

「食品衛生指導員の使命」

食品衛生指導員 ながい ひろずみ 永井 弘純 (田村市滝根町)

私は、県中食品衛生指導委員会・食品衛生指導員の永井弘純と申します。田村市滝根町在住です。平成28年4月1日付で委嘱されましたので、まだまだ初心者の指導員です。

本日は、地元滝根町食品営業者組合の巡回指導の様子や課題について報告いたします。まず、滝根町食品営業者組合の会員数は32名です。これは自慢できることだと思いますが、先輩方の努力のお蔭で、組合設立以来、食中毒事故はゼロです。当組合では毎年7月に巡回指導を行っております。3班に分かれて実施します。1つの班は3名～4名です。巡回指導には2時間半から3時間くらいかかります。巡回指導に合わせて組合費や賠償共済の保険料も徴収します。食品衛生指導票に照らし合わせて、対面で聞き取りをしながら確認していきます。巡回して一番気になることは、日常の一般的衛生管理の実施記録のチェックが不十分なところが多いということです。また、記録を保管していないところが多いです。

「不備な点や改善が必要な点をお願いします」、食の安全にかかわることなので厳しくしたいところではありますが、言葉がきつくならないよう気を付けております。HACCPの導入も義務化が決定し、益々衛生管理徹底を全員が心掛けしなければと思っております。

次に滝根町食品営業者組合の課題です。この地域は高齢者が多く、さらに年々人口が減少傾向にあります。それに比例して組合員数も減少傾向です。役員も新たに引き受けてくれる人がなく、固定化しており新陳代謝が進みません。組合に入ってよかったと思ってもらえる魅力ある食品組合にすべく努力中です。その為には、やはり組合員同士の人間関係を密にすることが大事だろうということで、来年は手始めに鈴木組合長宅の庭でバーベキューを計画しています。

いろいろ課題はありますが、滝根町からは絶対食中毒事故を出さないという目的を持ち、鈴木組合長のリーダーシップのもと一致団結して活動してゆきたいと思っております。

結びに、食品衛生協会の益々のご隆盛と本日出席の皆様の健康をお祈り申し上げます。

ご清聴ありがとうございました。

食品衛生指導員として

食品衛生指導員 あらかわ ゆ み こ 荒川由美子（県南）

私は、県南食品衛生協会・白河料飲店組合に所属しております荒川由美子と申します。

白河市の新蔵にある通称“親不孝橋”と言われている橋の、少し先で『釜めし さつき』という小さな小料理屋を営んでおります。

店は、昭和30年から叔母がやっておりましたが病氣療養のため、昭和59年に私が店を引継ぐことになりました。平成23年の東日本大震災の際に、店は半壊し取り壊すことになりましたが、隣の土地にあった店舗兼住宅を改築、店を再開し7年が過ぎました。

私は、平成2年に食品衛生導員養成講習会を受講しました。当時は、郡山で2日間の講習があり大変でした。同じ組合から何人か受けることになり、大変心強かったのを思い出します。受講前は、正直軽い気持ちで毎日慣れで仕事をしておりましたが、指導員となった今、その甘さ油断が取り返しのつかない食中毒を引き起こす原因であることを講習会などを通して感じております。食品衛生指導員になったことは、仕事に対する考えを改めるきっかけとなり、食の安全・安心をより意識するようになりました。毎年の研修会や巡回指導に参加するたびに、自分のやり方と対比し改善するのに大変役立っております。講師の先生や食品衛生指導員の皆さんのお話を聞くことが、私にとっては目からうろこです。

さて、最近ではアニサキス・ノロウイルスなどの食中毒が多発しておりますが、私達食べ物を提供する側としては、常に『食の安心・安全』は大前提であり、それは大きな店、小さな店に限らず同じことが言えるのではないのでしょうか。

組合では、7月下旬頃に巡回指導を行っております。指導時は、自分で得た知識をもって他の店舗を見つめる事が出来ます。仲間として、ちょっと言い難いところもありますが、勇気を出して素直にアドバイスをしております。また、新しく店舗を出される方から相談を受けることが多々ありまして、その都度、私の知り得ることをお伝えしております。そういった事は、食中毒を出さないためでもあり、その事がお客様そしてお店を守る事につながっていくのではないかと考えております。

昨今、話題になっている食品の安全性のさらなる向上を目的に、原則全

での食品事業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理の制度化がすすめられています。今までとは違って、記録を取るという一手間が必要となりますが、原料の受入からお客様に食品を提供するまでの『見える化』は絶対必要なことだと思っています。

私は、HACCPに対してまだまだ勉強不足ですが、手引書等を参考に折にふれ事業者の方々とお話をしていきたいと思っております。

以上、活動の一部をお話させていただきました。

平成3年に、食品衛生指導員の委嘱を受け27年になりますが、組合員との交流を大切に微力ながら今後も日々奮闘して参りたいと思います。

本日の、発表を機に決意を新たにしましたところです。

食品衛生指導員として思うこと

食品衛生指導員 あさかわ 浅川 よしこ 美子（会津若松市）

県社交飲食業生活衛生同業組合会津支部の浅川美子と申します。

私は、会津若松市、市役所近くで「會・心・おもてなし 香おる」という和風スナックを経営しております。平成19年に指導員に委嘱されて以来、12年間指導員として活動しています。そして平成27年には、手洗いマイスターの養成講習会を受け正しい手洗いの必要性と洗い方を勉強させていただきました。

私の所属する組合は、会津若松市内でスナック等の飲食業を営んでいる約130施設が加入しており、10班編成で構成されています。組合でのチャリティーフェスティバルの開催や街ぐるウオークと称した、購入したチケットで一晩に5件のお店を回れるイベント等、様々な事業を展開しています。また、昨年には、日本一のスナック街を目指す目的で、レディース部会を発足しました。お店のレベルをあげ、スナックを活性化する事で会津の夜の街を元気にすることが目的です。

私の組合には、現在7名の指導員が委嘱を受け、うち女性は、私を含めて2名が活動しています。私が指導員になったきっかけは、会計として組合役員を務めていた時に、先輩の指導員の方に推薦を受けたのがきっかけでした。当初は280施設も加入していた組合ですので、今よりも街全体も賑やかでした。震災の影響もあり、廃業する施設が増えたり、組合組織に理解や協力を示す営業者が減少する組織離れが加速し、組合の加入者が激減しているのが現状です。そのような中で、指導員として活動するにあたり、苦労している事は、巡回する時間帯の難しさです。夜の営業のお店がほとんどなので、足を運ぶ時間も制約され、接客中だと、なかなかお話出来ずに出直した事もあります。組合の方には、保険に加入いただいているので、啓発活動と一緒に集金も行っており、いまは、あんしんフード君への切り替えを斡旋しています。

私が指導員として活動させていただいて有り難いと感じている事として、まずは、新しい知識や情報を講習会や研修会などで習得出来ることです。年に2回開催される指導員研修会では、常に新しい情報を得ることが出来ます。特に冬場に神経を使っている感染性胃腸炎からくるノロウイルスでは、嘔吐物の処理の仕方などは詳しく知ることが出来ました。そして、知り得た知識を、組合の班長会議や巡回指導時などに、組合員の方に指導したり、情報提供したりと、

大変役立っています。組合内からは、決して食中毒等の事故は起こさないようにと、私も他の指導員も思いは皆同じです。我々の組合は、ここ数年来会員が減少していますが、いろいろなイベント等を通じて、信頼関係を築くべく、組合内でのコミュニケーションを大切にしながら今後も活動を進めて行き、組合全体の衛生思想のレベルアップにつなげていけるよう、今後も指導員皆でがんばっていきたいと思っています。

会津は、自然に恵まれ、美味しい地酒・ラーメンやそば、郷土料理など、食の豊かな土地ですので、毎年多くの観光客が訪れています。残念ながら震災の影響は残っていますが、少しずつ戻りつつあり、行政では、東京オリンピックに向けて、外国人観光客集客のための取り組みも始まっています。観光客にまた来たいと思ってもらえるようなお店と街作りの必要性を、我々誰もが思っています。食中毒を起こしてイメージダウンにならないように、手洗いマイスターとして、正しい手洗いを伝授する任務を全うしていきながら、おもてなしの心を忘れることなく、食品衛生に真摯に取り組んでいきたいと思っています。

今年は戊辰150周年です。皆さんも、是非、会津に来てくなんしょなし。