

食品衛生のスペシャリストをマレーシア・クアラルンプール市へ派遣！ ～自治体職員の高度な知識や経験を活用した取組～

シンガポール事務所

クアラルンプール市は人口約140万を誇るマレーシアの首都で東南アジアの中でも経済発展が著しい地域のひとつですが食品衛生に関してはまだ高い水準に達していない点があります。

当事務所が実施する専門家派遣事業において、12月3日（火）から13日（金）まで、鹿児島県の職員が食品衛生管理の専門家としてクアラルンプール市へ派遣されました。

・食品取り扱い現場の視察及び食品実験室での検査指導

派遣日程前半、専門家は食品取り扱い現場を視察し、衛生意識の確認とクアラルンプール市が行う食品サンプリング調査を視察しました。またサンプリングを行った食品を基に日本で行っている食中毒検査の方法を食品実験室にて指導しました。

① フードコート、屋台等の視察及び食品サンプリング方法の確認

派遣日程前半では多くのフードコート、市場の視察を行いました。専門家は現場を確認しながら、クアラルンプール市が抱える問題点の整理を行いました。これらの問題点については派遣日程後半の講義の中で改善策の提案を行いました。またクアラルンプール市が行う食品サンプリング調査の視察も行いました。日本では食中毒等の問題が発生しない限り、原則的に食品取り扱い施設でのサンプリング調査を行うことは無いとのことでしたが、専門家がこれまでに培った知識を基にサンプリング方法の改善点等を助言していました。例えば、食品サンプルを低温保管する際のクーラーボックスに直接氷を入れると検査精度を落とすため、アイスパックやペットボトルに水を入れて凍らせたものを使うなどの工夫が必要といった助言を行いました。



フードコート視察及びサンプリング調査の視察

② 食品実験室での検査方法の指導

食中毒検査の実験方法として、専門家は日本から持参したキットを用いてカンピロバクター、リステリア、サルモネラ菌を短期間で判定する方法を行いました。この検査方法は日本では食中毒を断定するために行う正式な検査方法では無く、あくまで初期判断として

早期に食中毒の疑いを見極めるために用いる方法ですが、クアラルンプール市から早期に実験結果がわかる方法を指導してほしいとの要望があり、これに専門家が応えたものでした。指導の中で使用した試薬等はクアラルンプール市では使用したことがないものばかりで、食品実験室の職員から試薬名やメーカー名等を詳しく教えてほしいと要望がありました。また食品実験室室長からはこの試験方法をクアラルンプール市に導入すべく必要な備品の予算要求を行っていきたいとの発言があり、実験室職員の満足度の高さが伺えました。



食品実験室での指導

③ ハラル認証の処理方法を行う食鳥処理場を視察

視察の中で2カ所の食鳥処理場を訪れ、イスラム教の作法に則った屠殺方法を視察しました。

いずれの施設もマレーシアのハラル協会からハラル認証を受けた食鳥処理場です。そもそも「ハラル」とはイスラム法で許された項目を指し、主にイスラム法上で食べることができる物を表す言葉です。日本人の中には漠然と「ムスリムは、豚肉を食べることができないが鶏肉は食べて良い。」と考えている方もいるかもしれませんが、これは正しい認識ではなく、鶏肉であってもイスラム教の作法に則った屠殺方法を行っていないものを食すことはできません。

両施設ではほぼ同じ工程で処理されていました。日本の処理施設と根本的に違う点は屠殺そのものでした。ハラル協会が屠殺行為を認めた個人（イスラム教徒）のみが神への感謝の言葉とともに1羽ずつナイフで頸動脈、食道、気管を切断します。この工程は日本では機械化が進んでいますが、イスラム教の教えでは頸動脈を切断しそのまま体内の血液をすべて体外に排出する必要があります。電気ショックや首を絞めて屠殺した鶏肉は血が体内で固まるためハラル食品にならないとのことでした。



食鳥処理施設の視察

人間が1羽ずつ屠殺するという方法は生産性の観点から効率的でないかも知れませんが、イスラム教の観点からは非常に重要な部分になります。日本でもハラル認証取得を目指す企業が増えていると聞きますが、単純に工程を真似するだけではなく正しい解釈をすることが重要であると感じました。

衛生面に関しては日本同様で屠殺した食鳥をすぐ塩素消毒しその後低温管理を行っています。

・ 専門家による指導

派遣日程後半では、専門家が視察結果を踏まえて市職員と市内飲食店を対象に講義を行いました。

① クアラルンプール市保健環境局職員

まず専門家から 1996 年に日本全国で発生した O-157 集団食中毒事件の説明があり、事件発生後に行政が事業者に向けて取組んだ調理現場のドライ化の提言と普及のための啓発活動の紹介が行われ、受講者は大きな関心を寄せました。

次に食品の洗浄度を測定する方法として、日本で普及している ATP 法の説明がなされました。生物の細胞内のアデノシン三リン酸(ATP)の発光量を測定する ATP 法は食品の洗浄度を簡単かつ迅速に把握することができます。ふき取り式検査が主流であるクアラルンプール市にとってこの測定法は画期的であり、受講者からは質問が相次ぎました。

また専門家は市内の屋台を視察した際、調理された商品が常温のまま終日ショーケースに置かれており、その温度を測定したところ最も細菌が繁殖しやすい 30℃前後だったことや、料理人が調理した時間を良く把握していなかったことを指摘したうえで、日本の給食センターで導入されている調理時間や配送温度の管理方法を紹介し、事業者調理物管理の重要性を認識してもらうべきであると助言を行いました。



ATP 測定器に触れる

クアラルンプール市職員

近年、マレーシア国内で鶏肉によるサルモネラ菌食中毒事件が発生していることを受け、クアラルンプール市から日本のサルモネラ菌撲滅対策を学びたいという要望もありました。専門家は 2005 年に鹿児島県で発生したサルモネラ菌集団食中毒事件発生後の現場再現検証の結果を紹介し、事故発生原因の究明と再発防止に向けた同県の取組を説明しました。

② クアラルンプール市の飲食店事業者

専門家が視察先の屋台等で確認した問題点を写真で紹介しながら、その改善に向けての提案を行いました。清潔な調理場を確保するために、日本の優良飲食店舗で採用されている清掃責任者名の掲示制度などを紹介しました。

手洗いチェッカーによる手洗い実習の場では、受講者から「思った以上に手の汚れが洗浄できていないことがわかった」という驚きの声があがり、専門家は洗い残しが少ない日

本式の手洗い方法を説明しました。

「国際都市クアラルンプール市にとっては美味しい食事も素晴らしい観光資源です。その観光資源を台無しにしないよう、皆さんひとりひとりが衛生管理への高い意識を持って日頃の業務に取り組んでください。」という専門家の言葉で講義が締めくくられました。



手洗いチェッカーで手の洗浄度を確認

・おわりに

指導最終日の講義総括の場で、クアラルンプール市関係者から専門家に対し「食中毒などの問題を早く解決するにはどうすればよいか」との質問があり、専門家は派遣元の鹿児島県が実施した食品衛生キャンペーンの実施例や啓発ポスターの製作例などを紹介して、行政は早く結果を出すために努力するのではなく、焦らずじっくりと事業者の意識改善のための啓発活動に取り組むべきであると述べました。

また専門家はクアラルンプール市が抽出している年間 3500 件以上にのぼる膨大な食品サンプル検査の結果を宝の山だと表現しました。せっかくの宝の山が「調べて終わり」になっている点を指摘し、全てのデータを解析すれば食中毒の原因となる細菌が繁殖しやすい傾向が必ずわかるので、それを把握し必要な施策を立案することが行政の役割であると提言しました。

今回の講義及び意見交換を通じて、受講者が専門家のアドバイスを真剣なまなざしで聞く姿がとても印象的でした。総括終了後もクアラルンプール市関係者から「講義資料や写真を全て残して行ってほしい」「講義で使用した機材の購入方法を詳しく教えてほしい」といった要望や質問が寄せられ、今回の専門家の講義に対する満足度の高さがうかがえました。



クアラルンプール市関係者との意見交換の様相

今後もクレアでは、日本の自治体職員が持つ専門的かつ高度な知識を海外自治体に

伝えることによって交流・協力関係を深めていきたいと思えます。

【自治体国際協力専門家派遣事業に関するお問い合わせ先】

財団法人自治体国際化協会交流支援部経済交流課 電話：03-5213-1726

(田中所長補佐 長崎市派遣，下村所長補佐 愛知県田原市派遣)