

「昭和・平成・令和」の食品衛生指導員として

せいの ひろかず

食品衛生指導員 清野 宏一（いわき市）

私は、いわき食品衛生協会 内郷地区所属 内郷飲食業組合の組合長を仰せ付け頂いている、清野 宏一と申します。

国宝「白水阿弥陀堂」の近くで、大衆食堂を営んでおります。

組合活動に対しては、会員の減少、人手不足、資金不足に悩んでいる一人です。

昭和63年に食品衛生指導員として委嘱され、31年間地区の食品衛生指導員として活動を行って来ました。

その様な私に、本日の発表の機会を賜りましたこと、誠に感謝申し上げます。

昭和の時代には、当組合数も130軒あり食品衛生指導員も10数名おりました。

その当時の巡回指導と言え、協会や保健所の指導の下、各店舗を廻って「今、食中毒が流行っているから、気を付けてください。」とお声掛けをし、注意を喚起して巡回しておりました。

平成に入ってから、O157やノロウイルス等による食中毒が発生し、死亡事故に繋がる大きな社会問題となりました。

それ以来、食品衛生指導員研修会は年2回実施される様になり、衛生管理の知識と認識の向上を目指しております。

私は、年2回の食品衛生指導員研修会の受付を担当しており、当協会の指導員の意識の高さは、毎回の出席率でわかります。

さて、令和の時代を迎えあれから30年、当組合の現在は、組合数30軒、食品衛生指導員6名と寂しい状況ですが、巡回指導の前には、今年度の重点指導項目の確認を行い、店舗へ向かいます。

そして、反省会を開催して親睦を深めております。

皆さんの意見を聞きながら、一杯やるのが当組合の慣わしになっております。

そんな話の中から、「HACCP」や「食の安心・安全五つ星」認定店を目指す中で、地区食品衛生指導員が出来る事とは…と話し合ったところ、まずは当組合員全員で「あんしんフード君」の共済に入りましょう！となり、現在では組合員全員の理解を頂き、100%加入しております。

最後に、食品衛生の原点である、「整理・整頓・清潔・清掃・習慣・そして食中毒の3原則・手洗いの大切さ」を常に心がけ、安心・安全の食の提供を念頭に、今後も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。