

「食品衛生指導員になって」

食品衛生指導員 さいとう りゅういち 齋藤 隆一（福島市）

私は、福島県北食品衛生協会 福島地区 福島菓子協同組合に所属する齋藤隆一と申します。平成23年に食品衛生指導員を委嘱され、今年で8年になります。

私の店は、昭和15年に福島市に和菓子店として開業して創業79年となり、その三代目として、もっぱら洋菓子の製造販売を営んでおります。二代目である父に、和菓子も洋菓子も両方やると、どちらもちよぼちよぼの店になる、神奈川県洋菓子店で厳しい修行をしたのだから、これからは本格的に洋菓子専門店として頑張るように諭され、洋菓子一途でやっております。

現在は、福島市の四季折々の果物をテーマにレシピを公募する「ふくしまスイーツコンテスト」の審査員の委嘱も受け、福島の新たな魅力の発信と農産物の風評払拭の取り組みにも積極的に関わっております。

私の所属する福島菓子協同組合は、年3回、菓子製造販売を営む組合員の衛生指導を行っております。巡回する時期に応じた衛生指導、毎年の重点指導項目に基づく指導等、まだまだ勉強不足ではありますが、先輩方のご指導の下、頑張っております。

2020年までに全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の導入が制度化されることとなりました。また、来年には2020東京オリンピック、パラリンピックが開催されます。福島市においても野球・ソフトボール競技が行われ、大勢の外国人や観光客が来訪され、飲食されることとなります。万が一でも食中毒事故など絶対に起こしてはなりません。そのためには、食の安心、安全には細心の注意、気配りが必要であることは改めて申し上げるまでもありませんし、営業者として身の引き締まる思いでおります。

福島菓子協同組合では、福島県、福島市、日本食品衛生協会、福島県食品衛生協会のご指導の下、小規模菓子店向けにHACCPをどのように導入すれば良いか試行錯誤をしているところです。しかし、巡回指導を実施してみると、組合員のHACCP導入に対する意識、関心が足りないのが実情です。それでも、一昨年より福島県と連携して実施したHACCP導入モデル事業に基づく衛生記録を全組合員が取り組んでおり、記録の習慣化、従業員の衛生意識の向上につながっていると思います。今後は、HACCP制度化に向けて、本事業の取り組みを活かし推進していきたいと考えております。

また、食品衛生協会会員の「食の安心・安全・五つ星事業」への参加にも積極的に関わっていかなければなりません。私の店でも平成25年より五つ星店の認定を受けていますが、「食の安心・安全・五つ星事業」は一般消費者の皆様へのPR不足のせいか、知らない方々が余りにも多いことに少々がっかりの気持ちを抱けません。福島県北食品衛生協会では、PRうちわを作成し夏季イベント時に配布したり、福島市内で開催される「健康フェスタ」等に参加協力したりと一般消費者の認知度を上げる事業を行っておりますが、まだまだ十分な成果は表れておりません。今後は、食品衛生指導員の立場からも、五つ星店の拡大に向けて、まず会員向けに魅力ある事業として展開し、HACCPの制度化と共に一般消費者に向けて広く認識していただけるように努めていきたいと思っております。

その他、食品表示についても喫緊の課題となります。消費期限、賞味期限、原材料の表示および栄養成分表示など、ソフトを導入して勉強したり、組合員に適切な実施指導をしたりと課題が山積みです。菓子製造業者等は、小さな商品の表示の中に栄養成分も記載しなければならなくなり、どの様に対応すべきか、頭を抱えているのが現状です。

このように、食品衛生指導員の役割は増す一方であります。福島県北食品衛生協会会員の皆様のご期待に沿うよう誠心誠意で役目を果たしていく所存です。