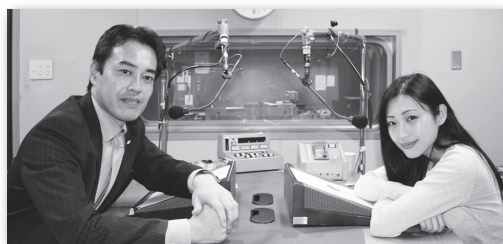


環境・食品衛生活動のしくみと働き

今回の学習内容

私たちが生活していくうえで、環境や食品の衛生面はとても大切です。環境や食品に関しては、行政や業者がさまざまな段階で管理していますが、私たち消費者も生活しやすい環境や安全な食品を確保するための取り組みをしなければなりません。今回は、ごみ処理の課題と現状、安全で良質な水を確保するための取り組みや食品衛生行政の取り組み、食品や環境に対する私たちの役割について学びます。



講師
長竹 潤

壇蜜 先生

(学習メモ執筆)

ごみの処理と上下水道の整備

私たちが出したゴミは、焼却、埋め立て、堆肥化、飼料化、リサイクルによって処理されますが、4分の3は焼却されています。私たち一人ひとりが極力ゴミを少なくすることこそが、環境にもっともやさしく、または衛生面でも健康面でも大切であることを学びましょう。

また、良質で安全な水を確保するために整備されているのが「上水道」と「下水道」です。上水道と下水道の仕組みについて学びましょう。

食品の安全性の確保のために

私たちが口にしている食品のほとんどは、製造・生産の現場から、食品工場などで加工され、さまざまな流通経路をたどって、お店やスーパーなどへと運ばれてきます。保存技術や流通手段の発達によって、国内各地から多くの食品が全国の食卓に運ばれるようになり、海外で生産された食品も多くの店で手に入るようになってきました。

このような状態にあるわが国では、食品安全委員会が中心となって、食品安全基本法や食品衛生法に基づき、さまざまな活動が展開されています。また、今までの食品の安全性に関する検査は、完成した製品から一部を抜き取ったり、施設への立ち入り検査をしたりすることでした。ですが、それでは調べられない、製品の安全を保障することはできません。ここでは、加工食品の製造に導入された新しい衛生管理の手法である HACCP（ハサップ）を例に食品の安全性について学びましょう。

食品と環境の保健と私たちの役割

●食中毒予防の三原則

- 手洗いをしっかり 「細菌を食品につけない」
- 調理後は時間をおかないで食べる 「細菌を増やさない」
- 加熱して調理する 「細菌を殺す」

●3Rとは

- リデュース (Reduce) ゴミの量をなるべく少なくすること
- リユース (Reuse) 何度も使うこと
- リサイクル (Recycle) 再生資源として再生利用すること

リサイクル製品やエコ製品の多くは、目印としてリサイクルに関するマークが付いています。このマークを「環境ラベル」といい、現在およそ 30 種類ぐらいのマークが使われています。

