

「食品衛生指導員全国研修会」に参加して

福島県北食品衛生協会 食品衛生指導員 たかはし まこと 高橋 真

私は、福島市飯坂温泉で飲食店営業を営む高橋真と申します。福島県社交飲食業生活衛生同業組合 飯坂社交飲食業組合に所属し、福島県や飯坂支部の社交飲食業の発展に微力ながら尽力しております。

公益社団法人福島県食品衛生協会からは、平成26年4月に食品衛生指導員の委嘱を受け、現在8年目となります。主に飯坂地区の飲食店や旅館を中心に、日々の食品衛生指導員活動に携わらせていただいております。

地元、飯坂温泉で開催されているイベントを少し紹介させていただきます。私が所属する飯坂社交飲食業組合では、地元の観光協会や商工会との連携で数多くのイベントを開催しております。その中で最もよく知られているのは、30年以上の歴史がある「ほろ酔いウォーク」ではないでしょうか？毎年7月上旬に開催され、夜の飲食店を中心に約40店舗が参加する「食べて飲んでほろ酔いで街歩き」をするイベントです。数年前より飯坂社交飲食業組合が中心となってイベント運営を行っており、各店舗の取りまとめや食品衛生協会とのやり取りなど、事務局担当としてまとめの役を担っております。また、4月上旬には「ほろ酔いウォーク」からヒントを得て作り上げた音楽イベント「おと酔いウォーク」を平成25年より開催しております。温泉街を回遊しながら数会場での音楽ライブを楽しみ、地元の飲食に触れて日頃の疲れを癒やしていただくというイベントです。こちらも事務局担当を担っており、日々、運営に汗をかいております。どちらも「食」がテーマの一つになっており「食の安全・安心」とは切っても切り離せないイベントで、食品衛生指導員の活動経験が生かされています。

本題に戻ります。

この度ご縁をいただき、さいたま市で開催された「食品衛生指導員全国研修会」に参加させていただきました。東日本の各県市支部の食品衛生指導員約30名の参加があり、それぞれの巡回指導時の苦労話や考え方など交流を図ることことができ、貴重な経験をさせていただきました。

さて、現在の食の安全は、私の生まれる前の衛生状態からは考えられないほど当たり前のこととなり、消費者は、お店で提供される飲食物にはある一定の安心感を持っていることと思います。実際、私は食中毒に遭遇したことがなく、飲食店を経営するまで「食の安全」を意識することはほとんどなかったと思います。

一方で、研修会等々で示される食中毒患者数・死者数は、近年、下げ止まりの横ばい状況にあり、この事実は食品衛生指導員として胸に止めなくてはいけないことと考えております。

今回の全国研修会にて受けた講習のポイントは大きく2つだったかと思います。

一つ目は「HACCP」による店舗側の意識向上・食中毒の予防。二つ目は「食の安心・安全・五つ星」制度によるお客様側への安全安心の掲示です。

今後の食品衛生指導員活動において「HACCP」をより理解し、より良い指導をするために良い機会をいただいたと思います。一般社団法人沖縄県食品衛生協会の伊志嶺専務理事がとても分かり易く説明してくださいました。

☆「HACCPの目的」 食中毒の予防 危ない食品を作らない 出さない。

☆「HACCPと今までの衛生管理の違い」物の管理に加えて 作業の管理を重視する。

あまり欲張らず、まずはこの言葉をコツコツと伝える指導を地域で推進していくことで、個々の店舗、そして地域が発展していくことになると考えております。

参考として、今回の研修会で教えていただいた、ある「法則」をご紹介しますと思います。

「ハインリッヒの法則」

1件の重大な事故の背景には
29件の軽度な事故が隠れていて
300件の「ヒヤリ！・ハット！」がある
約1：29：300



今後の食品衛生指導員活動での心構えとして参考にしたい法則と感じました。