The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	食品衛生監視員の活動状況について
Author(s)	嶋, 和夫
Citation	makoto. 1978, 23, p. 8-8
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86146
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

食品衛生監視員の活動状況について

大阪府富田林保健所
主査　嶋　和夫*

戦時中に生まれた私は、成長期に食糧事情が悪く、小学生時代は牛乳でさえ贅沢品と思ったもので、米国の余剰品であった脱脂粉乳により育てられた為か、遺伝因子を蹴飛ばすことができず身長の低い男が出来上りました。

現在では美味な食品は巷に満ちあふれ、金銭の事情が許せば幾らでも美食することができますが、もはや手遅れ、今更背は伸びることはなく、横に太ることのみが残された成長であります。

私は大阪市住吉区に十年前から住んでおりますが、同地区は当時と比較すると飲食店関係はグンと増えております。最近の新聞によりますと、大阪市の人口は減少の兆しを見せ始めたとか。大阪府の人口増加はドーナツ化現象以外ないでしょうが、当然府下の飲食店関係は増加することになり、これらの店は保健所の許可を必要としますから、食品衛生監視員（以下食監と言う）の仕事量も増えることになります。それにしてもこの最近の増加は、人口の増加が原因であるにしても多過ぎはしないかと思われます。そこで他の原因を迷推理させてもらいますと、世の女房族が近年料理行為を面倒くさがり、亭主の権威失墜と相まった結果、外食をする家庭が増えたこと等によるものではないかと思ったりもします。

大阪市及び堺市を除いた大阪府の保健所は、現在二十三ヵ所あり、各保健所には二～三人の食監がおります。しかし食監の一人は狂犬病予防関係業務と兼任であり、実質的に一・五～二・五人かも知れません。保健所にはいろいろな業務がありますが、犬関係は保健所であるということが市民には良く知られておりまして、野犬の苦情は大変多い。また心ない行為による捨犬が野性化し、捕獲を行なっても野犬は仲々減らないのが実情であり、一部の人達の心ない犬の扱いにより、その処理のため兼任していない食監の手を借りることも度々あります。是非、飼犬の正しい、かつ人に迷惑をかけない飼い方を徹底されんことを望んでおります。

食監は食品衛生法及び府条例等の法律にもとづき仕事を行なっております。ではどんな仕事か述べてみますと、飲食店関係と、食品製造業及び食品販売業の多くが知事又は保健所長の許可を必要としますから、その施設の許認可業務と監視、営業者及び消費者の衛生教育、消費者からの食品の苦情処理、食品の検査、食中毒の疫学調査等が掲げられ、前記の犬関係の仕事と併せ、大変忙しい毎日です。

食監の各業務のなかで、特に大切なのが知事又は保健所長の許可を必要とする営業施設の立入検査であり、これを監視といいます。しかし保健所の食監は他の業務に追われるため、この監視を充分に行うため、万国博覧会の開催された昭和三十九年に、少し名前が長いですが、食品衛生特別監視機動班（以下機動班と言う）が設置されました。現在では機動班（車一台に食監三人で一班）は十四班となり、府下の主な保健所に一～二班駐在し、監視を主とした業務を行なっています。

食品衛生関係で新聞・テレビ等マスコミに取り上げられるのが食中毒事件です。喫食者及び患者の数により規模が変ってきますが、患者が二〇数人までなら保健所で容易に疫学調査が可能ですが、それ以上の人数になりますと、機動班を数班、時には全ての班を投入し、迅速、適確かつ広域的に調査処理できますから、この機動班の存在は食品衛生行政推進にとって大きな原動力となっています。

昭和四十三年に、PCBが混入したカネミライスオイル事件が発生しました。当時、多くの食監は食用油の製造に熱媒体としてPCBが使用されていること、また同様にPCBの毒性についても知識を持ち合わせていなかったと聞いています。この事件について福岡地裁小倉支部等での判決内容によりますと、国及び地方自治体の責任は追求されず、私自身はホッとしたものです。このように食品化学は常に止まることなく進歩しており、私共食監は一歩も二歩も遅れることが度々であります。従って食監は、食品細菌から食品化学まで新しい情報の蒐集に努め、知識の向上を図らねばなりません。

今年も夏を迎え、食中毒が発生しやすい季節となりました。そこで最後に食中毒の予防について述べてみましょう。

一、会席及び仕出し料理は早めに喫食すること。特に持ち帰りは避けるようにしましょう。

一、料理は調製後、四時間以内に喫食しましょう。

一、夏は冷蔵庫内の温度が一〇℃以内にならないことがありますから、庫内での保存は、過信しないようにしましょう。

一、家庭調理による食中毒発生も多く、調理器具は生食用と加熱調理用とに使い分けるようにしましょう。

*（大阪府食監協議会会長）