

宿泊業の安心安全

食品衛生指導員 ^{わた}渡 ^{なべ}邊 ^{けん}賢 ^じ治 (郡山市)

私は郡山市旅館ホテル組合の渡邊でございます。

平成12年4月から食品衛生指導員の一員として活動させていただき、今年で17年目になります。

当時の組合員数は30軒ぐらいございました。私の宿もそうですが、ほとんどが家族を中心に経営している宿でした。17年たった今、組合員数は5軒減って現在の組合員数は25軒です。

組合員構成は一般旅館が8軒、温泉旅館が5軒、ホテルが12軒です。一般旅館が廃業により減って行き、逆にホテルの加入が続き、現在に至っています。

我々の組合では6名の指導員が2名ずつ3班に分かれて巡回指導を行っています。

ご承知のとおり宿泊業は、旅館、ホテルによって若干の違いはありますが、お風呂に入って、食事をして、布団で休む。これに消防法等が絡んでまいります。

まず、入浴ですが、ホテルの場合は一回ごとにお湯を入れ替えますので問題ないのですが、大人数が利用する浴槽は衛生管理に十分注意が必要です。15年前の平成14年6月、宮崎県の温泉施設でレジオネラ症集団感染が発生し、295名が発症、うち7名の方が死亡しました。原因は、施設関係者のレジオネラ症に対する知識と認識の不足がありました。ほとんどの施設で循環ろ過装置を利用していますが、浴槽水の残留塩素濃度の維持管理。これが大事です。

団体のお客様の入浴により、あっという間に塩素濃度が下がってしまいます。これには、浴槽水の残留塩素濃度の測定と次亜塩素酸ナトリウムの適切な注入が大事になってきます。また、浴槽水の溢水(いっすい)、ろ過装置の消毒の徹底なども大きなポイントだと思います。

これは私個人の意見ですが、泊りに行ってお風呂に入った時、少し塩素の匂いがするとホッとします。

次に食事です。細かく言えば健康管理から始まり、手・指の消毒、包丁・まな板の管理、等々ございますが、これは提供する側の衛生管理に対する日頃の意識の高さ、そして意識しなくても高い衛生管理を維持できることが大事だと思います。

日本中で不幸にして食中毒の事故のニュースが流れると、緊張します。シャキッとします。まさに、油断大敵だと思います。

最後に、一日が終わり寝床につく。やはり清潔な部屋で、清潔な寝具で休みたいです。

これは旅館にしてもホテルにしても、建物の新しさや古さではなく、まめに客室の換気を行う。寝具にしても臭いや湿気を防ぐ。これらのことが重要になってきます。

私ども組合では、組合員の情報の共有の場も活用して、食を含む安心安全に努めています。

以上、ざっくりとお話しさせていただきましたが、これらのことを念頭に、今後も巡回指導を行ってまいります。