

指導員心得

県中食品衛生協会 食品衛生指導員 ふかや 深谷 よういちろう 洋一郎

1 自己紹介として

県中食品衛生協会では指導員をしております、深谷洋一郎と申します。石川町でセブンイレブン石川本宮店のオーナーをしております。オーナーといいましても、365日休み無しで働かなければならない状況です。そのため指導員に任命されてから今年で8年目になりますが、研修会や巡回指導に参加できないことも多く、今回の発表のお話をいただいた時も、「こんな私でいいのだろうか？」と思いましたが、石川町食品衛生協会長の「鶴の一声」という大人の事情で決まりました。ご容赦いただきたいと思います。内容としては2年ぶりに参加できた今年の巡回指導時に感じたことを中心に発表させていただきたいと思います。

2 石川町の近況と会員状況

はじめに担当する石川町の最近の状況について少し説明させていただきます。令和元年10月、台風19号の豪雨により町の中心部を流れる川が氾濫しました。床上、床下浸水などの被害家屋は700戸を超えました。多くの協会会員の店舗や自宅も被害を受けております。復旧にはかなりご苦労なさったようです。翌令和2年には、福島県においても新型コロナウイルス感染症の感染者がでておりますから、ここ数年はまさに「踏んだり蹴ったり」の状況でした。

元々あった計画ではありますが、今回の豪雨被害で河川改良工事が急速に進み、それに伴う家屋の移転解体などが進んだことや、「いわき石川線石川バイパス」の一部開通などにより街並の印象もだいぶ変わったように感じられます。そのような状況下での石川町の会員数ですが、令和元年は95名だったのが令和5年は82名と残念ながら減少が続いております。さらに店主、経営者の高齢化もかなり進んでいるようにも思われます。

3 巡回指導の体験並びに感想

さて、今年の巡回指導に当たり7月に食品衛生指導員研修会がありました。2年ぶりの参加となりましたが、以前の研修会とは違った印象を持ちました。講師の先生が違うからということもあるでしょうが、これまでは主に食中毒の発生件数、症状の説明、その対策などに時間を割いていたように思います。ですが今回は、「HACCPの定着について」の部分に時間を割いておられました。私は「新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行したので保健所も完全施行されたHACCPの定着に力を入れてきたな」と勝手に思いを巡らしながら話を聞いておりました。

そして巡回指導当日、二人一組になってお店を廻ることとなりました。

以下はあるお店でのやりとりです。

私と同伴者 「こんにちは食品衛生協会です。巡回指導にきました。」（できるだけ愛想よく）

お店の方 「お疲れ様です。」

同伴者 「暑い日が続いていますので食中毒には注意してください。」

お店の方 「わかりました。十分注意します。」

私 「HACCPはやっておられますよね。」（義務化されているのでやっている前提で聞いてみた）

お店の方 「ハ、ハサップ？」

私 「衛生管理の記録づけですね。」（だいぶハシヨリすぎ、これでいいのか？）

お店の方 「???衛生管理は気を付けているんですけど。ハサップ？」

私 「何年か前の食品衛生法の改正で義務付けられたんですが〜」（正確に覚えてねえ〜）

お店の方 「パンフレットとかありますか？」

私 「前、お邪魔したときにお持ちしていると思うんですが、今日は持ってきてません」（やばい、準備してなかった〜）

「ネットで見てもらうか保健所か商工会にある食品衛生協会事務局に問い合わせしてもらっていいですか？」（丸投げだ〜）

お店の方 「わ、わかりました。」

私と同伴者 「そっ、それじゃあ、失礼します。」（来た時以上に愛想良く）

※このお店に方は店主や責任者でなくご家族の方でした。

※（ ）内は私の心の声です。

訪問したほとんどのお店はHACCPを定着させたか、させようと努力なさっていたのですが、中にはこのようなお店もありました。ではなぜ敢えてこのようなやり取りをご紹介したかという、私の巡回指導員としての勉強不足、準備不足が顕著に出た場面だったからです。令和3年6月に完全施行されたとはいえHACCPの定着は道半ばです。ご家族や従業員にいたっては言葉さえまだ聞いたことがないかもしれません。そのようなお店の方に、いやのようなお店の方だからこそ丁寧な説明が必要だったはずです。ちゃんと説明できていればその日からHACCP定着に向けて行動を起こしてくれたかもしれないのに。帰ってから反省しきりでした。

3 今後の巡回指導における心構えー結びとしてー

小さな町の少ないお店といっても、形体や規模などは様々です。一様に「HACCPを定着させましょう」と大きな声を発したからと言って定着率は上がらないでしょう。まずは同じ町に生きる同じ事業者として、できるだけ同じ立場に立ち、お店に合った丁寧な説明と情報の提供ができるよう研鑽していきたいと思えます。

「お客様の為に、お店の為に、地域の為に。」

