

食品衛生指導員になって

食品衛生指導員 伊藤久光 (伊達市)

私は福島県北食品衛生協会 伊達地区 梁川方部に所属する伊藤久光と申します。平成23年に指導員を委嘱され6年目の新人です。そのような私に本日の発表の機会を賜りましたことを冒頭に感謝申し上げます。

私は本日ご出席なされておられる多くの指導員さんとは異なり、昭和52年から、伊達物産という会社に勤める会社員です。皆様のように自分の店を持ち、全責任を持って経営、食品衛生に携わってこられた大先輩には、責任の重さも、食品衛生に取り組む思いも全てご自分に跳ね返ってくることでしょうから、考え方や行動、お言葉についても重みが違うと痛感させられております。

私は今、相馬市玉野字副霊山という所にある、副霊山工場で鶏肉を製造しております。この工場で製造している製品は、皆様にはKFCのフライド・チキンがお馴染みの商品かと思われます。スーパーにおいては鶏肉のもも肉、むね肉というところがお馴染みでしょうか。鶏の飼育に始まり、鶏肉の製造販売を行います。弊社は、従業員総数パートも含めるとグループ全体では1,500名以上が働いております。鶏の飼育農場、鶏糞工場、食鳥処理工場、営業部門、管理部門、グループ企業には加工品工場、外食産業を展開する約50数店舗、野菜の取扱い等、「農場から食卓まで」の言葉を実践している会社でもあります。

グループ各社の品質管理を20数年経験し、大手スーパーから焼鳥屋さんまで10数年の営業経験もあり、食品衛生とは長い付き合いでもあります。又、勤務している食鳥処理工場には福島県食肉衛生検査所から獣医師先生が食鳥検査の為に常駐しておられます。この先生方の中には、保健福祉事務所の衛生監視班の方や、キャップを務めた方も転勤されて配属になっておられますので、毎日保健所の先生とお付き合いしているようなものです。分からないことがあればすぐに聞けますし、まずいところがあればすぐ指摘もされます。食品衛生においては、毎日が針のむしろの上にいるとは感じませんが、気を抜くことができません。

そのような中、グループ内の品質管理巡回として巡回指導を実施しておりましたが、グループ以外の業種の違う方への訪問は、指導員になって初めて経験致しました。冒頭に述べた重みが違うということは痛切に感じております。同時に食品衛生に対する姿勢は、お邪魔する先それぞれに違いはありますが、十分に注意されていることは言葉のはしはしに感じられます。保健所の先生との同行巡回では質問の内容も専門的で、知識を得ようとか、最新情報を聞きたいと言った場面に良く遭遇します。

食の安心・安全・五つ星事業の五つ星店認定も手際が良くなって来ておりますが、堅実に実施されている内容を見せてもらうことが多くなってきました。弊社でも2店舗において認定を頂いております。以前、大手コンビニへの納品をされておられるベンダー様にお伺いした時には、帳票類から記録書を壁一面に準備され、第三者監査と同じご準備を頂いた経験もさせていただきました。

指導員としての活動では、会社の中にはできない井戸の外を経験させてもらっています。井の中の蛙になっていたことを思い知らされたことも体験の一つです。又、商店街の観点とか組合の観点から、自分だけではなく仲間内でも必要なことであるとの思いは、会社にはあまり感じない考え方でした。自助、共助、公助という防災用語でも感じますが、自助（自分の身は自分で守る）という言葉が独り歩きして共助が具体的に見えてこない昨今にあって、商店街、組合では強く感じる事ができました。共助を見せてもらっております。

来年、平成30年には、私どもの様な食鳥処理工場と、と畜場においてもHACCP管理基準Aが導入されます。必要な書類や記録類、文書は作成してありますので、本年度中にはHACCP管理についてご指導を頂く計画です。皆様方にはHACCP管理として基準AかBかの違いはあると思いますが、取り組みを開始する時期にあると思っております。記録という手間はありますが、商品をHACCPの観点からみて工程を整理することは本当に有意義なことではないでしょうか。今までとは違った見方ができるのではないのでしょうか。衛生管理方法として違った手法を使うことも必要なことと感じております。

最後に、今までの経験をおし、より良い食品衛生活動の為に今までより以上に先輩諸兄からのご指導を頂きながら、指導員として微力ながら尽力して参りますことを申し添え、発表と致します。