

## 広報専門員コラム 第92回

# 組織として、進化を続ける 生活衛生課 食品衛生係の 普及啓発活動



生活衛生課食品衛生係は、食品衛生に関する事業者への許可やチェック、普及啓発をすることで、食中毒等の食品衛生に関わる事故を防ぐことを主な役割としています。また、一般消費者向けに、食の衛生についての注意喚起や普及啓発活動を行っています。

同係の普及啓発活動は、区のホームページ、チラシ、イベントの展示パネル、SNS配信などでオリジナルキャラクター「すみだこ」を活用することによって、区民の皆さんに興味を持ってもらう工夫にあふれています。また、6月に実施した「君だけのアニサキスボールペンづくり」も、インパクトが大きい企画でした。人事異動があって担当が替わっても継続して、進化を続けている秘訣を知りたく、食品衛生係の中谷航平さん、高橋千明さんにお話を伺いました。

広報専門員 山田 格



### ——どんな取組みですか？

■中谷：私たちの生活衛生課食品衛生係は、飲食店、菓子製造、魚介類販売など食品衛生に関する事業者への許可やチェック、普及啓発をすることで、食中毒等の食品衛生に関わる事故を防ぐことを主な役割としています。

また、食の事故は事業者への指導だけで防げるものではありません。消費者の皆さんも、肉の生食を避けるとか、家庭内調理での留意点を守っていただくことも大切です。事業者指導で培った食品衛生管理のノウハウは、一般家庭でも活かすことができますので、区民の皆さんへの普及啓発にも活かしています。



高橋さん（左） 中谷さん（右）

## ——どんな普及啓発活動をしていますか？

■高橋：事業者向けには、食品衛生講習会を月に1～2回のペースで実施する他、正しい手洗いの再確認、食中毒予防ノウハウ、店舗の衛生管理への取組(HACCP)の紹介などチラシによる情報提供を行っています。



「すみだこ」を活用した事業者向けの各種チラシ

## ——一般消費者の皆さんに向けた普及啓発活動の工夫について教えてください。

■高橋：一般消費者の皆さんには、区のホームページで、消費者向け啓発ページ「”すみだこ”の部屋」を開設し、区民の皆さんにも親しみやすく関心をもっていただけるような工夫を続けています。啓発活動に興味を持つてもらうことが大切ですので、食品衛生キャラクター「すみだこ」を職員が手づくりで誕生させました。キャラクターを活用することで、紙面づくりやイベントでのパネル展示等のビジュアルもソフトになりますし、キャラクターが説明することによって、わかりやすい語り口にすることもできます。

### 区のホームページ「”すみだこ”の部屋」

**墨田区 Sumida City** Multi lingual 検索 メニュー

現在のページ トップページ > 健康・福祉 > 衛生 > 食の衛生 > 【消費者の方へ】“すみだこ”の部屋

【消費者の方へ】“すみだこ”の部屋 ページID : 488782536

**【消費者の方へ】“すみだこ”の部屋**

ようこそ！すみだこの部屋へ  
ぼくは食品衛生キャラクターの「すみだこ」  
墨田区の食品衛生の普及啓発のために、  
この部屋で消費者の方への食品衛生の情報を発信していくすみだ！

【消費者の方へ】“すみだこ”の部屋

すみだこプロフィール

**月間つぶやき**

**[NEW!] 10月の食中毒予防ポイント**

10月 魚をよく見て アニサキスをよく見つけよう

食欲の秋！！  
お魚を食べる際にはアニサキス食中毒に気を付けるすみだ！

アニサキス食中毒予防のポイントは？

- アニサキスは加熱又は冷凍により死滅するので、中心部まで十分に加熱するか、-20℃で24時間以上冷凍しましょう。

**すみだこからのお知らせ**

お知らせ 消費者の方へのお知らせ

イベント情報 消費者の方向けイベント情報

HACCP ハサップってなに？

**すみだこの活動**

月間 つぶやき

## 区報で啓発を行うほか、親しみやすいSNSを発信している



区報

**墨田区役所**  
6月11日・

【墨田区のお知らせ「すみだ」最新号、本日発行！】...もっと見る

毎月1日・15日・21日発行  
◆区役所の主な部門  
2・3・4階：総務課・政策企画課・税課  
4・5階：経済課・農林水産課・区議会  
6階：保健課・文化課  
5階：社会福祉課  
6階：環境課・まちづくり課

**SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**

<https://www.city.sumida.lg.jp/>

Facebook

——キャラクターが印象的なので、興味関心を集めやすくなりますね。

■高橋：はい。「すみだこ」を活用した様々な啓発チラシを町会・自治会の回覧板や掲示板をはじめ公共施設等での配架をしています。

さらに、楽しいノベルティグッズづくりにも役立っています。お子さんたちにも興味を持ってもらえることで、家族での会話がはずんでいるのがとても微笑ましいですね。



一般消費者向けの食中毒予防啓発チラシ



「すみだこ」の起き上がりこぼし



感染症・食中毒予防の啓発うちわ

——「すみだこ」を最初に登場させてから10年以上になりますが、人事異動等で担当者が変わっていく中、どうやってバトンをつないできたのですか。

■中谷：まずは、長く続けてきたことで認知度が上がってきました。皆さんの評価の声が背中を押してくれて、我々としても、もっと活用していきたいという思いがエネルギー源になっています。

チラシ等の作成にあたっては、最初は職員自ら描いて創りだしたキャラクターだったのですが、描き手が異動していくと途絶えてしまいます。幸い、長く続けてきたことで、いろんなポーズのイラストがストックできています。さらに、新しいチラシ類を作成する場合、トータルコストを抑えたうえで、「すみだこ」の新しいポーズイラストの活用も含めた発注方法にすることで、進化を続けられるように工夫しています。

——ところで「君だけのアニサキスボールペンをつくろう！」企画は、インパクトがありましたね。

■高橋：ありがとうございます。とても反響が大きく、私たちもびっくりしました。定員20名で金曜日に告知したところ、月曜日には33名の応募があり、早々に締め切らせていただきました。当初の定員を超過していましたが、なんとか工夫してお受けすることにしました。平日の実施でしたので子どもたちも来られるように、開始時間を少し遅めに設定したことも好評だったのではないかと思います。



人気を集めた企画となった

——どういう経緯でこの講座を企画したのですか？

■高橋：「何か面白いイベントや講座がないかな」と日頃からWEB等でリサーチしていたのですが、他の自治体でオリジナルボールペンづくり企画を実施したことを知りました。「これは、すごい！」と思い、すぐに担当者に連絡を取りました。どういうボールペンを使ったのか、全体の流れはどうしたのか、アニサキスをどう入手したのかなど実施の段取りを確認し、当区でもできないか係内で侃侃諤諤（かんかんがくがく）と議論が行われました。

——新たな工夫を加えたのですね。

■高橋：よりリアルな講座になればと考え、食品衛生協会の会長も務めていただいている地元の飲食店主さんに、参加者の目の前で魚を捌いて実際にアニサキスを取り出してもらいました。「あまりにも、リアルすぎないかな」という心配もあったのですが、参加者へのインパクトは大きく、意識啓発に結びついたと感じています。

当日に捌く魚からアニサキスが出ない可能性もあったため、職員が事前に取り出して冷蔵保存しておきました。実は、今回初めて見る職員もいて、区民の皆さんだけでなく職員にとってもリアルな体験の場になり、効果が高かったと感じています。



魚を捌いている様子



うごめくアニサキス



子どもたちの驚く様子



大人たちも驚く様子



ボールペンにセットするアニサキスをピックアップ



ボールペンにセット

——このインパクトのある講座タイトルは、どうやって決ましたのですか？

■高橋：普及啓発については、企画内容・タイトルなど係内の皆さんにもいろんなアイデアを出してもらっています。今回も当初は無難な、真面目なものが多かったのですが、もっと興味を持ってもらうにはどう工夫したら良いか？という観点から、議論を深めて生み出しました。一人で考えているだけではなく、皆で楽しく議論することで、考え方の幅も広がるよう思います。

——職場全体として、皆でアイデアを出し合い区民の皆さんに興味を持ってもらえる企画に練り上げてくプロセスは素晴らしいですね。

■中谷：業務が多岐にわたりますので、仕事ごとの担当は細かく決めていますし、普及啓発についても主担当は決めています。一方で係メンバー全員が普及啓発業務に関われるよう、役割分担表にもその旨を明記して、横断的に運用する仕組みにしています。



——今後への課題はありますか。

■高橋：「すみだこ」の活用方法をもっと進化させていきたいと思っています。先輩方からバトンタッチを受け、区報、区のホームページ、チラシ類、展示パネル、HACCP取組中ステッカー、ノベルティグッズと活用の幅を広げてきました。

今後は、着ぐるみがつくれないか、アニメ動画にできないか、LINEスタンプにして広く区民の皆さんに活用していただけないかなど、想いは尽きないので、工夫を重ねながら実現していきたいと思います。

——常に進化させていこうという姿勢が、素晴らしいですね。本日は、ありがとうございました。

# すみだこからのお願い

職員の皆さ～ん

感染症のことは、なんだか昔のような風潮の中、職場での飲み会や家族との外食の機会も増えてきていると思うすみだ！

**鶏生肉を食べるのには、やめてね～！**



牛肉・馬肉などは、法律で提供方法が定められていますが、鶏肉は定めがありませんので、要注意なのです！

