



食品衛生の講習会

原 由里子

東海地方が梅雨入りをした日。6月8日(月)は、昼頃までは曇り空。夜は本格的に雨が降っていました。

この日は、大垣市民会館の大ホールで一年に一度の「食品衛生責任者講習会」がありました。風地蔵は、大垣喫茶組合に所属しているのので、参加のハガキが届きます。ちょうど休みの日でしたので、昨年に引き続き、私が講習会に出席することに決定しました。

受付は13時からで、14時〜15時30分までの講習会です。受付で、ハガキと組合費を渡し、参加の申し込みは済んでいるので、領収書と資料をもらいます。会場に入って、少し待っ感じで座ります。定刻になり講習会が始まりました。

最初に、飲食関係の組合の会長さんのあいさつ、そのあとに、食品衛生協会の会長さんの挨拶、そのあとに講習会です。食品業者の責任として、参加している講習会に出席すること。いつ買ったものか、買ったものの状態などを記録して保つておく。

作ったものを、期限まで大丈夫だと何も見なくてもいいではなく、毎日チェックをする。小さな作業の積み重ねだけ、安全と安心の確実な道だそう。

前に社長からも聞いたことがあるし、TVでも見たことがある「ハイソリッヒの法則」というのがあります。1件の大きな事故の裏には、29のクレームがあり、さらにその裏には、300件の「ヒヤリ」や「ハツト」した出来事がある。

です。食中毒予防の3原則。「つけない(清潔)」「増やさない(冷却・迅速)」「やっつける(加熱)」。「つけない」は、手洗、調理器具などの洗浄消毒。食品をちゃんと保管する。食品別に調理器具を使う。「増やさない」は、食材や調理済みの食品を室温に置きっぱなしにしない。冷蔵庫は10度以下。5度以下がベスト。冷凍庫ではマイナス15度以下で保管する。調理済みの注文メニューは出来るだけ早く届ける。

「やっつける」は、食品の加熱は十分に行う。とにかく「菌」は熱に弱い。加熱が出来ない食材もあるけど、加熱できれば徹底した方が、健康を守るには大事なことです。トイレの衛生は、食中毒や感染症をおこす原因がふくまれた場所です。でも、トイレを無くすことは出来ません。トイレで汚染が起こりやすい場所は、手指がふれる、ドアノブや、トイレのレバーや施錠。あとは便座や便座のふたなどです。

お店でのトイレ掃除で気を付けていることは、使い捨てのゴム手袋で掃除をする。掃除をする時は、制服で掃除をしない。トイレ掃除後は、しっかりと手を洗う。ティッシュに竹つゆ(殺菌効果が強い)を含ませて、トイレのレバー、ドアノブ、施錠、蛇口をふきます。便座はトイレの洗剤をかけて、トイレトペーパーでふき取りをしています。食品衛生の講習会に参加するようになって、特に気を付けるようになりました。

手洗い。今回の講習会では、手洗の方法が載った縦に長いポスターを頂きました。お店では、スタッフの誰もが見える場所に貼ってあります。

①流水で手を洗う。②洗剤【石けんなど】を手取る。③手のひら・手の腹面を洗う。④手の甲・指の背を洗う。⑤指の間を洗う。⑥親指・親指の付け根を洗う。⑦指先・爪の間を洗う。⑧手首を洗う。⑨流水で良く洗う。⑩手をふき、乾燥させる。⑪アルコールで消毒する。

ちなみに②〜⑨の手順を2回繰り返すと効果的だそう。この手洗法を実際やってみると、本当に洗った満足感に溢れます。食中毒の中でよく聞く「ノロウイルス」。ノロ

や高齢者が感染すると重症化しやすいそうです。カンピロバクターもO157も食肉の加熱不足が原因だそうです。馬刺しや馬ユッケも、馬の筋肉に寄生するサルモネラ菌という寄生虫による食中毒が発生しているそうです。マイナス20度で48時間以上冷凍処理されていれば大丈夫だそうです。最近、イノシシやシカなどのお肉を使ったジビエ料理が人気だそうです。けど、病気や寄生虫を持っている場合があるそうです。

イノシシからE型肝炎ウイルス(抗体陽性)の感染歴がみつかったり、イノシシやシカの糞便からサルモネラ菌や病原大腸菌が出たそうです。イノシシは食べたことがないですが、シカは小学生の時に父が会社の人から貰ったと、シカの肉を持って帰ってきたことがあります。その時初めて食べましたが、本当においしいです。人気があるのもわかる気がします。

でも、おいしく食べても、体調を崩しては何もならないですけどね。肉ばかりでなく、魚にも食中毒を引き起こす寄生虫がくっついていて、肉にもあるそうです。サバ・イカ・サケ・アジに「アニサキス」という寄生虫の幼虫が寄生しているそうです。

2〜3センチはあるそうで、目で確認ができません。あと、ヒラメに寄生する「クドア」という寄生虫がいるようです。肉眼では確認できないくらいミクロです。どちらもマイナス2度で、アニサキスは24時間、クドアは4時間以上冷凍すればよいそうです。

魚介類は、新鮮な物でも真水で良く洗うことで食中毒予防になるそうです。野菜も、サラダや和え物、浅漬けなど加熱されない食品は、原材料が汚染されたり二次汚染を受けやすいそうです。

仕出し弁当の千切りキャベツから「腸管出血性大腸菌O26」で19人の食中毒者が出たり、花火大会の露店の冷やしきゅうりから「腸管出血性大腸菌O157」で510人の食中毒患者が出ています。どちらも殺菌不足や未消毒が原因だそうです。あと、従業員の衛生管理も大事なことです。本人の健康管理もそうですが、その家族に体調不良者がいる場合も注意が必要だそうです。

自分自身に症状がなくても、菌やウイルスに感染、保菌しているかもしれないと考えて、注意する必要があります。清潔な身だしなみ、手洗は食品衛生の基本です。手指から起きる食中毒が毎年多く発生しているそうです。気を付けたいと。あと、管理運営基準の改正が平成26年に厚生労働省であったそうです。「HACCP(ハザップ)」導入基準の新設だそうです。HAは危害分析・CCPは重要管理点という工程管理システムだそうです。

アメリカでは前から導入されているそうで、宇宙食を作るようになってからのシステム。宇宙で食中毒になったら大変だからだそうです。2020年の東京オリンピックを見越して、言っていました。原料↓入荷↓保管↓加熱↓冷却↓包装↓抜取調査↓出荷という厳重な工程だそうです。

この工程をしないと、これからは出荷ができません。食の安全のためとはいえ、大変です。頂いたテキストはまだほかにいろいろと書いてありますが、講習会の15時30分が近づき話はこちらまでで終わりました。話を聞いて「自分なりにもっと気をつけたいな」と思いますが、小雨降る中自転車を走らせました。おわり

食中毒の中でよく聞く「ノロウイルス」。ノロ



# 川風

しらいし みほ

あたしは生きてる！

人生史上初の、聞くも恐ろしい『歯の移植手術』をしてきたのだ。

ふた月ほどまえ、急に奥歯がうずき、歯医者さんの口コミ調べて飛び込んだ先の女医さん。口コミは、さつきすれ違ったじいちゃん先生の物ばかりだった。先生に、まさか！

かくかくしかじかで、その日の夕方にはセカンドオピニオン。

あたらしい歯医者さんに泣きついた！

一日中痛みで参った。あたしの歯をみるなり、「はあくこれ、そうとう痛かったでしょう！」と、若いスポーツ系ドクターが言う。手際よく、「応急処置をしますね」と、ガリガリ削ってくれ、痛みが強かったのも、痛みがなくなった。これ！と思うほどだった。やってみよう！

あたしの前のモニターにすべての歯の状態を映し出し、細かく説明してくれた。

けれど、すでに痛んだ奥歯の一個手前の横の歯が何故か抜いて、戻らなから、痛みを返した最初の女医さんが、「一部分入れ歯だ！」と言いつつ、48才にして部分入れ歯か、ひどく恐れおののかせたのに、知らずがあるから、保険適用で移植してみませんか。スポーツ系ドクターは爽やかに言った。

移植成功率は、ファイファイファイだったけど、ダメでもともと！

決断し、治療と準備をしながら、今朝の移植手術とあいなった！

その、選択をされる時点で意義のあることなんだと書いてあった。

また、2時間くらいかかるらしい、抜いて、はめる移植手術も、1時間ちょいでやったのけた、先生！

## まちづくりコンテスト

岐阜経済大学にて「夢溢れるまちづくりコンテスト」に出席した。6人のファイナリストが順々に発表していく。どれも個性的でいいアイデアばかり。自分は「水琴窟で、まちを、おこす！」ちょっとテーマは地味だが、日本中どこにもないアイデアだったと思う。

会が終わってからいろいろとオファーをいただいた。外国人留学生に教えてほしいとか、西美濃地域の本を出版するので取材させてほしいとか、料理屋さんの店先に作ってほしい、などなど。

結局最優秀には届かなかったが、いい大人になって久しぶりに「表彰状」をいただくことができた。発表でも話したが「西美濃水琴窟」が採用されなかったら、1年後には岐阜市に案を持って行き「清流水琴窟」を提案する。さっと地元を裏切る自分。。

庭師 奥田良樹