演奏家など地元の人材をフル活用

協働で広報番組を作成

TEAM 地域 エコ アクション ミーティング 最前線

～その後の脱温暖化物語～

⑥脱温暖化ぬまくまフォーラム

手づくり教材をふんだんに使用した出前講座

脱温暖化ぬまくまフォーラムは、平成十六年に設立し、「ぬかりなく　まめに　くらしのまいなすチェック！」を合言葉に、地域ぐるみのエネルギー使用量調査活動などを実践している。特に、脱温暖化センターひろしまと協働作成の「広島版環境学習プログラム集」を活用した出前講座を、町内の保育園や小学校において、力を入れて実施している。

平成十九年度には、環境省の国民的プロジェクト「チームマイナス６％」のモデル事業として、広島ホームテレビと協働で、小学校での環境学習の内容を紹介した三十分の特別番組と、省エネ啓発ＣＭを作成した。

メンバーが作った手づくり教材の「省エネ宣言の木」に、子どもたちが省エネ宣言を記入したシールを張り、省エネの果実が実るように行動を実践。影響を受けた保護者が、子どもたちの作った「沼隈特産のぶどう染めを使ったエコバッグ」を活用する姿などが放送された。

代表の岡田妙子さんは「メディアの影響は大きく、放送後には地域の人にいろいろ声をかけてもらった。このことをきっかけに、家庭での温暖化防止行動を訴えることができ、活動が広がった。今年度も沼隈地域すべての小学校に出向く予定だ。さらに、地元のＪＡや病院、公民館などからも出前講座の要望をいただいており、うれしい悲鳴だ」と喜びを語った。

ぬまくまフォーラムの一番の強みは、水彩画の達人や電気技師、演奏家などさまざまな達人が適材適所で個性を発揮していることだ。人生の先輩が技を活かし、脱温暖化の技と心を子どもたちに伝えている。

今後も、子どもたちから家族に、そして地域へ脱温暖化の輪を広げてほしい。

（脱温暖化センターひろしま）

＊特別番組を編集したＤＶＤおよび「広島版環境学習プログラム集」をご希望の方は、脱温暖化センターひろしまにお問い合わせください。

身近にある環保協の技術

⑤食品事故の予防

対策は原材料から製品まで必要

ＨＡＣＣＰ手法導入支援事業を展開

ノロウイルスによる食中毒、産地や原材料などの偽装表示、冷凍食品への農薬混入など事件・事故が多発し、食の安全・安心に関する社会的関心は以前にも増して高くなってきています。

また、平成十五年の食品衛生法の改正では、食品事業者が消費者の健康を守るため、これまで以上に食品の安全性確保や危害発生防止に向けた自主的な取り組みに努めなければならないという責務が示され、食品衛生に関する知識や技術の修得、使用する原材料の安全性の確保、自主検査の実施、製造・加工工程の衛生管理の必要性などが食品事業者の具体的な取り組みとして示されました。

言い換えれば、食品事業者は、製造する食品に関し、原材料の生産現場から食卓に至るまで一貫した安全性対策を施す必要があるということです。また、その管理手法についても食品の製造工程毎に科学的根拠に基づいて管理するＨＡＣＣＰ（危害分析重要管理点）手法の製造現場への導入が求められているといえます。

当会環境生活センターでは、ＨＡＣＣＰ手法導入支援を目的とした「食品総合衛生管理事業」を立ちあげ、各食品製造現場に最適な衛生管理システムの構築支援を実施してきました。

具体的には、食品事業者を対象とした衛生教育の実施、原材料の産地を保証するための産地トレーサビリティ検査の実施、原材料から製品に至るまでの品質の状況を把握するための微生物学的・理化学的検査の実施、製造現場へ立入っての施設設備・機械器具類のハード面や食品の取扱いなどのソフト面の点検やそれに対する改善助言などがあります。

事故を起こした食品事業者が廃業したとの話を耳にすることもあります。廃業は極端な例かもしれませんが、食品の安全性確保や危害発生防止に向けて取り組むことが、安全で安心な食品の安定供給に繋がるとともに、食品事業者の本来の社会的責任を全うし、食品の事件・事故の当事者にならないための近道になるのではないでしょうか。

（微生物課　石橋弥）

一歩先行く食品管理

広島県 食品自主衛生管理 認証 認証マーク

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スタート。適合した施設は、商品に『認証マーク』を貼ることができる。当会は認証機関として、食品衛生管理の審査や指導などを行っている。このシリーズでは、当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たい。

⑬ 株式会社三國屋 戸河内工場

整理・整頓で異物混入防止

価格よりもおいしさを優先した海苔づくり

認証日：平成19年10月29日
所在地：山県郡安芸太田町大字上殿
創　業：昭和42年4月
話し手：戸河内工場長　高見　敏生

■事業内容について

当社では、海苔の製造と販売を行っています。主力商品である「焼海苔」と「味海苔」の原料は、一〇〇％国内産を使用しており、そのうちの八〇％は良質とされている有明海産を使用しています。

当社の海苔は、一般のお客様や食の専門家などのこだわりにも応えられる質の高さを誇り、価格よりもおいしさを優先した海苔づくりをモットーにしています。商品は、全国に流通しており、百貨店などでお求めいただけます。

■認証を受けようと思った理由

従業員の意識改革が一番の理由です。まずは、工場内にプロジェクトを立ち上げ、マニュアルづくりから始めました。当たり前のようにやってきた作業工程をマニュアル化することで、各工程の必要性を改めて気付いてもらうことができました。

今では、温度管理などのチェックリスト記録も習慣化され、これまで以上に細かいところへの配慮ができるようになりました。

■自ら設定した衛生管理ポイント

ひとつは、工場内の整理・整頓です。例えば、必要でないものを場外に搬出することで、作業通路の確保と海苔への異物混入防止につなげました。また、汚染区域と非汚染区域を色分けし、外部からの汚染がないように徹底しました。清掃道具など、直接作業に関係がないものも区域ごとに分けて使用しています。

認証から半年が経過しましたが、工場内は常に整理・整頓されており、従業員の衛生管理に対する意識も向上しています。

■消費者へのメッセージ

当社には、「よりおいしい海苔をお客様にお届けしたい」という情熱があります。今後も妥協することなく、こだわりの海苔をつくり続けます。

（インタビュアー・三枝／記事・山下）

食の安全・安心をめざした「広島県食品自主衛生管理認証制度」

広島県は、衛生の管理基準を満たした食品製造・加工施設を、県独自に認証する制度をスタートさせました。基準に適合した施設は「認証マーク」を商品に貼ることができ、消費者に行き届いた衛生管理をアピールできます。当会は、認証機関として県知事から指定を受け、認証に関わる業務を行っております。

食の安全・安心に対する社会的評価が高まります。

① 消費者から自主的な衛生管理の取り組みへの努力が評価されます。
② 第三者機関が認証することで客観的に評価され社会的信用が得られます。
③ 食中毒などの発生リスクが低減します。
④ 大掛かりな設備投資をしなくても衛生水準が上がります。

※右表は当会がこれまでに認証した施設名（平成20年4月現在）

カキ作業場（2類）	クニヒロ株式会社 占部水産株式会社 有限会社北吉水産 株式会社ヒロショク 山栄水産株式会社 仁保加工センター 倉橋島海産株式会社 マルヒロ水産株式会社 広島県漁業協同組合連合会 株式会社大久加工事業部
GPセンター	全農広島鶏卵株式会社 三次GPセンター
弁当・そうざい製造業	株式会社あじかん
煮豆・佃煮製造業	宝山食品工業株式会社
加工のり製造業	株式会社やま磯 株式会社三国屋戸河内工場 広島海苔株式会社海田工場
菓子製造業（洋生菓子）	バッケンモーツアルト
菓子製造業（和生菓子）	株式会社藤い屋本店工場 株式会社藤い屋広島支店工場 株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場
菓子製造業（その他）	株式会社やまだ屋本店工場 株式会社やまだ屋大野工場

問合せ先：〒730-8631　広島市中区広瀬北町９－１
（財）広島県環境保健協会　環境生活センター認証検査課
TEL：082（293）1514（ﾀﾞｲﾔﾙｲﾝ）　FAX：082（293）1531