17年の指導員を振り返り

県南食品衛生協会 食品衛生指導員 ふかや 深谷 しげる 茂

私は、県南食品衛生協会 食品衛生指導員の深谷茂と申します。

はじめに、私は白河飲食業組合の組合員でもあり、主に組合員のところに巡回指導に行っております。

白河は、皆様もご存じの通り、夏の甲子園大会で仙台育英高校が優勝した時に話題となった白河の関、360年続く日本三大提灯祭りの白河提灯祭り、昔から食べられている白河の蕎麦、市の人口の割には、お店の数の多い白河ラーメンなどでも有名な市です。

その飲食店の多い白河で、食品衛生指導員に平成19年に任命され、今年で17年が過ぎました。平成18年にビッグパレットふくしまで、1日の講習会を受け、今も消毒に使う200ppm次亜塩素酸ソーダ液の作り方は、2リットルのペットボトルにキャップ1杯の次亜塩素酸ソーダを入れ、そこに水をいっぱいになれば、出来上がりと教わったことを覚えております。我々以前の諸先輩方は2日間の講習会だったそうで、お店を営業しながらでは大変だったことと思われま

す。平成19年から巡回指導で食品衛生協会の資料を持ち、指導員の諸先輩について歩き、各店舗を回りました。1年目の私は、一緒に店舗に入り資料を渡し、入口で先輩方の指導ポイントの説明の仕方や、点検の仕方をただただ見ただけでした。巡回指導も2年、3年と過ぎ、私が指導ポイントを説明することになりました。年に2回の巡回指導の時だけ会う組合員の方もおり、自分よりも年上の方が大半で、以前から長く巡回指導を受けられているので、同じことを説明すると、「貴方より長く営業をしてきているから、分かっているよ」と、笑いながら言われたことがあり、軽い冗談だったかもしれませんが、少しショックを受けたことがありました。

そして平成23年3月には、東日本大震災が発生し、地震で建物が被害を受け、さらに原発の事故による、風評被害。店舗を構えていた方は、どうしたらいいのかわからなくなったのではないのでしょうか。

店舗内、調理場は食器や壁の壊れた物で散乱し、それを片付けても断水のため調理場の掃除ができず、営業ができない店舗が多かったと思います。いかに水が食品衛生にかかせないものであるか痛感しました。

その後も食材の放射性物質濃度を測ったり、目に見えないものにも注意を払うことになり、さすがにこの年は、皆さん自分の店舗で手がいっぱい巡回指導は、私が任命されてから初めて中止となりました。しかし、その中で食中毒などの食品事故が1件もなかったことは、いつも組合員さんたちが食品衛生に常に気を使われている事の表れだと思い食品衛生指導員としてうれしく思いました。

その後、風評被害の影響がだんだん薄れて、少しずつ通常の営業に戻りかけた令和2年、新型コロナウイルスの感染拡大がありました。

令和2年10月より、福島県から福島県食品衛生協会に委託業務として、飲食店等の感染防止対策取組施設に対する「感染防止対策ステッカー」の交付と食品衛生指導員による現地調査の業務が委託されました。具体的には、地区食品衛生協会窓口における「感染防止セルフチェックリスト」の確認と「感染防止対策ステッカー」の交付、また、食品衛生指導員による感染防止対策取組状況の現地調査については、「福島県飲食業等ガイドライン」に従った感染予防対策を適切に実施しているかの調査でした。感染予防対策の確認では、ガイドラインに従い、3密の回避、消毒、換気、健康管理などが徹底されているかを確認するものでした。

この現地調査については、自身の店舗を営業しながらでは時間的に厳しく、また、店舗訪問により新型コロナウイルスに感染させるおそれがあるなど様々な課題があり、令和3年10月末日までの限定な活動となりましたが、福島県が実施する「ふくしま感染防止対策認定店制度」に微力ながら貢献することができました。

新型コロナウイルス感染症と食中毒の予防対策には共通点があり、主に手洗い消毒をはじめ、テーブル、トイレ、ドアノブなどの消毒が有効なので、引き続き指導していきたいと思います。

また、今回、HACCPが導入され、大きな店舗や、パソコンなどを使いこなしてアプリ入力と記録ができる店舗は、良いのですが、小さな店舗で、年配の方には、アプリを使用したHACCP導入は難しい作業であり、説明してもなかなか覚えてもらえず大変かもしれません。理解して記録してもらうために、丁寧に説明していきたいと思います。

新型コロナウイルスも第5類になり落ち着いてきましたが、食品衛生の基本は、手洗い消毒、食材の洗浄、店舗の清潔維持だと思います。17年指導員として皆様のお役に立てたか分かりませんが、これからも微力ながら組合員さんとお客さまのために、良き指導ができるように努力していきたいと思っております。