

with コロナ時代における効果的な食品衛生指導等に関する 検討について

南多摩保健所 生活環境安全課

○久保 潤人 倉持 大輔 食品衛生担当一同

1 目的

新型コロナウイルス感染対策の観点から、食品関係施設への立入や事業者との対応時間が制限され、事業者への衛生指導が十分できていないことが危惧される。また、従来の集合型の講習会の開催が困難となり、事業者が最新の食品衛生情報を得る機会が減少している。

そこで、Web会議システムを活用して、オンラインでの施設監視や事業者からの相談対応を試行するとともに、講習会をオンラインで実施することで、感染対策を図りながら食中毒対策やHACCPに沿った衛生管理に関する情報を提供するなど、withコロナ時代においても効果的な衛生指導や普及啓発方法の検討を行ったところ、一定の知見及び成果を得たので、報告する。

2 実施内容

(1) オンラインによる講習会の実施及びその検証について(令和2年度実施)

当所では従来、営業許可更新対象事業者に対し、所要時間1時間の講習会を毎月1回集合形式で実施していた。令和2年度は、これに代えて当所ホームページに許可更新手続き、講習会資料及びその内容に関するテスト問題を掲載し、営業許可の更新対象施設に対し、許可満了の通知とともに講習会の開催案内のため、ホームページのURL及び二次元コードを記載したハガキを郵送した。対象者はパソコンまたはスマートフォンでホームページにアクセスして掲載された講習会資料で学習後、テストに解答する。その後、当所窓口での許可更新申請時に、テストの解答を確認することで受講登録とした。一方、オンラインによる講習会を受講せず、来所にて許可更新申請した場合は、窓口において紙資料で学習し、テストに解答することとした。

いずれの場合も、テストの正答と解説を記載した資料を配布するとともに、必要に応じて、間違えた問題の解説等について助言指導を行った。

なお、令和2年度の調査結果を踏まえ、令和3年度には別途、所要時間2時間の講習会を実施した。

(2) オンラインによる食品取扱い施設の衛生指導及びその検証について(令和3年度実施)

令和3年6月に改正食品衛生法が完全施行され、HACCPに沿った衛生管理が制度化したことで、衛生管理の取組状況について個別相談の要望のあった保育園給食等19施設を対象に実施した。

保育園給食等14施設については、オンライン相談として施設毎にHACCPに沿った衛生管理に必要な衛生管理計画書や記録表等をWeb会議システムによりデジタル資料として共有したり、Webカメラで撮影してもらい、実際に施設で実施している衛生管理手順を聞き取り、書面と相違ないか確認し、解説を行いながら必要な助言指導を行った。

さらに、参加施設のうち協力が得られた4施設については、調理場内を当所職員の指示に沿っ

て Web カメラで撮影してもらい、衛生管理状況を確認した。

なお、個別相談を希望するがインターネット環境が整備されていない 5 施設については、新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言の解除後に、衛生管理の取組状況に関する相談対応を対面にて実施した。内容については、オンライン相談と同様の手順で実施した。関係書類等は当日施設にて確認した。調理場内の確認は、4 施設は相談会場が施設外の会議室であったため実施しなかったが、1 施設は調理場の壁一面がガラス張りであり調理場外から見渡すことができたため、ガラス越しに確認した。

3 結果

(1) オンラインによる衛生講習会の実施及びその検証について(令和 2 年度実施)

ア 受講者の年齢構成について(図 1)

受講者の年齢層は、60 歳代以上が 29%と最も多く、40 歳代 24%、50 歳代 20%、30 歳代 19%と続いた。

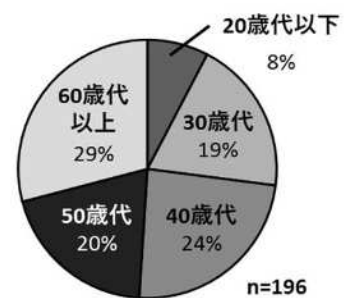


図1. 年齢

イ 受講率について(図 2)

令和 2 年度の受講方法別の受講率は、オンライン講習会で受講した施設が 115 施設 53%、窓口で受講した施設が 89 施設 41%で、オンライン受講と窓口受講をあわせると 94%となり、前年度の集合形式のみの講習会の受講率 45%と比較すると、大幅に上昇した。

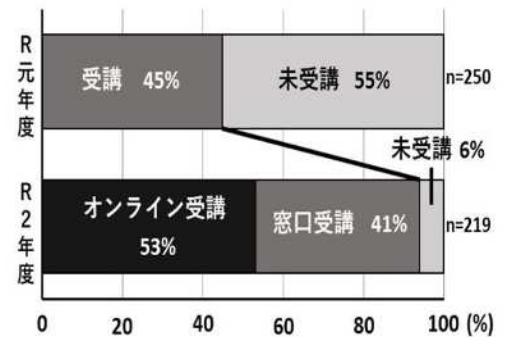


図2. 受講率

ウ 年代別の受講方法について(図 3)

受講方法を年代別にみると、195 施設へのアンケートの結果、50 歳代以下ではオンライン講習会で受講した施設が多かったが、60 歳代以上では窓口で受講した施設がオンライン講習会で受講した施設の 2 倍以上であった。

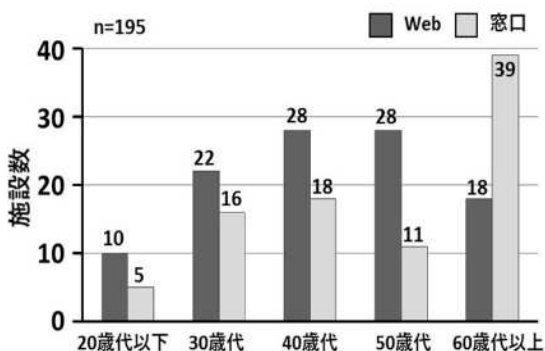


図3. 年代別受講方法

エ 年代別のインターネット環境の有無について(図 4)

インターネット環境の有無を年代別にみると、69 施設へのアンケートの結果、54 施設 78%が「ある」と回答であったが、60 歳代以上の受講者では、「ない」と回答した事業者が多かった。

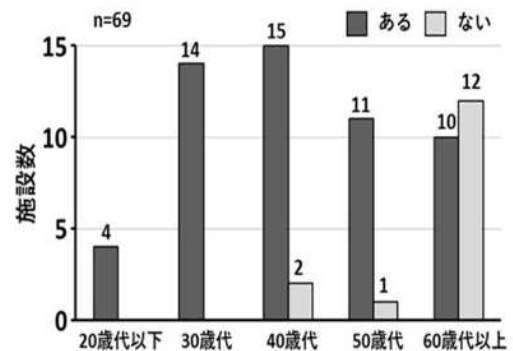


図4. 年代別インターネット環境の有無

(2) オンラインによる食品取扱い施設の衛生指導及びその検証について(令和3年度実施)

ア オンライン相談対応について

オンライン相談を通じて、各施設の衛生管理計画書等を確認し、それぞれの取組状況に応じた助言指導を行うことで、事業者の疑問を解消し、円滑な HACCP 導入及び定着支援を実施することができた。

イ オンラインによる調理場内の衛生指導について

オンラインによる調理場内の撮影協力が得られた4施設のうち3施設については、作業動線に沿って撮影してもらい、設備の配置や手洗設備が使用できる状態か、不要な物品が置かれていないか、化学物質や器具の保管状況等、施設の大まかな衛生状態を確認することができた。しかしながら、1施設は調理場内の電波状態が悪く、移動中に回線が途切れ画像が映らなくなり断念した。

一方で、施設側に当所職員の意図が伝わらない、施設が狭く画面に設備がうまく収まらない等の理由で確認したい場所を撮影してもらえず、調理場の細かいところまでは十分に確認できなかった。加えて、画質が悪く施設の清掃状態までは確認できない、調理場内の換気扇の音等が雑音となり、お互いの声が聞こえにくいといった課題も浮き彫りとなった。

ウ 所要時間について(図5)

事業者との対応時間はオンライン相談と実地相談共にいずれの施設も1時間程度であった。

オンライン相談は開始の30分から1時間前よりセッティング及び動作確認を行った。予約状況により、1日1施設または続けて2施設実施した。片付けに要した時間は10分程度であった。

実地相談は保健所から車で片道1時間程度の場所と徒歩15分程度の場所それぞれ実施した。

移動時間が短い場合は、オンライン相談と実地相談で全体の所要時間に差はなかった。しかし、移動時間が長い場合は、実地相談で1施設の対応を行うよりもオンライン相談で2施設の対応を行った方が所要時間は短くなった。

エ 事業者の評価について(図6)

事後アンケートから、オンライン相談を実施した14施設のうち、12施設から衛生管理に関する疑問点が解消されたとの回答を得た。開催方法については複数の施設から、「移動の手間が省略できた。」、「個別対応のため具体的に気兼ねなく相談できた。」等の感想があった。実地相談を実施した施設からも「日頃の疑問が解消され、衛生管理を見直すよい機会となった。」との感想があった。一方で、「時間が足りない。」、「HACCP 関係書類の統一様式が欲しい。」との意見があった。

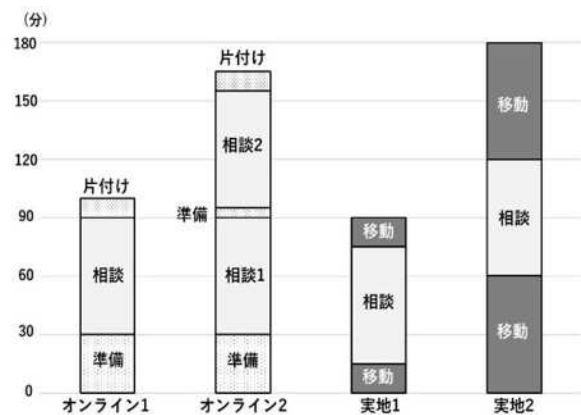


図5. 所要時間

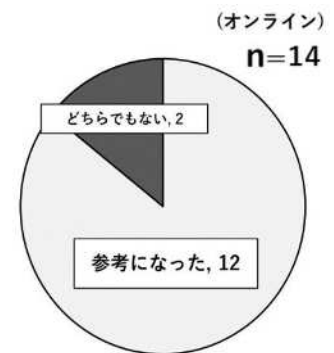


図6. 衛生管理に関する疑問点は解消されましたか？

4 考察及びまとめ

Web 会議システムを活用したオンラインによる衛生講習会の実施やオンラインでの相談対応、施設の衛生指導を行うことの最大のメリットは、互いに非接触のため感染症のリスクがないことである。インターネット環境が整えば、感染症流行期であっても事業を中止することなく、場合によってはマスク無しで事業者の表情や理解度を確認しながらの衛生指導も可能となる。

第二のメリットは、事業者の利便性の向上である。近年、営業形態の多様化により、休業日や休憩時間が一律でないこともあり、時間を指定した集合形式の講習会の受講率が低迷していた。今回、オンデマンド型のオンライン講習会を開催したところ、受講者が都合の良い時間や場所において、自分のペースで学習し、繰り返し閲覧することで復習することができ、「都合の良い時間に受講できた。」との感想が多く、概ね好評であった。また、会場の人数制限がないため、「施設の従事者全員で受講することができた。」との感想もあった。

第三のメリットは、職員のマンパワーの効率的な活用と低コスト化である。従来の集合形式の講習会では、講習会資料の準備はもとより、会場設営、講習会の運営、会場の撤収作業等で複数の職員が長時間拘束される。また、感染防止対策により受講者数を限定する、講習会の回数を増やす等の対応が必要となる。さらに、施設への衛生指導に実地に赴く際、当所管内には車で片道 1 時間以上かかる施設もあり、施設の立地によっては対応可能な日程や時間が制限されてしまう。オンラインによる講習会や衛生指導においては、案内メールの作成や当日の Web 会議用の機材設営等、事前準備が必要ではあるものの、講習会会場の設営の必要はなく、相談対応や衛生指導を行うにも物理的な移動の必要がないため、対応可能な日時を増やすことができる。また、Web 会議システムの画面共有機能により、お互いに資料を共有しながら加筆修正ができ、講習会資料の印刷の必要もないことから、ペーパーレス化を図ることができる。

今回試行した、施設の衛生管理の取組状況や施設の衛生状態を確認するにあたり、口頭や書類で確認する内容についてはオンラインでも十分実施することができた。また、目視で確認する必要がある内容については、あらかじめ入手した設備配置図と照らし合わせて施設の状況を確認し、詳細な確認が必要な部分については、後日、実地に赴くことで、現地での対応時間を削減し、効率的でよりポイントを絞った衛生指導を行うことができると考える。

一方、オンライン方式の最大の課題は、事業者側のインターネット環境の有無や端末の種類・機能、機器類の操作能力に対応が左右されてしまうことである。オンラインによる衛生指導においては、施設に Wi-Fi 環境がなかったり、通信障害等で、円滑に実施できない場合があった。また、インターネット環境がない受講者の利便性の確保のために、紙資料の準備などの選択肢を提供することが必要となる。

新型コロナウイルス感染症の流行拡大に伴い、全所対応の一環として、当所食品衛生担当の職員も新型コロナウイルス感染症対応に係る業務を分担して遂行しており、オンラインによる事業展開は、限られたマンパワーを効率的に有効活用するために大きく貢献した。

引き続き Web 会議システムを活用した普及啓発や相談対応、衛生指導等を実施していくことで、事業者の利便性の向上と業務の効率化を図りながら、with コロナ時代においても個々の事業者の衛生管理のステップアップを支援していきたい。