



世界へのプレゼントになろう

2015-16年度 国際ロータリー会長 K.R.ラビンドラン

名古屋名南ロータリークラブ

■承認/1991年3月8日 ■例会日/火曜日・PM6:30 ■例会場/名古屋マリオットアソシアホテル
 ■会長/鈴木 清詞 ■幹事/坂本 晃 ■会報・雑誌・広報委員長/江松 央統
 ■事務局/〒450-6002 名古屋市中村区名駅1丁目1番4号 名古屋マリオットアソシアホテル2202号
 TEL.052-586-2043 FAX.052-586-2054

第1157回

2015年11月17日(火) 雨 第17回

～ロータリー財団月間(11/5を含む1週間 世界インターアクト週間)～

斉唱 君が代、奉仕の理想
 出席 会員55名(出席率算入人数45名)
 出席38名 出席率84.44%
 前々回補填率82.22%(10月27日分)
 ゲスト 米山奨学生 楊 光心さん
 ビジター 名古屋名駅 RC 天野 元成さん

11月の誕生日

2日 野々村憲吾さん 5日 鈴木 清詞さん
 7日 猪村 美之さん 10日 東山 直史さん
 16日 鈴木 享さん 21日 吉木 邦男さん
 28日 小島 招啓さん

配偶者誕生日

1日 川瀬 和子さん 1日 榊原 明枝さん
 13日 田中 裕子さん 17日 出田 郁さん
 18日 本多 慶子さん 24日 堀 孝子さん

11月の結婚記念日

2日 水野 俊男さん 5日 田中 一雄さん
 8日 伊藤 圭一さん 8日 鈴木 一博さん
 10日 安藤 修さん 11日 佐々木 暢さん
 13日 児島 徳和さん 16日 鈴木 清詞さん
 26日 榊原 和美さん 26日 末永 祐敬さん
 30日 長尾 浅吉さん

会長あいさつ

会長 鈴木 清詞さん

皆さま、こんばんは。フランスでテロが起こり、世の中が大変不安な事が多くなっております。

最近はずっとホテルでの例会がなく、休会や家族会などで外へ行くなどが続いていたので久しぶりのホテルでの例会です。

本日は加藤英敏さんの卓話です。楽しみにしております。皆さま、どうぞよろしくお祈りします。



幹事報告

幹事 坂本 晃さん

1. 地区大会の登録料で数名未納の方がいますので、よろしくお祈りします。
2. 海外出張届けが出ています。武藤正行さん、イタリヤへ11月17日(火)から11月24日(火)までです。

ニコボックス

◆加藤さん卓話楽しみにしています。

加藤 英敏さん 水野 俊男さん 中西 芳子さん
 中村 勝さん 伊藤 圭一さん 木村 猛さん
 新原 尚さん 犬飼りさ枝さん 川瀬 悟さん
 宮崎 良一さん 坂本 晃さん 児島 徳和さん
 鈴木 一博さん 長尾 浅吉さん 久米 伸治さん
 川辺 清次さん 杉山 隆秀さん 三島多恵子さん
 朝比美和子さん 猪村 美之さん 小島 招啓さん
 細井 俊男さん 大平 明子さん 鈴木 清詞さん
 入谷 直行さん 三浦 和人さん 牧野 好弘さん
 三浦 隆さん 森田敏二三さん

◆長男が結婚しました。 木下 福郎さん

◆2ヶ月程お休みしてごめんさい。

属 ゆみ子さん

◆三好の西コース16番で15点たたきました。

出田真太郎さん

本日合計 42,000円 累計 368,000円

委員会報告

■国際奉仕委員会 委員長 水野 俊男さん

皆さま、こんばんは。国際奉仕委員の水野です。いつもお世話になりましてありがとうございます。

本日はお時間をいただき、来年に行う国際奉仕委員会とゴルフ部会との合同事業につきましての説明をしたいと思っております。

まず行き先はホワヒンです。ここはタイの王様の別荘があり、バンコクから南へ4時間ほど行った所にあります。

ガイドブック「地球の歩き方」によると、「王室御用達の避暑地として知られるホワヒンは、ここをリゾートとしての基礎が築かれたのが1868年で、ラーマIV世が日食を観察する為に人々を招き、その宿泊施設を建てたのが最初とされています。そして、チャクラボン王子は海岸の魅力に感銘して別荘を建て、更に1923年にはラーマVI世が宮殿を建

てて、バンコクに住む上流階級の人々の別荘が立ち並ぶリゾートとして非常に評判の良い所です。」とあります。

旅行の日程表を見ていただきたいのですが、ロイヤルホワヒンRCというRCがホワヒンにあります。3月1日にそちらの夜間例会に出席を致しまして、翌日は向こうのRCのメンバーとゴルフのフレンドシップ大会をする予定です。そして2日間ホワヒンに滞在をし、3日目にはバンコクで1泊して帰国するという予定です。

そのRCの会長はクリストファーという方でメンバーが40人位なのですが、会員全員が白人です。タイ国内で英語のみの例会を行っているのはこのRCだけです。費用はビジネスクラスで行く予定ですが、往復で約130,000円、そして宿泊代が15,000円×4日で向こうでの滞在費も含めて合計250,000円位を予定しております。興味のある方は是非一緒に旅行に行きたいので、どうかご参加をご検討ください。また英語とタイ語の通訳をしてくれる方を手配しますので、意思疎通は心配ないと思います。安心して参加していただきたいと思います。

最後になりましたが、国際奉仕委員会としましては、昨年は三浦元委員長がタイへ台湾のRCと一緒に奉仕活動を行ってきまして、今年は三浦さんと山本さんがネパールのカトマンズへ災害の視察に行きました。その流れで私達も今度タイの夜間例会に出席をして経験を徳たいと計画しております。

時事卓話

■「衛生管理の基本について」 加藤 英敏さん

皆さま、こんばんは。ただいまお食事中ですが、今日は食品衛生の基本という事でお手元の袋の中にクリアファイルが入っています。その中の冊子を見ていただければと思います。お食事中なのですが食中毒の話も出てきますので、史上最低の卓話かなと思っております。



まず私共の会社は、お総菜やおせち料理などを製造しております。普段から非常に異物混入防止と品質維持を心掛けてルーティン業務をしております。本日の冊子は、新しくパートさんやアルバイトさんが入られたりした時、これをベースに教育をしているものの中から抜粋してきました。

1ページを開いていただくといきなり食中毒の話です。ブドウ球菌というものは言葉としてはよく聞かれるかなと思いますが、鼻のまわりが一番多いです。体調管理として毎朝全員で行っているのですが、くしゃみや熱が出るなど体調の悪い時は製造現場には入らせないようにし、管理職が毎朝7時30分にチェックをする位に厳しくしています。

あとノロウイルスというのはニュース等でよく聞いた事があると思いますが、簡単に言うと胃腸炎です。過去10年間で2番目に患者が多いという事で、我々は非常にピリピリしています。ノロウイルスにかかってしまうとすぐには症状が出なくて、だいたい1週間から10日後に症状が出るので、そのタイムラグで色々なトラブルが起こる可能性があり、未然防止がなかなか難しい状況だとも言えます。

まずは食品を作るに当たり、細菌を付けない、増やさない、死滅させるという事を毎日心掛けています。まず色々な菌を死滅させるには手洗いが基本です。石鹸を付けて手を洗ってもらうのを2回行うと、ほぼ完璧に菌は死滅します。手を洗わない方というのは厚生労働省のデータだと、トイレの後に手を洗わない方は全体の2割、食事の前に手を洗わない方は3割だと発表されています。

ちなみに手洗いなのですが、ただ水で洗うのと全く洗わないのはそんなに変わりません。石鹸を付けて洗わないと全く意味がないというのが実態です。その事に気を付けて1回洗っていただければ良いのですが、2回洗っていただければほぼ完璧に菌は死滅するので、それを心掛けていただければ色々な感染を防げます。

次のページに手洗い方法という事で書いてありますが、指と指の間を一生懸命に洗ってもらう、それと爪と皮膚の間を徹底的に洗ってください。私達は工場ですので工場内では手を洗った後にアルコール消毒をするのですが、一般家庭ではなかなかそこまではしませんので、料理の際には手を2回洗っていただく方が良いかと思います。そして食事前に必ず手を洗ってから食べるというのを心掛けていただければ、細菌からは免れるのではないかと思います。

そして一般家庭で非常に注意をしなければいけないのは、手に傷があるという事です。例えば包丁で切ってしまうと絆創膏をしている箇所は、非常に危険な場所になってしまっています。ちなみに私共の工場でも、包丁で切る、どこかで擦り傷を作るなどして絆創膏を貼る場合があるのですが、絆創膏は商品を混ぜてパックをする時に異物混入の危険性があるので、会社の従業員は会社専用の絆創膏を貼らせています。万が一異物混入した際、これは絶対に私共の絆創膏ではないと言えるように自主防衛をしています。一般の絆創膏よりも非常に高い物を貼らせています。更にその上から手袋をしています。

特に一般家庭の中で菌が繁殖しやすいのは、まな板です。まな板はザラザラしているのでしっかりと洗わないと肉を切った後に野菜を切ると、肉の菌がO-157などの感染原因となります。一般家庭ではこのようなパターンが一番多いのではないのでしょうか。調理器具はしっかり洗っていただくようお願いいたします。

次のページにアレルゲンのコンタミと書いてありますが、アレルギー症状が出ると皮膚の場合は赤くなる、じんましんが出る、目の場合は充血する、脛が腫れる、目眩がする、他には血尿が出る、ひどい場合は意識がなくなるという事もあります。私共の工場でもアレルゲンというのは非常に管理を厳しくしていますが、今年の4月にアレルギー表示違反をしてしまい、商品の全国回収を致しました。

鯖の中に乳が混ざってしまったという事で、最初に報告を受けた時には、海の中なのだから絶対に乳はいないと言っていたのですが、調べたら出てきました。原料を調べたところ、鯖をサイコロ状にカットしている加工屋を焼津に24社抱えておりますが、その中の1社が自分の所でも売ろうとして差別化を図り、チーズ鯖としてチーズを混ぜていました。そのチーズが1mg、私共の商品に混入し、1ピーピーエム、10,000分の1グラムの反応が乳で出たので、全国回収160,000ピース、被害総額25,000,000円という

事で、非常に痛い目に遭いました。そんな時の為に保険に入っていたので実害はなかったのですが、全国供給が1週間ほど止まってバタバタしておりました。結局100,000ピースほど回収をして全品検査をしたのですが、1ピーピーエム出てきたのが2袋で、人体被害なしという事は良かったのですが、10,000分の1グラムの異物の混入でそれぐらい被害が大きくなってしまいますので、食品メーカーは非常に気を遣っています。

そのような痛い目に遭いましたので、工場の中をもう一度徹底的に見直しました。私共はくるみ製品を使っている、くるみは大きさの選別をしています。風を調査したところ、選別をする時にくるみのかすが隣の切り干し大根の選別をしている3メートル先の作業所まで飛んでいました。くるみもアレルゲンなので、切り干し大根からもくるみが出てきたという事になりかねませんので、全部レイアウト変更をして色々な所を見直すほど気を遣っておりますが、事故を起こしてしまいました。

事故を起こすとどのようになるかと言うと、自主申告をするのですが、即日保健所から会社名を公表しなさいと言われ、日経新聞、中日新聞、読売新聞、朝日新聞、毎日新聞、西日本新聞、沖縄新聞など全国紙に載せなければならないので、非常にお金もかかります。特別お客様相談室も設置して初日に250件ほど問い合わせがありました。対応に追われる中、「お金は返金致します」というマニュアルを作って、80グラム198円としたものの、198円を現金書留で送るのに何百円と金をかけてしまい、せめてQUOカードにでもしておけば良かったと反省しました。非常に情けない思いで4月を過ごしたのが実態です。ですからアレルゲンのコンタミ、混ざってしまうという事ですがコンタミ防止事例という事で、アルバイトでも分かるように識別表示を変えて、対策を打ち終わりました。

次に一般家庭では調理済み食品が汚染されないように保管しましょう。よく家庭の中で起こる食中毒事例としては、冷蔵庫の庫内上に生肉を置き下に他の物を置き、そのドリップが出てしまったのを知らずに使ってしまうというものです。そして調理器具はきちんと洗っていると思うのですが、保管場所から出して使う前に一度洗った方がいいのではないかと考えております。それと食品を保持する時に、これは蜜柑でも梨でも何でもそうですがどのような商品でも直射日光は避けた方がよいです。そして決められた処理量、加熱温度、加熱時間は守りましょう。

これはあまり一般家庭ではないかと思いますが、例えば私共がポテトサラダを作るのに、1つの釜に40kgの芽を取って皮を剥いたジャガイモを入れて蒸します。40kgに対して4分の1、10kgのマヨネーズを入れてポテトサラダが出来上がりです。例えば39kgしかジャガイモを入れないと、マヨネーズの含有量が25%から27%に上がってしまい、商品回収対象になってしまいます。たかがそんな事でもそうなりますし、逆にジャガイモ41kg入れるとマヨネーズの比率が下がってしまうので、それは私共の会社が2日間日持ちを保証しているのが1日半しかもたなくて腐敗になって回収となります。それは厳しく何度もダブルチェックで計っている状況です。

ジャガイモはまだいいのですが、非常に難しいのはボイルしたりしてのびるものです。例えばひじき

や切り干し大根などです。皆さまご存知の通り、ひじきなどは乾物ですが、水で戻すと8倍にも膨れあがります。1kgのひじきで製品が8kg出来ます。それを1分間余分に水に戻すと8.2倍に膨れあがってしまうので、同じ調味液を入れても薄味になってしまい、規定基準よりも下回ってしまいます。

逆に15秒遅いと7.8倍になるので、5秒刻み、3秒刻みの管理体制をしないとなかなか目的の品質が出来なくて、腐敗したり堅かったりします。ボイル不足であればボイルすればいいのですが、のびてしまったものは元に戻せませんので、そうなったものは全て廃棄しています。

私共の会社では、ひと月にだいたい30トンほど廃棄処理をしています。これは非常に莫大な量で、煮物などは水分をコンポストで圧縮して競走馬の飼料となります。マヨネーズは馬がカロリーオーバーとなってしまう為、産業廃棄物として廃棄しています。清掃車を1台呼ぶと70,000円ほどお金がかかり、物を作って廃棄して、損して更にお金をかけるのは泥沼なので、毎朝しっかり出来ているのか管理をしています。

しかし、朝出勤した時には既に出荷済みだと、スーパーなどで早い所だと9時、遅い所でも10時には開店して店頭で並んでいます。品質検査を行うのは3日間かかります。私共がどのように対応しているかと言うと、3日後に腐ってしまいましたと言っても売れてしまっているの、毎朝8時から検食というのをしています。毎日作った商品を2つずつ検体として取っています。1つは今日食べる、昨日の1つと比べて味が一緒かどうか。1つは残しておいて明日の朝作った物と味が同じかどうかという事を、管理職で毎日行っています。それで管理職が駄目だと判断すると、朝の8時に出荷止めをし、納品したスーパーに全部電話をする、若しくは近場であれば全部回収するというのを毎日繰り返しています。

今ですと、今朝の検食は栗きんとん・田つくり・黒豆・昆布巻きなど、元旦迄にはウンザリするほどでかれこれ食べ始めて15日ほど経つのですが、そういう事を毎日行っています。その時にバックデータとして、担当者が全品の塩分や糖分は基準通りであるかなどのデータを出して、8時10分には検査結果を確認し終えるという作業を毎日行っている状況です。ですから、決められた物を決められた通りに作るというのはなかなか難しい事です。

基本としては整理整頓清掃、これは非常に簡単な事ですが、これを毎日徹底しているのが実態です。例えば原料の在庫があれば、乱雑に積むのではなくきちんと指定の場所に縦に積むなどです。工場内だとモップなどの清掃道具を洗ったり、長いホースで水を流したりします。放水している時は別ですが、使わない時は絶対にぐるぐる巻きにして床から30cm必ず上げるとい、ホースでさえ管理体制を引かないと、そこが一晩経つと菌が繁殖するおそれがあるので徹底しています。

特に食中毒が多いのは12月が一番多いです。一つには食欲が旺盛になると、もう一つはお刺身やいくら、数の子など生ものが増えます。その次に多いのは湿度が高い梅雨の時です。ある一定の温度、25度以上・湿度が何%以上というのが3日間続くと、保健所から食中毒警報というのが出ますので、朝礼で今一度それらを奨励します。食中毒警報というの

は発令されるのですが、自然消滅します。4日目に温度が下がると食中毒警報解除ですとは言われません。ですから温度管理をきちっとしている状況に於かないとなかなか厳しいです。

一般家庭の中で食中毒が起きるのは、圧倒的に滞留が多いです。滞留というのはお弁当屋さんではよくあるのですが、例えば10人の工場で毎日50食作っている所が、法事で追加が入ったとか会議で余分に30食作れと言われれば、納品時間は決まっているので早くから作り出します。いつもは10時半から作り出すのが10時からだと置いてある時間が長くなります。それを滞留と言いますが、滞留時間が長くなって、マニュアル通りに作っているのだけれども腐ってしまうという事があります。

例えば温かい白米をお弁当に詰めて、その隣にあるお刺身が腐るという事がよくあります。ですから、年末年始にお孫さんや息子さんか帰ってきたからと沢山の食事を用意する時に、是非滞留には注意していただきたいと思います。なるべく生ものは後から冷蔵庫から出すなど気を遣っていただければ、食中毒は防止できると思います。

私は必ず色々な原料や製品が置いてある時間を現場に行って聞きます。「3分です」「5分です」など答えます。「マニュアルは?」と聞くと「7分です」と答えられればセーフなのですが、「分かりません」と言うやり直しです。それぐらい滞留は厳しくしていかないと色々な事故に繋がっていくのではないかと思います。こうやって毎日食品と格闘しております。

食事中なのに食中毒の話ばかりでしたので大変申し訳ないと思ひまして、皆さまに弊社の商品をお持ちしましたので、なるべく真っ直ぐご自宅へ帰っていただく事を祈願しまして終わりたいと思います。

第 1159 回例会 (12月1日) のご案内
年次クラブ総会

■ 11 月度理事会 議事録 ■

報告者 坂本 晃さん

日時 2015年11月17日(火) 17:30～
場所 名古屋マリオットアソシアホテル
17F『パイン』
出席者 鈴木、木下、坂本、児島、宮崎、
細井、鈴木、水野、佐々木、朝比、
大平、山本

18名中12名参加

◎審議事項

一、なし

◎協議事項

- 一、3/8 名古屋熱田 RAC 合同例会の件
＜ローターアクト委員長 木下 福郎さん＞
・次回 12 月理事会での協議事項とする。開催時間は 19:00 ～とする。
・今後は合同例会も委員会の中で予算化していく。

◎報告事項

- 一、プログラムの件
12 月度・1 月度プログラムについて
＜会場運営・プログラム委員長 山本 郁矢さん＞
・12 月 8 日 国際奉仕委員会 ネパール訪問報告
・1 月 19 日 時事卓話 木村 猛さん
- 一、1/12 新年ゆったり例会の件
＜親睦活動・家族委員長 大平 明子さん＞
・神楽家にて開催
- 一、国際奉仕委員会・ゴルフ部会合同タイ訪問の件
＜国際奉仕委員長 水野 俊男さん＞
・金額など提示して会員の皆さまへ案内をする。

◎その他

- 一、創立 25 周年記念式典でお土産としてお渡しをする日本酒「福寿」をお土産とは別に皆さまに購入のご案内をする。

※次回 12 月度理事会

12 月 1 日(火) 17:30～