



Topics

さつま屋における HACCP チャレンジ事業登録 (井上 幸太)

アースデイ奈良 2018 出店レポート (西岡 成吾)

飲食店 HACCP へのヒント～千代田区の例～ (西山 哲郎)

2017 年通学型 HACCP 大阪セミナー春季・秋季を終えて (木野 敏行)

脳障害のリハビリテーション (尾野 一雄)

群馬県のそうざい販売に関する衛生管理指針について (西山 哲郎)
お知らせ

さつま屋における HACCP チャレンジ事業登録

井上 幸太

2018年3月末に広田先生より、「さつま屋さんが HACCP チャレンジ事業登録を果たした。関西の小売業を代表する企業の社員として、小売から見たこの登録の価値をインタビュー記事で明らかにしてほしい。」との依頼がありました。

これまでの経緯もまったく知らなかったのですが、どうしたものかと迷ったのですが、小売業で生計を立てる者として、やはり自分の目で確認しておきたいことがあったことも事実です。

それはなぜかという、製造メーカーにおける HACCP とは、小売りから強制されてやるものという「いやいや」感に満ちたものである場合が多いという気がしています。HACCP 取得したからといって小売りが売価をあげたりするものでもなく、販売量を増やしてくれるわけではなく、製造メーカーからするとペイバックが期待できない、さらに「いやいや」感が募る内容となっているのではないのでしょうか。

私自身、今までメーカーに直接伺い、お話を聞く機会がありませんでしたので、ぜひとも生の声を聴いてみ

たくて依頼を受けることにしました。

訪問した日は4月18日、近鉄 恩智駅から歩いて5分。穏やかな気候の中、非常に気持ちよく目的地までたどり着いたのですが、そこにあったのは、町の小さな昔ながらの和菓子屋さん。前情報が一切なかったため、ここで HACCP チャレンジ事業登録が本当にされたのかとキツネにつままれた気分でした。



さつま屋さんは恩智の地で ご夫婦2人で営まれており、店主には 師匠や先生と呼ぶ方はおらず、全て

独学で学んだそうです。取り扱う品目は羊羹や焼き菓子、どら焼き等で店主が一人で製造し、奥様が店頭で販売をしています。それに加えて、今でも何度か百貨店の催事で販売しているそうです。昔は地元で3店舗経営したそうですが、今は恩智の1店舗だけに集約したそうです。

作業場に入っていて 想像通りだったことがまず1つ。私がイメージしていた通りの気難しい、カメラを向けるとそっぽを向く職人気質の店主。ところがどっこい、この店主、手洗いマイスター資格を持ち、食品衛生指導員として熱心に活動しているそうです。そして、さらにもう1つ、私の先入観を覆されることがありました。作業場の環境です。HACCP を行うための前提条件である、整理整頓清掃が作業台から冷蔵庫、排水溝に至るまで行き届いておりました。

話を伺ってみると、事の始まりは、2016年7月に大阪版食の安全安心認証制度の顕彰式会場で広田先生と出逢い、店主いわく 半ば強引に広田節に踊らされあれよあれよという間にHACCP チャレンジ事業に取り組むことになったそうです。

今回、HACCP チャレンジ事業登録に取り組むに当たり対象とした品目は 売り上げの7割を占め かつ 一番消費期限の短い 草だんごです。この草だんごについては 店主の思い入れも強く、竹の原木を山から採りだし、自ら 串に削りだすというこだわりで、その風雅な姿から地元のお茶会でも珍重されています。



この草だんごの製造工程を簡単に書きますと……
米粉を蒸す



よもぎと合わせてよもぎ団子にする



その周りをあんこで包んで串にさす



そんな草だんごですが、最初に現状把握の一環として消費期限までの常温保管過酷試験をしてみたところ、意外なほどに高い一般生菌数が出たそうです。和菓子に関する微生物規格はないものの、この菌数を一般食品に許されている水準まで減らそうとした時点から広田先生と店主の二人三脚のHACCP チャレンジが始まりました。

この高い一般生菌数の原因 最初には餡を怪しんだそうです。餡を炊き上げ、バットに入れて最長二日常温保管しているのですが、保管が常温でもあり かつ団子に餡を巻く折に落下菌もつくだろうし 手からも汚染するだろうし と懸念が多かったからです。しかし分析にかけても それらしい結果は出てきません。では ふき取り検査でかなりの菌数の出ている簀の子か？(団子を蒸した挙句に 広げて冷やすのに使用しています) と 簀の子を不織布に変えても菌数の減少はあまり大きなものではありませんでした。こ

うやって一つ一つ原因と思われるものをつぶしていても 効果は今一歩で 最終目標には程遠いところにとどまりました。

最後の最後に (竹といえば 静菌作用であるとか 青い竹特有の清浄なイメージが付きまよっているため) 捜査の対象からは鼻から除外していた あの竹串こそが汚染源ではないか と推測し 菌数を計ってみるとかなりのものです。菌数を減らす しかし なんとか竹の青さと香りを残せないかと四苦八苦したのですが 結局煮沸するしかないという結論に至りました。お客様には 青竹の串の色合い・香りを気に入ってらっしゃる方もいるかもしれないため 煮沸の採用は慎重に 試験的に煮沸したものを通常の製品に混ぜ込み 徐々にその率を高くしていくという段階を踏んで お客様の反応を見守りました。数名のお客様が案の定 「最近串の色が青くないなあ」とクレームしてきたそうですが これには店主が 「食品安全の追求の結果 竹串を煮るといかにようになってなあ。これもお客様の健康のためや」と説得すると 「そうかいな～ ほな 頑張るや」とかえって激励され 売上げが減ることはまったくなかったそうです。

消費期限がきれる時点での一般生菌数を許容限界以内に落とすことに成功したわけですが それで終わりではありません。いわゆる CCP である餡の炊き上げと団子の蒸工程の後に 餡も団子も どちらも人手に触れる機会が多いことから 人由来の食中毒菌の二次汚染はありうると懸念し セレウス菌と黄色ブドウ球菌のチャレンジテストをイカリ消毒に依頼しました。両菌ともに増殖の兆候はなく これで妥当性確認を無事終えることができました。

このチャレンジ事業登録にあたって 店主も途中何度か諦めようと思ったこともあったそうですが、「い

ったん始めたら最後までやりとげる！」という薩摩隼人の心意気が不可能を可能にしたようです。ちなみに屋号のさつま屋は 店主が鹿児島出身というところにちなみます。西郷どんの大河ドラマの余勢をかけて売上げが伸びるといいのですが。

小規模の事業所であり できるだけ金をかけず・工程を変更せず HACCP チャレンジ事業を狙うというのは当初からの念願でしたが、実際 ほとんど金をかけずにやり遂げることができた背景には、店主の心理面での変化があげられます。店主いわく 「今まで、別に何も問題なかったし、微生物や衛生管理のことなんか考えたことなかった」が チャレンジ事業登録過程を通じて 「全てにおいて緊張感を持って取り組むようになった。」やはり HACCP は人に始まり人に終わるものなんですね。

店主から このチャレンジ事業登録の後、申請を仲介してくれた八尾保健所等から さつま屋をモデル事業として盛り上げていこうとか さつま屋での経験を他の事業者に講話してくれないかなどの 積極的な働きかけがない、もっと色々と使いまわしていただいてもいいのだが という独白がありました。確かに、社会全体で HACCP チャレンジ事業登録を盛り上げていくような動きに繋がれば 日本の食品産業が確実に良い方向に向かっていくでしょう。私も 全く持って同感です。側面からの支えをしなくなり、店主に対して 「HACCP を進めてくださるメーカーには 小売り業としては必ずや購入に積極的になりますよ。なるように 私自身も努力します」と言い残し、早速 自社のバイヤーへの紹介用の商品を数点購入し、さつま屋さんを後にしました。

アースデイ奈良 2018 出店レポート

西岡 成吾

2018年4月21日、地球環境について人類全体で考える記念日として制定された「アースデイ」にちなんで、奈良県の奈良公園内において、年に一度の市民イベントである「アースデイ奈良2018」が開催され、食品品質プロフェッショナルズ(以下、QPFS)も出展者として参加して参りました。

私は今回、初めての参加となるのですが、イベント当日の設営から、実際のブース内での接客においてま

で、広田先生から「全部お願いします」と丸投げされてしまったということもあって、説明会の段階から参加させて頂きました。

屋号としては「QPFS」の名があがっていますが、その屋号の名刺を持つ者がイベント当日に一人もいないという、非常に斬新な試みとなりましたが、イベントに丸一日参加してみた結果から先に申し上げますと、よい意味でも悪い意味でも「なにごともなく」終

いたしました。

イベント当日は、私を含めて4名の心優しきボランティアが、QPFSの発展と繁栄のために集まってきました(うち2名は急用で午前中に帰りましたが…)。設営に関してはそれほど難しくはなかったのですが、車を会場内に横付けする申し込みをしていなかったため、会場から200mほど離れた駐車場から、 TENT設備一式から、机や椅子などを何往復かして運ばなくては行けないという事態になりました。特にTENTの重りの運搬に関しては、台車が使えらるとはいえども、公園の地面が土で凸凹ということもあって、いささか苦労いたしました。



今回の「アースデイ奈良 2018」の参加目的は、「正しい食中毒予防対策は環境保全にも繋がる」という理念のもとで、精力的にその活動に取り組むQPFSのPR告知というものではありませんでしたが、その実態は「今後、QPFSと協力して活動を行えそうな前衛的な団体や個人と仲良くなる」というのが、裏のミッションであったように思います。

実際のところ、団体のチラシを持ち帰っていただいた方は30名もおらず、お客様もほぼ全員と言っているほど、奈良観光に来ていらっしゃる一般の方ばかりなので、そんな方に「食品の衛生管理でお悩みではないですか？」と声をかけるわけにもいかず、興味を持って頂ける方をひたすら待ち続けるという形になりました。

そこで表向きの目的達成はそこそこに、裏のミッション完遂のために、広田先生からのご指名もあった、奈良女子大の「がちかん」という“ガチ(真剣)”で“環境”について考えている女子大サークルのブースにお邪魔させて頂きました。

我々男性メンバーの女子受けなどを総合的に勘案して、おっさんの私のご挨拶程度で引き上げたのですが、30代の若手2名に「がちかん」のブースに残ってもらったところ、約1時間近く、みっちり地球環境に関する個人授業を受けていました。

授業といっても、実際はカードゲームなのですが、その内容は非常にためになるものだったらしく、一人

は「子供にも受けさせたい」とひどく感動した様子で、ひとまず「奈良女子大と交友を深める」というミッションはおそらく達成はできたものの、QPFSの活動やメンバーに対する好印象などを女性陣に残せたのか、という疑問が残るところであり、刺客として送り込んだ男性ふたりも、若い女性陣の“がち”な勢いに押されまくったというのが正直なところではあります。

今回のイベントには、地球環境保全に関係ありそうなブースから、あまり関係がなさそうなブースまで、様々なブースが出展していましたが、「電源を使えない」「カセットコンロしか使えない」「水道が使えない」という食品を取り扱うブースにとっては、大変過酷な条件が課されておりまして。そのルールの中で、それぞれいろんな工夫を施しながら、いろいろな加工食品や、料理が提供されておりまして。

ただし、厳しい条件の中で「いかにして作るか(売るか)」という目標のために、鋭意工夫をすることはあっても、「いかにして食品の安全を保つか」という部分まで積極的に配慮するのはなかなか難しかったように思います。そんな中、食品ブースが行っていた食品衛生的なリスクを考慮した積極的な取り組みとしては、「飲食ブースは北向けに設営する」という共通ルールがありました。もちろんこれは食品が南から差し込む直射日光を受けることを少しでも避けるための配慮なのですが、実際のところは、公園の気温そのものが非常に高い状態であり、お客様が通過する側に置く調理済食品が直射日光を浴びることはなくても、仕込み中の食品や、調理場は思いつき直射日光を浴びるので、残念ながら、実際は気休め程度のルールにしかならなかったように思います。

そんなことを考えながらそれぞれの屋台の飲食ブースを見ていると、「果たして安心して食べられるものはどれだけあるのだろうか」という感覚になってしまいました。自分が食べるのであればまだしも、自分の子供とかが食べたがった際に、親として安心して「はい、どうぞ」と食べさせられるものがあるのだろうか、という感じです。

そこで私が昼食として飲食ブースで購入したものは、あんパンとこんにやく田楽でした。パンは公園内で焼いたものではなく、工場焼いたものを工場内で袋詰めをしたものであったので、露店販売であったとしても、おそらく町のパン屋さんが朝焼いて店舗に常温陳列したものを、夕方に購入して、翌朝食べるよりは低いリスクであろうということ。こんにやく田楽は、こんにやくも田楽みそも火にかけてそのままの状態からの提供だったので、リスクがあるとしても砂粒や、味噌の焦げが口に入るくらいであろうということから、選ばさせて頂きました。

そういうことを踏まえて考えると、このような環境保全イベントにおける我々の本当のミッションは、

「電気が使えない」「ガスコンロしか使えない」「水道が使えない」という過酷な条件の中では、一体どのような衛生管理を行うべきなのか、ということを我々自身が飲食ブースを開いて実践し、一般のお客さんにもその目で見てもらうことではないかと思いました。

しかも、幸い、私を含めて調理師免許持ちが2名いたので、「安心」で「安全」に加えて、「美味しい」と「安い」まで追求できたら、いくらかの活動資金は集められるのではないかという皮算用までできあがりました。とにかく、ただお客さんを待つだけ、というのは大変しんどいもので、何かを作ったり、売ったり、お客さんの反応を感じたりしているほうが、名実ともになにかと充実しそうなのです。

奈良公園には当然ながら、天然記念物でもある鹿がウロウロとしており、鹿せんべい屋があちこちに露店を開いております。鹿せんべいの材料は米ぬかと小麦粉だけで出来ており、味付けはおろか添加物なども使用されておらず、賞味期限も設けられていないものだそうです。そんなものが、300年もの昔から、今も変わらず露店販売が続いているという実績から考えると、鹿にとっては非常に安全な食べ物なのだと思います。しかも「電気使わない」「水道使わない」「火も使わない」という条件は、アースデイ奈良のブースと同じです。

となると、鹿せんべい屋が、その喫食対象者である「鹿」に与えているリスクと、アースデイ奈良の飲食ブースが、その喫食対象者である「人間」に与えているリスクを比べたくなってしまっているのですが、今の状況を見ている限りでは、鹿せんべい屋のほうが、「安全な食品をお客様に提供している店舗」と言えるかもしれません。

もちろん、ここまで過激な提言によって、飲食ブースの皆さんを刺激をする必要はないかと思うのですが、私たちはそれくらいの危機感を持って、皆さん

と同じ条件で、少なくとも鹿が食べている鹿せんべいよりは、安心して安全な飲食ブースを開くことができれば、非常に面白い試みになるのではないかと思います。

今の世の中には、水道水もロクに使えない露店商売でも、ハイテク機器やハイテク設備を用いて、そこらへんの汚い路面店よりも清潔で安全な食品を提供することができる時代ですが、アースデイ奈良のような環境保全ルールのもとでは、そのような営業は当然難しくなります。

ですがそのような条件の中でも、なおかつ大してお金をかけなくても、知恵と工夫でここまで食品の安全は担保できる、というものを、来て頂いたお客様に、その目と、耳と、口とで感じて頂くような飲食ブースを開くことができれば、非常にメッセージ性の高い試みになるのと同時に、「箸」と「フォーク」をモチーフにした、まるでレストランの看板みたいなロゴにもつQPFSにとっても、よっぽど絵になるイベントになるのではないのでしょうか？

広田先生にこの提案をしたところ、「では私は無料の客としてテーブルについて、サクラ役をします(笑)」と言って頂けたので、来年ももし参加できるのであれば、ぜひ前向きに検討してみたいと思っております。



飲食店 HACCP へのヒント～千代田区の例～

西山 哲郎

総選挙も終わり、食品衛生法の改正もそのまま国会を通る見通しとなってきた。ということは、食品事業者に対する HACCP 義務化も予定通りということになる。食品事業者といっても、食品製造業者や販売業者だけでなく、食品を輸送する業者、貯蔵する業者、食品の容器包装を製造する業者も含まれる。ただし、やはり HACCP 義務化により大きな影響を受けるのは飲食

店であろう。食品工場では、既に HACCP に取り組まれている前例があるので、今までもやるかやらないかの問題であった。しかしながら、飲食店への HACCP 導入は世界的に見ても前例がなく、どうやってよいのかも分からない。日本食品衛生協会によるガイドラインもでてきているが、ここでは、千代田区の例を紹介したい。ご存知の通り、千代田区は東京の中心に位置し、2020

年に開催されるオリンピック、パラリンピックでも多数の来訪者が予想される。その中で、食品安全の水準を更に高めるということ緊急の課題である。千代田区では、2016年6月より、食の安全自主点検店公表制度を設けている。HACCP 概念をとり入れたチェックリストを外食店が作成の上、外部審査員が審査し、問題なければ、千代田保健所が食の安全自主点検店として認定するというものである。2017年9月15日現在で104店が認定され、千代田区のホームページ上で公開されている。この制度の特徴は、千代田区が過去の食中毒事案からハイリスクメニューを定め、これについて、厳重に管理するように濃淡をつけているというところである。千代田区資料の引用になるが、具体的には下記の12のハイリスクメニューが指摘されている。

ハイリスクメニュー（毎日、毎回点検項目）

1. 加熱をしないで喫食するサバ、サンマ及びスルメイカ
 （点検項目）寄生虫の抽出を適切に行っていること又は寄生虫が不検出であることが確認された食材を使用していること又は-20℃以下で24時間以上冷凍後に使用すること。

ハイリスクメニュー（毎月一回以上点検項目）

2. 鶏肉、ジビエ、ひき肉料理、テンダライズ又はタンプリングされた食肉、結着肉、牛内臓肉、客が自ら焼く食肉
 （点検項目）中心部温度の測定し、75℃1分と同等以上の加熱ができていないこと。（客が自ら焼く肉については、十分加熱するように説明を行うこと）
3. 養殖ヒラメ
 （点検項目）寄生虫が不検出であることが確認された食材を使用していること。納入業者から検査成績書の提出を受けていること。
4. 消化器官を喫食する二枚貝（生食用カキを除く）
 （点検項目）中心部まで十分加熱すること。（中心部温度が85℃に到達してから90秒経ったか）
5. 生食用カキ
 （点検項目）ノロウイルスが不検出であることが確認された食材を使用していること。カキからノロウイルスが検出された事例のない海域である、又は、頻繁かつ多数の検査を行い、不検出が確認さ

6. 漬け込んだ魚（醤油漬け、麴漬け、粕漬け、味噌漬け）
 （点検項目）ヒスタミンが産生されないように、低温で処理されていること。常温作業が長時間ではないこと。漬け込み温度は適切であること。原材料の鮮度、温度管理がなされていること。
7. ウナギ、スッポン（うなぎ蒲焼やすっぽん鍋はハイリスクメニューではありません）
 （点検項目）仕込み作業時に周囲を汚染しないこと。作業後に消毒を適切に行うこと。スッポンにあっては、スッポンの肉や血液を加熱してから提供すること。
8. 生野菜を使用した自家製浅漬け及び自家製一夜漬け
 （点検項目）原材料の洗浄消毒及び二次汚染の防止を行っていること。常温放置をしないこと。
9. 十分な加熱のなされない卵料理
 （点検項目）鶏舎等も含めた妥当な頻度、数量および項目の細菌検査をしている卵を使用すること。製品は常温放置をしないこと。
10. チャーハン類、パスタ料理類（米飯、ゆでたパスタを保管後調理する場合）
 （点検項目）炊き上げ、またはゆで上げ後、常温放置時間が2時間を超えないこと。
11. 提供前日に鍋を用いて煮込む料理
 （点検項目）前日加熱の後、急冷及び冷蔵保管が行われていること。再加熱が適切に行われていること。
12. 自家製カスタードクリーム、自家製アイスクリーム、自家製ソフトクリーム
 （点検項目）調合後の加熱殺菌は適切に行われていること。

上記を見て、なるほどと思うところが多い。また、魚介類の下処理から自家製デザートまで広い分野の中からよく12に絞ったものだ。このような時に、これは大きな問題でないとするのは勇気がいる。あとで大問題になる場合もあるからである。しかしながら、ハイリスクメニューが100にもなったら管理しきれない。全国の保健所に先駆けて、12のハイリスクメニューを食品事業者に示した千代田区保健所の食品監視員の皆様方に敬意を表したい。

皆様からのご意見で、本誌は作られております。

各記事に対するご感想、質問ならびに本誌に対するご要望を賜っております。最近の〇〇についてももっと詳しく知りたい、セミナーに出席したいと思っているがどんな雰囲気なのか知りたい、あのセミナーの内容をもっと深く掘り下げた記事を読みたい、などお寄せください。

送付先 ; info@QPFS.or.jp

※お寄せ頂いた内容を本誌に掲載することがございます。その場合は事前にご連絡いたします。

2017 年通学型 HACCP 大阪セミナー春季・秋季を終えて

木野 敏行

春季は7名の受講者、秋季は一気に膨らみ24名の受講者数になりました。

食品工場の品質保証・品質管理の方、小売の品質管理の方、食品製造会社の社長様、検査会社の方、コンサルの方、食品メーカーの営業の方など、幅広い業種の方にご参加いただきました。

大阪の秋季は平日、土曜日合わせて、1~10の講義を1クールとして、計5クールあるのですが、同じ題目でも講師によって色々切り口が違ってきますので、できるかぎり多くの講義にご参加いただけました。

秋季講義終了後にアンケートを実施させていただきましたところ、24名様中11名の方からご協力いただきましたので、アンケート結果の一部を紹介させていただきます。

スケジュール配分については、11名中10名の方が参加しやすいにチェックを入れていただき、「平日に参加できなくても土曜日にまとめて受講できることが良かった」「平日と土曜日を並行しての開催だったので、通いやすく2ヵ月半継続できた」「土曜日4コマあり、受講しやすかった」などの具体的なご意見を賜りました。

セミナーの内容については、6名の方が大変満足、5名の方が満足にチェックを入れていただき、受講者の感想では、「講師によって講義の内容や意見が違うのが、各講師にもご専門の分野があり、同じ講義を何度でも受けてみようと思う」「同じ題目でも、先生によって内容の切り口、視線、視点が異なる事が新鮮」「何度聞いても良い」「項目毎に受講出来る」「難しく感じたものに絞って再受講できる」などの高評価を賜りました。

理解度については、8名の方が良く理解できたにチェックを入れていただき、「繰り返し受講できたので理解度が深まった」「じっくりと学び、視野を広げ、考えることができた」などの感想をいただきました。

講師の評価については、8名の方が大変満足、3名の方が満足にチェックを入れていただき、「講師の熱意を感じた」「講師との距離が短く感じた」「我慢強く気

付きを促し、良い方向へ導こうとしてくださった」「質問に対しても歓迎され、答えに間があっても嬉しそうに聞いてくださり、前向きになれた」などの高評価をいただきました。

講師の方々からも「大変勉強になった」「楽しく講義できた」などのご意見を頂戴することができました。

私自身の話をさせていただきますと、今までやってきたことは、自身の社内で講義することの経験しかなく、他企業の方達を相手に通用するのが大変不安を感じながらのスタートでした。どのように伝えたら良いのか講義をしながら試行錯誤の連続だったような気がいたします。結果的には、受講者の方々に分かりやすい講義をおこなえたのかなと思っております。講義も非常にやりやすく、しゃべっているうちに自身のテンションが上がり、楽しく講義ができたことも大変良かったことだと感じました。

受講者には、基礎知識をお持ちの方、基礎知識がなく真っ白な状態の方と様々なレベルの方がいらっしゃいますので、すべての方々に分かりやすくとはまではなかなか難しい点もありますが、他の HACCP 研修と比較すれば、かなり懇切丁寧に講義が進められたと感じております。他の集中型の HACCP セミナーと比べると、1コマずつたっぷりと時間をかけて習得していただける点やグループワークではなく、基本は個人の理解を深めるところにあることから、分からないままいつのまにか HACCP プランができ上がって完全に理解できないまま卒業してしまうことがない点など、本セミナーの良い点を受講者自らが体験して理解いただけた 2017 年春・秋季セミナーになりました。

今後の課題としては、HACCP 制度化にむけてますます食品関連事業者の受講が見込まれ、基礎知識がなく来られる方も増えてくることが予想されますので、基礎セミナーなど別コマを設けることも考えています。

2017 年の経験を踏まえ、2018 年度も更により講義ができるよう研鑽を積んでいきます。

東京事務所がご利用になれます。

既にご存知の方もおられるかと思いますが、昨年 2017 年末に東京に事務所を開設いたしました。

東京事務所につきましては、有料会員様へ貸し出しを行っております。会議・研修などの用途がありましたら info@QPFS.or.jp までご相談ください。

なお、職員の常駐はありませんので、ご注意ください。よろしくお願いいたします。

脳障害のリハビリテーション

尾野 一雄

体を動かす場合、前頭葉が「動かしたい。動かすぞ」と意思決定する。

それに必要な動かすためのプログラムを皮殻から呼び出し、脊椎を通して必要な信号を各筋肉に送る。という過程が脳内で行われている。

なぜプログラムが必要かという人の筋肉は無数にあり、腕や指を伸ばすためには、必要な筋肉を縮めるだけでなく、縮める筋肉と拮抗する筋肉を緩めなければならないし、緩めたい筋肉と同調する筋肉も緩めないといけない。となるとひとつの動作のために無数の筋肉に同時に指令を送らなければならない。

たとえば腕を伸ばすためには、肘を伸ばす必要がある。そのためには、上腕三頭筋を縮める。上腕三頭筋が肘を伸ばすためには上腕筋が緩まなくてははいけない、また、上腕筋と繋がっている大胸筋も緩まなければならない。そんなこと、いちいち考えていると無意識で体が動くことはないし、体を動かすときにほかの事を考えることができない。

前頭葉→皮殻→脊椎→筋肉と電気信号が伝わる必要があるのだが、私の場合は、皮殻の脳細胞が死んでしまっているため、体の動かしかたの記憶がない。また皮殻と脊椎との間を皮質脊椎路というが、そこも損傷しているため皮殻と脊椎をつなぐ脳細胞もないといっている状態である。脳に直接アプローチすることは現在の医療ではできないため、運動やリハビリを通じて脳に刺激を送り、いろいろな情報を再生（再記憶、経路の再構築）するのが脳損傷のリハビリなのであろう。

脳細胞が残っていれば本来の用途どおりに再記憶したり、同じ部分を経路として使用するらしいが、私の場合は、ない部分が多いので、使っていない部分の脳細胞を代わりに使ったりして記憶したり、そこと脊椎との間の繋がる部分を探して使ったりしているという仮説らしい。つまり、MRIなどの脳画像を見る限りは、部分的に脳がないように写るので医学的には動けていること自体が摩訶不思議らしい。このような脳の再生を脳の可塑性というらしいが、それを起こすための手法が確立されているわけではないので、たまたまと言えば偶然なのかもしれない。しかし、セラピスト曰く、今動いていること自体が奇跡なので、この先どこまで治るかは誰にもわからないので、あきらめずにもっと

奇跡を起こしましょう、とのこと。主治医にも歩けるようになるとは思っていなかったと言われた。たまたまでは気持ち悪いので、脳画像以上に回復する人の共通点を聞いてみた。

- ・ ポジティブ
- ・ 行動力がある
- ・ もともと複数のことを同時にするのが得意

だそう。何かあっても前向きに進むことはやっぱり大事なようだ。

現状は歩行についてはほぼ問題なく（走れないが）、肩はある程度動くが、肘はまだまだ軽々は動かせません。そして、指と手首、ほぼ使えません。

厚生労働省は脳障害は発病半年以降は回復しないという見解で、発病半年以降は健康保険が適用されず、基本、医療機関外のリハビリ施設で実費リハビリとなる。幸いにも関西にはこのような現状を打破すべく病院を出て独立するセラピストが多く居るので助かっている。東京にも多くあるようだ。東京と関西（大阪、京都、兵庫西宮）、海外では半年以降回復しないという考えは、既に時代遅れとされているのだが、日本ではまだまだというか、予算削減の方が優先のようだ。

現状では、元の仕事は難しいので、食品衛生コンサルタントを引退し、品質管理部員として再出発した。これはこれで楽しんでやっているが、品質管理業務の達成感とはなんだろう、というのが現状の疑問だ。周りの人はあまり楽しそうではないし、自分は現場の人と話しながらどうすべきか考えていることが楽しいのだが……。

ある取締役からの要望は「ルールを守らんやつがいるので、ルールを守らなくても品質が担保される仕組みを考えてくれ」だった。最初は無理難題だと思ったが、なんだか最近ヒントを得て（ヒューマンエラー対策に似ているような気がしている）、ゴールが想像できるようになってきた。会社のことなので実現できるかはわからないが、自分なりに人の提供するサービスの品質管理が何かということも固まりつつある。

群馬県のそうざい販売に関する衛生管理指針について

西山 哲郎

最近の食中毒事案を受けて、2017年10月に群馬県が、「そうざい販売店（露出陳列）の衛生管理指針」を発出いたしました。詳細については下記 URL をご参照ください。

http://www.pref.gunma.jp/05/by01_00030.html

現時点において、食中毒の原因は明確ではありません。当初はポテトサラダが原因とされていましたが、ポテトサラダを食べていない消費者から被害者が出てからは、トングが原因ではないかとされています。しかしながら、現時点においてはいずれも確定はしていません。

そうざいについては、1979年に国が「弁当及びそうざいの衛生規範」を定めておりますが、製造、調理に関する規範が中心となっており、販売についての規範がやや不足してことは否めません。今回の群馬県の衛生管理指針は、露出陳列のそうざい販売だけでなく、外食、ホテルなども含めて参考になるところが多いと考えます。

それでは具体的に内容について見ていきましょう。まず、利用客の手指消毒のために、出入口付近に消毒

液を備えた手洗い設備を設置することになっています。トイレとの兼用が許されるのかなど詳細はまだ分かりませんが、そうざい販売店の中には、利用客用のトイレがないところもあるでしょうから、その場合は、設備の改修が必要になります。

次に、そうざいの温度帯管理です。まず室温を25度以下にすることが規定されているほか、サラダなどの非加熱食品は、10度以下で保管することになりました。また温蔵品は65度以上で保管しなくてはなりません。これも温度帯管理できるケースが限定されている場合は、施設の改造などが必要になります。

更に、冷蔵や温蔵を除いて、商品の陳列時間は4時間が限度となりました。4時間を過ぎたそうざいは販売できなくなります。また、陳列時間を確実にするために、継ぎ足しは禁止になります。直接、この衛生管理方針の適用を受けるものではありませんが、ホテルのビュッフェなどでも参考にできるものと思います。

その他、トングの交換、マニュアルや記録の整備、従業員の健康管理などにも触れられており、詳しくは先に記載したの URL をご参照ください。

掲載原稿およびニュースレターの感想を募集しています!!

次号以降に掲載する投稿を募集しております。セミナーの感想はもちろんのこと、日々感じていることなどお寄せください。

大作はもちろんのこと、500文字以下の小話、定期連載もお待ちしております。

また、合わせて本誌に対する感想、ご要望も募集しています。

送付先 ; info@QPFS.or.jp

※お寄せ頂いた内容について、著作権は投稿者にございます。

※原稿の内容、写真等につきまして、問い合わせをする可能性がございます。

※写真やイラストなどの画像を原稿に挿入したい方は、文字原稿とは別に画像ファイルも合わせてお送りください。なお、レイティング等の関係で画像サイズに指定がある場合はその旨ご連絡ください。

Information

山口県で 3 日間の「HACCP 担当者・責任者研修」があります。

農林水産省補助事業として、平成 30 年度農山漁村 6 次産業化対策事業 食品の品質管理体制強化対策事業 食品事業者の品質管理担当者等の人材育成のための研修会の開催（HACCP 担当者・責任者研修に相当するものです）を致します。

現在、厚生労働省によって基準 A と呼ばれている水準に対応する HACCP 責任者研修と 3 日間研修の最初の日のみを使用しての基準 B に対応する HACCP 担当者向けの研修です。

日時；7 月 25 日（水）9：00～ 7 月 27 日（金）17：20

場所；〒750-1142 山口県下関市小月本町 1-1-9 小月パン工房

費用；基準 B 対応 HACCP 担当者 6,000 円、基準 A 対応 HACCP 責任者 20,000 円

※研修修了時に会場内でお支払いください

申込方法、および、問い合わせ先；

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP 支援室 food@kankyokagaku.com

※「QPFS ニュースレターを見た」ことをお伝え頂くと、スムーズです。

※メール以外での問い合わせ・受付は行っておりません。

通学式 HACCP セミナー in 名古屋

農林水産省補助事業として、平成 30 年度農山漁村 6 次産業化対策事業 食品の品質管理体制強化対策事業 食品事業者の品質管理担当者等の人材育成のための研修会の開催（HACCP 担当者・責任者研修に相当するものです）を致します。

まとまった時間の確保が難しい方向けに、土曜日だけで完結できる通学式セミナーです。

<基準 A 研修> コーデックス HACCP を理解し、HACCP プランを作成

9 コの講義と集合学習を都合の良いタイミングで受講。

修了後は、自身で HACCP シート（危害要因リスト等）を作成することが可能。

厚労省「HACCP システムについての相当程度の知識を持つと認められる者」を育成。

2 日間の集合学習により、相当程度の知識が身に着くまで徹底指導。

（より理解を深めたい方は 3 日間参加し、講師の指導を受けることができます。）

<基準 B 研修> 一般衛生管理の理解を中心とし、衛生管理計画を作成

4 コの講義を受講し、修了後は、自身で衛生管理計画を作成することが可能。

日時；【基準 A 研修】平成 30 年 7 月 21 日～平成 30 年 8 月 26 日（毎週土曜日開校）

【基準 B 研修】平成 30 年 8 月 4 日（土曜日）

場所；株式会社環境科学研究所食品分析センター HACCP 支援室

名古屋市北区若鶴町 152 番地【TEL】052-902-4456 【FAX】052-902-4601

※無料駐車場完備

費用；【基準 A 研修】講義 9 つ＋集合学習（2 日間）で 20,000 円

※基準 A 研修の受講者は特別講義（任意科目）の 2 コを無料受講できる特典付きです。

【基準 B 研修】講義 4 つで 6,000 円

申込方法、および、問い合わせ先；

株式会社環境科学研究所 食品分析センター HACCP 支援室 food@kankyokagaku.com

※「QPFS ニュースレターを見た」ことをお伝え頂くと、スムーズです。

※メール以外での問い合わせ・受付は行っておりません。

Information

東京事務所開設

昨年2017年末に東京に事務所を開設する運びとなりました。

所在地：〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1丁目7ダンリーガルビル4階

最寄駅：飯田橋駅（JR 総武・中央線、東京メトロ東西線、有楽町線、南北線、都営地下鉄大江戸線）から歩いて5分

九段下駅（東京メトロ東西線、半蔵門線、都営地下鉄新宿線）から歩いて5分



by Google Map

なお、職員の常駐はありません。そのため、電話等はありませんので、何かございましたら info@QPFS.or.jp までご連絡くださいますようお願いいたします。

職員の常駐はありませんが、有料会員様に事務所を貸会議室として貸し出しを行っております。使用時間、料金等につきましては info@QPFS.or.jp までお問い合わせください。

編集後記

なんと前回から1年ほどあいてしまいました。そのため、内容も新しかったり古かったりしておりまして、申し訳ありません。

それでもここまでこぎつけられたのは、偏に皆様の「次はいつですか?」「楽しみにしています」とのお声があったからにほかなりません。

そして、今回は新しい試みとして、食品安全とは全く異なった記事を掲載してみました。全く異なると言えども、そこから閃くものがきっとあると考えて、小休止的な話題を今後も取り入れていく予定です。

次回以降も皆様のお役にたてるような記事を掲載していこうと思っておりますので、よろしくお祈りいたします。

QPFS ニュースレター第5号 2018年6月15日発行

一般社団法人
食品品質プロフェッショナルズ
Quality Professionals, Food Sector
〒673-0028
兵庫県明石市砦町 2-4-15-305

発行人； 広田 鉄磨
編集長； 西山 哲郎
編集担当； 有馬 優美
タイトルロゴ； デザイナー 宮下 弥生
連絡先； dw396.3963@gmail.com

ホームページ； <http://QPFS.jp/> メール； info@QPFS.or.jp Twitter； https://twitter.com/qpfs_jimu