

調理場などの衛生管理に

もっと力を入れて……

湯元地区の食品衛生一日監視から 中宮祠

「品物を作って、売ってお金をもらう。こんな生活の中で忘れがちな衛生管理。忘れるというよりも、どこまでが正しい衛生で、どんなことをしたらよいのか、というような知識が大半の人々にはないのではないのでしょうか……」これは、一日監視員として参加した日高三年、鶴巻育子さんのことですが、どのような衛生管理がなされているか、その状況を視察する食品衛生一日監視が、十月四日、湯元、中宮祠地区の飲食店、旅館を対象に行なわれました。

この一日監視は、保健所、食品衛生協会日光分会、市が中心になって行なわれたもので、婦人会、日高女子生徒一六人に一日監視員になってもらい、もっぱら消費者側からみた施設や管

理状況などを監視したものです。四班に分かれ、湯元、中宮祠地区の飲食店、旅館など三〇軒を、ぬきうち監視しましたが、初めての監視であったせいか、中には衛生管理がまったくゼロ

外観に比べ

調理場などが不衛生

監視を行なったあと発表会が行なわれましたが、そのおもなものをお知らせしてみよう。○総体的にみて、外観はきれいですが内部(調理場など)がそれに比べてひどく不衛生

の店がありました。しかし、りっぱな施設、完全な衛生管理がなされている飲食店、旅館もありました。不衛生な店は一日も早く改善され、衛生的な観光地にしたいものです。

- 調理場の中にソロバン、メモ用紙などがあり、調理人がソロバンを使ったり調理したりしており、ひどく不衛生だった。
- 調理場に調理人以外の人が入り込んで不衛生だった。
- 食器戸棚やオシンコが調理台の下にあるのは不衛生。
- 調理人の手指が不衛生な人もいた。



私たちは食品衛生一日監視員として中禅寺、湯元地区の飲食店などを視察いたしました。が、なおさなければならぬと思う点が種々ございました。それらを全部掲載いたし

食品衛生一日監視員になって

日高三年 佐々木邦子

つきました。つきに、冷蔵庫につけなければならぬ、かく測温度計や殺菌灯がやはりぜんぜんついていないほど取り付けてありませんでした。さらに不思議に思った点は、はっきりゴ

ミ箱と称するものが、わりあい備えられていなかったことです。備えられたいても、ちてゅう介、雑介の別なくいっしよにはいつていたりして、これらもとくに改めていただきたいと思えました。また、調

理場にはソロバンが置いてありそれをばいじいたままの手で調理をするなど、調理人の反省をうながしたいと思えます。以上のような点から、とくに感じたことを述べますと、飲食店の方たちは、私たちが



【調理場を監視する婦人会・日高生】