

～家庭でできる三原則～

『つけない』

- ・手洗いを徹底する
- ・生で食べる食材はよく洗浄する
- ・清潔な調理器具を使って調理する
- ・清潔な食器に盛り付ける
- ・生の肉や魚を取り扱った後の調理器具は洗浄、消毒する

『ふやさない』

- ・冷蔵、冷凍が必要な食材や食品はすぐに保冷する
- ・すぐに食べないものは冷蔵庫等で保管する

※ただし、冷蔵庫等を過信しないようにしましょう。

『やっつける』

- ・中心部まで十分に加熱する

食中毒を防ぐために 梅雨から夏にかけて注意を

環保協の
環境生活
センター

12 食品衛生課

みなさんは今まで食事の数時間後に腹痛や下痢、おうとなどの食中毒症状が出たことはありませんか。

食中毒の原因には細菌やウイルスがあり、梅雨から夏にかけては高温多湿な状態が続く、細菌が引き起こす食中毒が多く発生します。食中毒の原因となる細菌は目に見えないため、どこにいても分かりませんが、私たちの身のまわりにたくさん存在し、肉・魚・野菜など、さまざまな食材に付着していると考えましょ。

また、調理中にいろいろな食材に触れる自分の手にも、食材由来の細菌が付いていることがあります。

適切な手洗いを行わずに調理器具、食器などを触ると、手を介して、それらにも細菌が付着することがあるため、注意が必要となります。

食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物につけない、食べ物に付着した細菌を「ふやさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。

ご家庭でも、この3原則を守り、家族みんなが食中毒にならないようにしましょう。

(食品衛生課)

県は、食品衛生基準を満たした製造・加工施設について、独自に認証する制度を実施しています。適合した施設は、商品に『認証マーク』を貼ることができます。当協会は認証機関として、食品衛生管理の認証・更新審査や指導などを行っており、このシリーズでは、当協会が認証した事業者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。

続・一歩先行く衛生管理

広島県
食品自主
衛生管理
認証マーク

13 株式会社 山城屋



認証日:2019年5月17日
所在地:広島市西区観音本町1-18-10
創業:昭和3年
話し手:専務取締役
松岡 生朗 様

衛生管理の質の向上へ

従業員みんなで安全安心を再認識

■業務内容
国産のりを使用して贈答用、業務用の詰め合わせやご家庭用の味付けのり、焼きのりの加工販売を行っています。特にこだわっている

る点のはのり味を決める調味液を自社で従業員による手作りで作っていることです。これにより、必要な時に必要な量を鮮度よく使用することができ、風味

豊かなのりをお届けしています。

■認証取得のきっかけと取り組み
衛生管理の必要性は以前から認識し、質の向上が課題となっていました。

■自ら設定した衛生管理のポイント
最初に、工場内の整理整頓を行い、衛生区域内と区域外とで備品や工具などの配置を変更するとともに、消毒

剤、清掃用具にも用途別の印をつけました。

今回、一番重視したのは記録です。それ以前から、製造に際して清掃活動は実施し、衛生管理には気をつけていましたが、記録をつけることで認識を新たにしました。記録は、1カ月に1回程度、従業員みんなで記録内容の確認を行っています。簡易な記録方法など、意見を待ち寄り、取り組み当初と比べると、簡素で記入しやすい現状が最善の記録方法となりました。また、自社でつくる調味液の製造も同様に記録すること

で、調合する手順、内容が明確となり、複数の従業員による口頭での確認から記録による確認でミスの心配がなくなりました。

■消費者の皆さまへ
海苔は繊維を多く含む、ビタミン、ミネラルなどの栄養が豊富です。時代とともにお客さまの求めるものは変わってきていますが、オリジナルの商品を大切に、今回の認証取得を機に「安全な食品であること」を再認識して、製造に取り組みでまいります。

インタビュー：高橋 記事：仲西

経営管理センターの仕事

②清掃活動

経営管理センターは協会内外の窓口的存在で、一般企業でいうところの総務部に当たるセンターです。協会全体に関わる業務を担っていますが、実際に何をしているのかわからない方も多いでしょう。

そこで、このシリーズでは、経営管理センターの業務のうち、住民のみなさんの目に触れる機会があるであろう業務を中心に紹介します。シリーズ第2回目は、清掃活動への参加です。

プラスチックごみを考える ごみゼロクリーンウォークへ参加

6月9日、晴天でそよ風の吹く気持ちのよい日曜日に、当協会職員約100名(集合写真)と近隣の事業者、団体、住民で恒例のごみゼロクリーンウォークに参加しました。参加者は皆、大粒の汗を流しながら一生懸命ごみを拾いました。

近年、海洋におけるマイクロプラスチックの存在が認識され、地球環境の大きな問題となっています。また、2017年に中国が廃プラスチックの輸入を禁止したことから、国内におけるプラスチックごみの問題が改めてクローズアップされています。

日本国内では、年間約900万トンのプラスチックごみが排出され、そのうち約400万トンが包装容器やペットボトル、レジ袋といった使い捨てプラスチックといわれています。そのため、環境省はレジ袋の有料化の義務付けを含んだ使い捨てプラスチックの削減戦略の素案を



先日示しました。今回のごみゼロクリーンウォークでも、清掃を行った歩道はきれいになりましたが、河川には変わらずポイ捨てされたプラスチックごみが散見されました。このごみはいずれ海に流れてマイクロプラスチックとなり…

と思うと、ポイ捨てした人に対して、なぜという気持ちになります。ごみを処分・リサイクルするための法制度が整い、その施設ができて、ポイ捨てをする人が減らないと、本当の意味でごみ問題は解決しないということを改めて感じました。

当協会の公衆衛生活動の基本の考えでもある Think globally, Act locally. ごみゼロクリーンウォークへの参加は、改めてその第一歩だと思えます。閉会式で、松井市長が言われていました『きれいな広島にしよう!』と。来年度も必ず参加します。(総務課 森道史)