

コロナという災厄がもたらしたもの

新型コロナウイルスの感染拡大は、食品業界にも大きな影響を与えました。食品を扱う企業や飲食店は、業務の縮小や休業あるいは廃業という状況に追い込まれました。さらに、感染拡大が落ち着いてきた昨今、営業を本格的に再開しようとしても働き手が戻ってこないという問題が起きています。練度の高い調理補助や接客のできるアルバイトやパートが確保できず、店を開ければお客様は来てくれるものの休まざるを得ない店もあるようです。

このような状況の中、一つの教訓として再認識されたのが手指の洗浄消毒の重要性です。この食品衛生の基本が、感染予防という観点から一般の方々にもその重要性が浸透しました。飲食店や調理場だけでなく、大型商業施設や食品を扱わない店舗でも出入口に消毒用のアルコールなどを設置するようになりました。しかしその一方で、青森県の弁当業者による大規模な食中毒が起こりました。詳細は調査中のため不明ですが、食品から黄色ブドウ球菌とセレウス菌が検出されたとの報道があります。ニュースなどの情報から、「食品の温度管理や確認、手指の洗浄消毒の重要性を理解せずになんげな取り扱いをして弁当の盛付作業を行った」このような不適切な構図が見えてきます。生産体制が整わない中で、自社の規模を超える受注やイベントの参加などで食中毒事故を起こせば、ようやくコロナの嵐を乗り切れた企業や店舗も傾きかねません。今こそ地に足のついた業務を続けていく必要があると考えます。そのためにも、コロナの教訓として認識された手指の洗浄消毒の重要性を忘れないようにしたいものです。