

食品衛生指導員として

いわき食品衛生協会 食品衛生指導員 につた 新田 しゅうじ 秀二

私は、いわき食品衛生協会 小名浜地区所属 磐城料飲業会の会長を仰せ付け頂いている、新田 秀二と申します。

「常磐ものの魚の町」で、和食ダイニングスタイルの「柘榴^{ざくろ}」を営んでおります。

平成12年の4月に開業し、20周年を迎えて増々頑張ろうという頃、新型コロナウイルス感染症での生活がスタートしました。

今まで当たり前に行っていた巡回指導も出来ない状況となり、感染者が増えると飲食店には営業時間の短縮要請が出され、営業することさえままならなくなりました。

食品衛生の対策や指導は、なかなか出来ないものの、世の中では新型コロナウイルス感染症対策として、手洗い・消毒・マスク・換気など衛生に対する関心が高まり、食品衛生に関する人以外の方々もいろいろと気にかける様になったと思います。

ところで、私が食品衛生指導員として委嘱されたのは、平成23年の東日本大震災の年であります。

とても大変な時に、引き受けてしまった！と言うのが正直な話でした。

しかしながら、東日本大震災からの復興の歩みの中で、被災された会員の方々の営業の再開等を受け、地域の実状を踏まえ、他の食品衛生指導員の方々と連携・協力しながら、巡回指導による自主衛生管理の推進、食品衛生月間における食中毒予防の啓発、食品自主検査の受付協力などの活動に取り組んでまいりました。

東日本大震災からの復興がやっと落ち着いてきて、「さあ、これから」と言う時にコロナ…。

私の食品衛生指導員としての人生は、何なのか？愚痴を言ったところで前には進みませんので、今、自分にやれることをやるしかありません。

従いまして、コロナ禍の中で、これからの巡回指導において、日本食品衛生協会が定める重点指導目標のほか、私が追加して指導していきたいことについて報告します。

まず、一つ目は、「HACCPに沿った衛生管理」と「新型コロナウイルス感染症対策」についてです。

新型コロナウイルス感染症の収束が見通せない状況にある一方、改正食品衛生法により原則、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が義務づけられました。食品等事業者の中には、「コロナ禍の大変な時に、HACCPに沿った衛生管理に取り組まなければならないのか？」と考える方もいるかと思えます。

しかし、よく考えてみると、感染症と食中毒など食に起因するリスクにおいて、その本質と衛生管理の方法には共通することが多いことです。

このことから、食品取扱者の衛生管理、特に手指の洗浄・消毒、マスクの着用、設備や器具の消毒など汚染を防ぐ取り組みは、これまで食品等事業者が実践してきたHACCPに沿った衛生管理における一般的な衛生管理と同じです。この一般的な衛生管理の確実な実施に「3密の回避」といった対策を加えることで「新型コロナウイルス感染症」にも対応できることです。

二つ目は、近年、福島県を始め全国で「アニサキスによる食中毒」が多発していますので、事業者の方々には、①新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、②目視で確認して、アニサキス幼虫を除去すること、③冷凍処理（ -20°C 以下で24時間以上）、④加熱処理（ 70°C 以上、又は 60°C で1分以上）を徹底してもらうよう指導することです。

私に出来ることは、微力ではありますが、今後も食品衛生指導員として積極的に活動してまいりたいと思います。