客テロを防止するための検討

今までのガイドラインは食品を提供する側の視点に立ったものであり、新しい視点でのガイドライン作成の検討が必要である。

例えば既存のガイドラインでは、従業員採用の際に身元の確認をしっかりと行う等の対策をして、バイトテロを行う可能性のある従業員は採用しないなどの項目があるが、飲食店に来店する客に対して、身元の確認を実施して入店を断るのは困難である。省人化の進んだ飲食店においては、食品防御対策のための従業員を配置しての予防策をとるのは難しい。もちろん客の手荷物検査など実施は不可能と言える。現状の中で食品への意図的な攻撃をどのように防ぐことが可能だろうか？

(1) テーブルの調味料等の最小限化

飲食店における客による食品の不適切な取扱いの多くはテーブルに常備された調味料や薬味等を使用したものである。回転寿司店では、甘タレや醤油、ガリ、

ワサビのほかお茶の粉などたくさんの食品があらかじめ置かれている。また、新型コロナウイルス感染症流行以後には、テーブル上にアルコールスプレーが置かれることも多くなった。これらのテーブル上に常備されたものが、意図的な異物混入につながっていることから、醤油差し等による提供から一回使いきりの個包装（ポーションパック）の調味料に変えるなどの対策が考えられる。

(2) 監視カメラによる観察

タブレット型注文用端末やセルフレジ導入等の省人化のために、喫食フロアにスタッフが少なくなり、観察の目が行き届かない状況が出来た。これが客テロの発生要因と推察される。そのため監視カメラ等で、不足した喫食フロアの観察の目を補足することにより、客による悪ふざけやいたづらを防止できると考えられる。

例えば各テーブルに設置されるタブレット型注文端末などに広角カメラを設置して観察することで、省人化によって不足した観察の目を補うことが出来ると考えられる。

(3) ICT、AI の活用

大手回転寿司チェーン店では、頻発する客テロ対策として、AI カメラの導入を全店舗で実施することを発表している。回転レーンを流れる、抗菌寿司カバーに不審な開閉の検知があった場合に、本社でアラートが鳴り、本部担当者が直ちに当該店舗責任者へ電話連絡を行う。連絡を受けた店舗では異常が検知された

皿を速やかに撤去して、客に声をかける「店舗遠隔支援システム」を構築した。

AI や ICT を活用した、客テロ防止対策は今後、着々と開発されていくと考えられる。現状では当該店舗の責任者への連絡などの部分で、ヒトの介入が必要となっているが、異常の発見から店舗への連絡までが自動化されるようになるのではないだろうか。

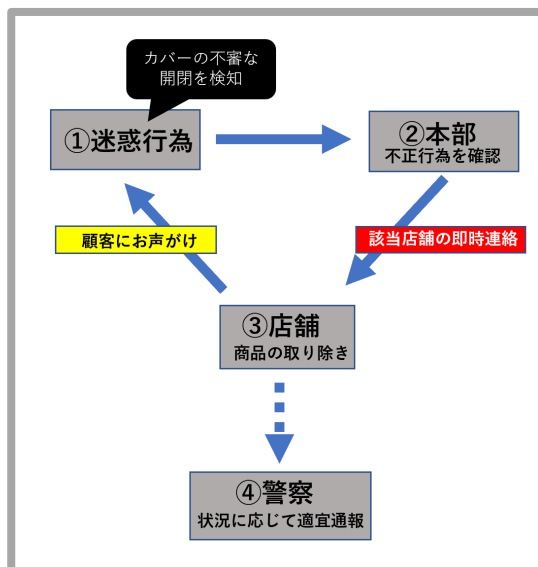


図1. 「新 AI カメラシステム」フローイメージ

(4) 厳罰化

大手回転寿司チェーンでは、2月1日に、迷惑行為のあった店舗名を公表し、全ての湯呑の洗浄と、醤油ボトルの入れ替えを実施し、被害届を警察に提出し受理されたと発表した。その後、迷惑行為を実施した当事者とその保護者から謝罪があったが、「当社としましては、引き続き刑事、民事の両面から厳正に対処してまいります」と対応している。

近頃発生した客テロでは、ほとんどの店側は迷惑行為を行った当事者からの謝

罪を受け入れず、被害届を出し警察に相談をしている。また、損害賠償請求も視野に入れ、対応をしている。謝罪を受け入れず、毅然とした態度で被害届の提出や損害賠償を請求するなどの厳罰化を行うことで、新たな客テロを思いとどまらせることが可能になると考えられる。

しかし、客テロを起こす当事者のほとんどは未成年である。一般常識の涵養がなされ、モラルやマナーといった社会のルールを知り、こんなことはしてはいけないと思いとどまる精神修養が本来一番必要である。

(5) 入店時の宣誓

省人化された飲食店では、入店時の受付案内機を導入しているが、その入店時の案内機において、「迷惑行為を行わない」という画面を追加し、「迷惑行為があった場合には、慰謝料や損害賠償等の請求に同意する」という旨の宣誓を求め、客テロ防止につながると考えられる。厳正な対処について、顧客からの同意を事前に得ておくことも、客テロの抑止力に繋がる可能性がある。

例えばコンビニにおいて、たばこ類、酒類を購入する際に、年齢確認ボタンを押すことが求められるが、このボタンの導入によって、たばこ類、酒類の未成年者の購入は減ったと言われている。

(6) 相互観察

誰かに見られているという感覚は、客テロを防ぐための重要なファクターになる。具体的には、客席の背もたれや衝立を低くする、もしくは透明にすること

で、喫食フロア全体が見渡し易くなり、客同士が相互に観察し合うことのできる状況を構築する。

特に不特定多数が利用するサラダバーやドリンクバー、スープバーなどは、ブラインドになることを避けるためにも、どこからでも目に付く場所（喫食フロアの中心や調理スペースの近く）に配置することが望ましい。

(7) 顧客情報の登録・身分照会

カラオケ店等では、利用時に顧客情報を登録する必要がある。これは未成年者の飲酒対策や、学割利用での学生身分の照会のために実施されているほか、近年では新型コロナウイルス感染症の蔓延防止対策として実施されている。このような身分照会をファストフード店で実施可能か検討する必要がある。例えば、初回利用時にアプリ会員の登録をしてもらい、個人認証済みの場合には割引が受けられるなどのディスカウントサービスが受けられると、次回利用時以降、あらかじめ顧客に関する情報を得られていることから、客テロの発生につながりにくくなると考えられる。

しかし、現状のファストフード店や回転寿司店など、実際に客テロが発生している飲食店では、薄利多売の高回転率営業がなされており、顧客情報の登録や身分証確認が難しい可能性が高い。簡易的な登録で、身分証確認を行わないと、複数アカウントの登録や、偽名登録などの可能性もあり、客テロ抑止の方向に力が働かないと考えられる。

3. 「いわゆる性善説」の限界

「テーブルに常備されている調味料ではイタズラや悪ふざけはしない。」「回転レーンを流れる寿司にはイタズラをしない。」飲食店ではそういう「いわゆる性善説」に基づいて飲食物の提供が行なわれている。

特に比較的に関が安く設定されている飲食店では、「いわゆる性善説」に頼ることで様々なコストが減らせるため、テーブル上に調味料等を備え付けていることが多い。そのような店では、回転率を上げ、多くの客を集める必要がある。多くの客が集まると「いわゆる性善説」が通用しない人も出て来てしまう。「いわゆる性善説」による店舗運営に限界が来ている可能性がある。

E. 結論

客による不適切な食品の取り扱いである「客テロ」は「バイトテロ」と同様のものとして扱われることが多い。食品を意図的な攻撃から守るという「食品防御」の視点から見ると、全く別のものであり、既存の食品防御ガイドラインでは発生を防ぐことは難しい。今回の考察を基に、客による不適切な行為を防止するための更なる検討を行い、客テロの防止を図る必要がある。

F. 健康危険情報

なし

G. 研究発表

1. 論文発表
なし
2. 学会発表

新納穂南,大野陽大,加藤華乃,加藤礼識,神奈川芳行,今村知明. フードデリバリーサービスの広がりによる食品防御上の新たな課題、第 81 回日本公衆衛生学会、2022 年 10 月. 山梨

大野陽大,新納穂南,加藤華乃,神奈川芳行,今村知明,加藤礼識. アルバイトによる不適切な食品の取り扱いをどう防ぐべきか? 第 81 回日本公衆衛生学会、2022 年 10 月. 山梨

H. 知的財産権の出願・登録状況

- 1.特許所得
なし
- 2.実用新案登録
なし
- 3.その他
なし