



登山客による移入が問題となっているオオバコ

紛れ込む侵入者

知らないうちに生物を運んでいるかも



■ 外来生物被害予防三原則

1. **入れない** ~ 悪影響を及ぼすかもしれない外来生物をむやみに日本に入れない
2. **捨てない** ~ 飼っている外来生物を野外に捨てない
3. **拡げない** ~ 野外にすでにいる外来生物を他地域に拡げない

外来種には、アカミミガメやセイタカアワダチソウのように、ペットや鑑賞を目的として移入されたものや、ウシガエルやニジマスのように、食用を目的として移入されたものがあります。これらは、いすれも目的をもって「意図的に」移入されました。

一方、「非意図的に」移入された外来種もいます。例えば、強い毒を持つセアカカケグモやヒアリは、海外からの荷物に紛れて移入されたと考えられており、小型昆虫をはじめとしたさまざまな生物が、同様の方法で移入されています。「意図的な移入」は、外来生物被害予防三原則(右記参照)を守ることで防ぐことができますが、「非

お知らせ

アカミミガメとアメリカザリガニが、2023(令和5)年6月1日より“条件付”特定外来生物に指定されます。



規制される行為など、詳しくは環境省のHP(右)をご覧ください。



意図的な移入」は、気づかないうちに起こるため、普段からの心掛けが重要です。私たちに身近な例では、登山客の靴に付着した土とともに運ばれた植物の種子が問題となっています。(特に登山靴は、スニーカーなどとは比べられない形状の底面をしており、種子を含んだ土を付着させやすいため注意が必要です。)これにより、私たち人間は「気づかないうちに」山から山へ植物を運んでしまうのです。この問題は、山に登る前あるいは山を下りた後、靴の清掃を行うことで防ぐことができます。登山口などに泥落とし(マットやブラシ)を設置している場所もあります。

その他にも、カキ養殖の種苗を輸入した際に、フジツボや貝類などの付着生物と一緒に輸入されてしまうなど、人間活動により、さまざまな生物が本来

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。



精度管理への取り組み 更なる技術の向上を目指して

環境生活センターでは、食品や飲料水の安全の確認や、海、川、土や大気など環境中に有害なものがないか、コンクリートなど材料の状態はどうかなど、さまざまな検査・分析を行い、皆さまの安全・安心な生活に貢献しています。

その中で、品質保証課は、お客様に成績書が届く前の最後の砦として、検査・分析に係わる品質管理の根幹を担っています。また、検査・分析を迅速に行うため、DX化に伴う業務の改善等も行っています。



技術監査を行う職員(左)

環境協会の 環境生活 センター

③④ 品質保証課

今回は、品質保証課の業務の中でも大切な「品質管理」について紹介します。

品質管理の取り組みとして、外部精度管理調査への参加、内部精度管理、内部監査や技術監査の実施などがあります。

精度管理は、値が伏せられた試料を分析して、正しい値を出すことができるかどうかを見るもので、外部の機関が集まって実施される外部精度管理と、自分たちで実施する内部精度管理があります。当協会は、食品、飲料水、環境、材料それぞれの分野で良好な評価を得ています。

また、品質保証課が実施する内部監査や技術監査では、決められた手順どおりに正しく分析を行っているかを第三者の目でチェックしており、日々の検査業務の品質を担保しています。

これらの取り組みを通じて、「信頼できるかんぽきょう」として、確かな技術で選ばれ続けるよう、分析技術のノウハウの蓄積と精度の向上に努めています。

(品質保証課 岩木 一栄)

■業務の内容は？
広島かきの高級ブランド

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。



■認証を受けようと思つたきっかけは？
北は札幌、南は鹿児島まで物産展を全国展開していると、品質管

■自ら設定した衛生管

理を示す共通のものさしが必要になってきました。取引先の担当者に対して、広島県HACCP制度の取得を提示する事で、確かな信頼を得るためです。

■認証取得の成果

多くのルールに沿って記録をつけるなどの

■今後のステップアップ

広島県HACCPを、工場から店舗にも展開したいと考えてい

瓶詰商品のクレームゼロ 年間を通してかき製品を販売

③⑤ 有限会社 ヤスイ

登録日:2023年1月2日
(弁当・そうざい製造業(配送、卸売り))
所在地:廿日市市大野4276-1
創業:1992年(平成4年)
話し手:代表取締役 安井忠充 様(中央)
常務取締役 安井佳世子 様(左)
工場長 岡川正樹 様(右)

理のポイント？
衛生管理で最も重要なのは加熱工程だと考えています。検査は抜き打ち方式のため、製造した商品において100%の安全性データは出せませんが、全

取り組みを従業員に浸透させることは、それほど難しくありません。結果として、従業員の衛生管理意識が向上しました。自らの行いを振り返ることができ、個人個人の作

ます。更なる全国展開を見据えて、高い衛生管理を求められている有名百貨店の進出の担保としたいです。

■消費者へのアピール

使っているかきは廿日市市産のみです。また、夏場が敬遠されるため年間を通してかき製品を販売する業者は珍しいです。そんな中、企業秘密ではありませんが、特殊な製法で衛生管理を徹底しているため、瓶詰商品でクレームを受けた事は一度もありません。これから、食卓にお届けします。

(インタビュー: 和田貴臣 記事: 原