



災害ごみの処理を支援 市町で処理計画の策定を

この度の平成30年7月豪雨では、土砂災害・洪水により大きな被害が発生しました。環境生活センター環境保全課では、業務分野のひとつとして災害時に発生するごみの処理計画に関する業務を行っています。

環保協の 環境生活 センター

⑧ 環境保全課

いる大量の廃棄物を日本も早く移動させる必要があります。国では東日本大震災を教訓として、都道府県や市町村が災害時に多量に出てくる廃棄物の処理をどのようにすればよいのかの計画を立てておくことをすすめています。その計画を災害廃棄物処理計画といいます。

発生する廃棄物の量はどのくらいが見込まれるか、どのように集めるか、集めたものをどこに時保管し、分別するか、最終的にどう処理するかといった事柄について、あらかじめ役割と手順を定めておくものです。複数の自治体で連携して行う

はどの量が多くなります。



平成30年6月、国は改正食品衛生法を公布しました。改正食品衛生法が施行されると、食品事業関係者にHACCPが制度化されます。当協会は、食品衛生管理の指導・助言などを行っており、HACCP導入の支援も行っております。このシリーズでは、「広島県食品自主衛生管理」の認証施設を紹介してきましたが、新たに始まるHACCPチャレンジ事業も紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。

統・一步先行く
衛生管理
HACCP 
チャレンジ事業

る
処理、平時の住民への啓発・広報も含まれています。
当課では、市町村が災害廃棄物処理計画を策定する際に、その支援をしています。廃棄物発生量の見込みや、保管場所の選定、処理手順の具体化などをまとめます。
今後も廃棄物の専門知識を生かして、災害からの速やかな復旧・復興の助となれるよう取り組んでいきたいと考えています。

業務内容

衛生管理の取り組みの「習慣化」

やホールを含め店舗の衛生管理に力を入れてきました。

ます。朝は、冷蔵確認はもちろんで保管していく見た目やにおいを確認する生管理の取扱いなど

庫の温度
ん、庫内
る食品の
い、味な
など、衛
り組みを
落ち着か
■ 消費者の皆さまへ

なのが、どこにリテ
が潜んでいるのか、
しい中でどう記録を
していくかなど、時
をかけて全従業員に
きかけを行っていま
創業以来、鮮度と

の衛生管
されます
にもリスク
ます。どく
に気をつ
らないか
は広める
した点で

く召し上がるがついていた
くどう熱い思いをいた
つて料理をしてしまは
このチャレンジをいた
に衛生管理をさらに
つかりと行いますので
ぜひわが社の味をお
しみ下さい。

記事・馬場田
万葉・高橋

ハサップ HACCP制度化と私たちの暮らし 食品の安全を守るしくみ

みなさんは、食品を安心して食べるため、日頃どのようなことに気を付けていらっしゃいますか。

私たちが口にする食事は、その原材料である肉、魚、野菜などの生産から、食品加工、流通を経て、私たちの食卓にのぼります。その間、多くの人々によって食品は安全に守られています。

この食品の安全を守るしくみの一つが、『HACCP』です。みなさんは、牛乳やワインナーなどのパッケージに記されている『HACCP』という表示に見覚えはないでしょうか。これは、『ハサップ』と読みます。HACCPは、食品や調理品を安全に製造加工し、消費者に届けるために、食品会社や販売店、飲食店などで行われている衛生管理の手法です。

これまで、HACCPについては国や自治体、民間などの業界において様々な制度があるものの、食品事業者の任意の取組みとなっていました。しかし、平成30年

もともとHACCPと呼ばれる衛生管理手法はアポロ計画の頃、宇宙食の安全確保のために開発されたものでしたが、その後世界各国で一般的な食品製造に取り入れられるようになりました。この衛生管理のしくみは、製造、加工、調理などの各過程で、発生する危害※を分析し、その危害を抑え込む方法を決め、その方法を継続的にチェックすることで、安全な食品を作り出そうとするものです。

今、国内ではHACCPの導入により、食品業界全体が大きくレベルアップし、食中毒の防止にもつながることが期待されています。今回のHACCP制度化を契機に、食品安全の取り組みが一段と進むよう当協会も食品事業者様への支援を行ってまいります。（食品衛生課）

※危害…食べた人を病気にさせたり、ケガをしたりする原因となるもの

HACCP方式と従来方式の管理の違い

