

食品衛生指導員になって

会津食品環境衛生協会 食品衛生指導員 いがらし たかし 五十嵐 隆

会津食品環境衛生協会 食品衛生指導員の五十嵐隆と申します。

喜多方市で製麺業を営んでおり、現在は株式会社五十嵐製麺の代表を務めております。私は、25歳でこの五十嵐製麺の2代目として、家業に携わり、平成19年から喜多方製麺組合の食品衛生指導員として委嘱を受けて活動しております。

喜多方市といえば、昭和60年代頃から、蔵の街・ラーメンの街として、全国的に有名になり、お陰様で現在も多くのお客で賑わっています。現在、組合員4施設となっており、主に喜多方市内のラーメン店で提供している生めんを製造しているのですが、弊社は、学校給食のゆで麺も製造しております。生麺の重要管理は非加熱製品のため、初発菌数の低減が必須で、ゆで麺(学校給食麺)の重要管理は、90℃で20分加熱し、保温箱に入れ、配送して熱いまま提供する製品なので、配送の際の保温箱の温度のチェックには細心の注意が必要となっており、麺によって違う衛生管理もHACCPによる衛生管理を導入することで、徹底して取り組むことが出来ています。

そこで、我々食品衛生指導員は、HACCPの定着に向けて、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及・拡充・定着を図っていくために、地域の「頼りになる助っ人役」となることで、HACCPの土台が築かれ、食品衛生向上につながるとともに、協会活動が活性化していくことを目標にして活動しています。令和6年度重点指導目標は『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り～食の安心・安全・五つ星でバッチリ～』となっていますが、残念ながら会津地区では「食の安心・安全・五つ星事業」の参加登録店は10月現在で3店舗のみで、なかなか事業の展開が進まない状況のようです。この五つ星事業には、飲食店営業や菓子製造業など、独自の記録簿が作成されており、事業に参加することでこれらの記録簿を使用することが出来、その記録簿に記入することでHACCPにも対応できることになっているので、弊社も含め、広く五つ星事業を推進していきたいと思っております。

私が、指導員になりたての頃は、なかなか指導員の巡回活動に理解をいただかず、巡回指導で工場に訪問した際、「おめ、なにしにきたんだ」と声をかけられ、嫌な思いをしたこともありました。現在の組合数は4社のみなので、恒例的な巡回と理解をいただいております。数年前には、事務局からの要請により、会津若松市内の飲食店に、巡回指導に伺ったこともありました。また、食品衛生月間の街頭キャンペーンにも協力し、保健所の職員の方々と一緒に、スーパーの街頭で食中毒予防の啓蒙チラシやグッズを配布したりの活動をいたしてまいりました。

これからの会津地区の指導員は、育成強化が必須のようです。若い指導員の育成

は勿論ですが、いつも話題となるのは、各組合が衰退し、組合員数の減少による解散や休会を余儀なくされている現状です。私の組合のように組合員の少ない組合は、その中での巡回活動だけでは、活動も限界も見られます。しかし、組合の枠を超えた活動のためには、指導員としての高い知識も要求されます。指導員も75歳の定年制が導入されたと伺いましたので、残り少ない年数ではありますが、開催される研修会等を受講して、新しい知識を習得しながら、食品衛生指導員として務めてまいりたいと思います。