

## 継承と新たなスタート

郡山食品衛生協会 食品衛生指導員 わたなべ 渡邊 だいすけ 大輔

私は郡山市旅館ホテル組合の渡邊でございます。

令和2年から食品衛生指導員として活動させていただき、今年で4年目とまだまだ経験も浅い指導員でございます。

現在、郡山市旅館ホテル組合は、役員改選に伴い役員の大半が40代となっており、若手中心で運営に携わらせていただいています。そのため指導員も1年目～10年目以内の若い指導員で年3回の巡回活動をしています。

さて、私が指導員として活動させていただき始めた頃は、コロナウイルスにより世の中が翻弄され、何が正解で何が不正解なのかも分からず、国の方針も二転三転と変わる中、色々な事に制限されながらの活動でした。本来なら、年3回の巡回指導のうち1回は保健所職員の方と一緒に巡回しており、効果的な巡回指導ができていましたが、その活動もストップとなってしまいました。ましてや対象となる旅館やホテルの休業や廃業が相次ぐなど、巡回するにしても各施設への配慮など様々なことが手探り状態でした。

一緒に回る先輩からは、チェック用紙に従って実施されているか確認するのはもちろんのこと、年配の経営者さんの場合はHACCPアプリの操作方法や毎日のチェックに至るまでのより細やかな配慮が必要で、単純な操作間違いが無いかの確認までするように指導いただきました。

また、コロナ禍で巡回するに当たって各施設の反応も「この時期に訪問はどうか」などの声も上がってきました。組合としても話し合いを重ね、指導員から各施設にコロナウイルスを持ち込む事の無いように自己管理の徹底を心がけ、組合全体としても感染対策に対して団結して行ってきました。そうした結果、指導員から組合員までが自己管理を徹底し、各施設努力してきたことが現在に繋がっていると思います。

令和5年に入り国の方針も変わり、コロナウイルスに対する対応や考え方も変わり、世間も今までの分を取り戻そうとするかのように急激に動き始めているのが実感できます。

私どもの組合でも、各旅館・ホテルが全国各地からそしてインバウンドによる海外からの観光ビジネス。合宿や大会などでの団体様の受け入れ対応に追われている状況にあります。

そこで、課題となっているのが、

- ① スタッフの人員不足
- ② 新人スタッフへの育成
- ③ 団体受け入れが困難

スタッフの確保が困難なことから、新人のスタッフが入ってきても育成するための教育を担当するスタッフを確保できず、新人スタッフへの育成が不十分となってしまいます。そのため、受け入れられるはずの団体を減らさなければならない！など、すべてが関連されています。この課題は大手チェーン店のホテルでも課題に挙げられています。特に小規模になるほど人員の確保が難しい状況です。

1度止まってしまったものを動かす難しさ、今まで通りに戻す大変さも身をもって実感しています。

しかし、どのような状況でも「お客様が安全に利用していただくこと」が一番大切であり、安全に利用していただくことで、お客様に安心して利用していただけるようになると思います。

安全を担保する為には、各旅館・ホテルがHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理をしっかりと遵守することが重要であり、このことは結果として、「お客様への安全・安心」に繋がるだけではなく、自社をも守ることにもつながっていくと考えています。

現在は各施設が講習会などへも積極的に参加していることでHACCPへの取り組みやHACCPアプリの操作などもスムーズにできるようになりました。

組合活動としても、今まで諸先輩方が築き上げてこられた巡回方法に戻す事と指導いただいた事を活かしつつ、これからの状況に合わせた新しい巡回方法を構築し、各施設の新しいスタッフの方へ、HACCPに対しての勉強会やサポート、また組合員の情報共有の場としても活用していきたいと思います。

今回このような発表の場をいただき、改めて食品衛生・食品衛生指導員の重要性について考え直すことができました。

今まで以上に気を引き締めて、今後も食品衛生指導員として巡回を行ってまいります。