

## 南会津地区食品衛生指導員連絡協議会の活動紹介

### 食品衛生指導員 五十嵐芳道（南会津町）

当協議会は南会津郡内の3町1村、合併した南会津町（旧田島町、旧館岩村、旧伊南村、旧南郷村）下郷町、只見町、檜枝岐村の食品衛生指導員で構成されており、現在は17名の会員で活動しております。

本日は当協議会の本年度ここまでの通常事業と「食の安全五つ星事業への取り組み」「手洗いマイスター認定講習会開催」、それに去る9月に東京で開催されました「平成28年度食品衛生指導員全国研修会」に参加してまいりましたので報告の形で発表させていただきます。

まず、当協議会の通常の活動ですが、毎年6月に開催される食品衛生指導委員会での研修会内容を持ち帰り、当協議会総会の当日に伝達講習の形で今年度の食品衛生の動向と巡回指導項目の研修会を開催し巡回指導を開始します。総会終了後に大型店の店頭をお借りして食中毒防止キャンペーンを保健所職員の方と共に行います。なお今年度の総会は8月22日でしたが当日台風9号による荒天のためキャンペーンは9月15日に実施しました。

次に「食の安全五つ星事業への取り組み」ですが上部団体である南会津公衆衛生協会と共に行う事業とし、今年度は一事業所の参加を得ることが出来ました。まずやってみようとの事で、参加して頂く事業所さんと日程を調整し役員4名で伺い、確認の進め方を一から勉強しながら行ないました。ご協力頂いた事業所さんは普段から衛生管理簿の記載をされておられ、確認はスムーズに進み無事認定されました。今回は最初の試みでもあり、役員で認定作業を行ないましたが、今後認定店を増やしていくに当たっては協議会の中で五つ星認定担当のスタッフグループを作る必要性も感じました。

次に手洗いマイスター認定講習会開催について説明いたします。県委員会の手洗いマイスター養成事業を請け9月15日に県食協の中島専務を講師に迎え保健所の会議室をお借りし指導員7名参加で実施いたしました。DVD視聴と解説の後に実際に手洗いを行い手洗いチェッカーで洗い残しの確認を行ないました。その後認定の筆記テストを行い無事7名全員認定されました。今後は巡回指導にその知識と技を活かして行くことの必要性を感じました。講習会終了後8月に悪天候で実施できなかった食中毒予防キャンペーンを実施しました。

最後に9月12日から13日に東京で開催されました平成28年度食品衛生指導員全国研修会に参加してまいりましたので、その内容等につきましてご紹介いたします。対象が

北海道、東北、関東甲信越、東海北陸ブロックとの事で、北海道から名古屋岐阜、石川県までの食品衛生指導員と食協専務計58名が参加しました。初日は通常の食品衛生の動向とHACCPによる衛生管理、食の安全五つ星事業、ノロウイルス対策、手洗いマイスター事業、の説明と通常の講習会の内容でしたが、その後の岩手と石川の指導員から事例発表があり、特に石川県において五つ星店事業にプラスして実施されている「いしかわ食の安全・安心・おもてなし店」は五つ星をより進めた事業として興味深い物でありました。

五つ星の認定と併せ石川県食品衛生協会が開催する「おもてなし講座」を受講した事業所に認定証を発行しPRに使用してもらう制度です。ちなみに石川県は今までは近畿ブロックでの参加でしたが北陸新幹線が開通したために近くなった関東のブロックになったそうです。その後夕食懇親会を兼ねた情報交換会が行なわれ、様々が指導員との情報交換ができました。JR東海の飲食部門会社の管理職、八戸のメカジメメーカーの社員、宮城のハンバーグレストランの店主、岐阜の「ケーちゃん」と言う味付け鶏肉のみを製造している会社の3代目、様々な立場の方が参加されていました。その後皆で行列で移動しビジネスホテルで一泊、翌日は大雨でしたが、昨日の情報交換の勢いも残っていたのか、58名を7判に分けてグループ討議と発表で皆さん朝から活発に意見を出されました。私の班のテーマは「五つ星事業の記録の問題点」でした。班の参加者はメーカーの方、飲食店の方、老舗料亭の方と様々でメーカーの方は記録を取るのは通常仕事での当たり前ですが、個人店規模の事業所では毎日仕事の中でいかに記録を行なう事を当たり前にしていくかが課題であると思われました。仕入れの少ない個人店では特定の仕入先が無い場合もあり、その日スーパーで安い物を買っている場合などに品温を計ったり等、記録の難しさもあると思われました。当班の発表は声がよく響く埼玉の飲食店方にお願ひし無事グループ討議と発表を終わり午前中で有意義な2日間を終えることが出来ました。会場の皆様も機会がありましたらぜひ参加してみてください。

以上で発表を終わらせていただきます。皆様の指導員活動の参考になりましたら幸いです。ご静聴ありがとうございました。

