

日本上勝町34種資源分類方法

<p>①</p>  <p>洗乾淨的鋁罐</p>	<p>⑦</p>  <p>其它的玻璃瓶</p>	<p>⑮</p>  <p>發泡塑料的盤子</p>	<p>⑳</p>  <p>寶特瓶(洗乾淨, 瓶蓋和底座要去除)</p>	<p>㉑</p>  <p>不能回收, 一定要燒的廢棄物(考慮不能再利用, 真的不能再回收)</p>
<p>②</p>  <p>洗乾淨的鐵罐</p>	<p>⑧</p>  <p>Returnable bottles 直接回收的瓶子, 清洗後再回填內容物</p>	<p>⑯</p>  <p>可拿去做衣服的舊布, 毛布(可以再製的, 要乾的, 弄髒的不行, 放在透明的塑膠袋裡)</p>	<p>㉓</p>  <p>寶特瓶蓋</p>	<p>㉒</p>  <p>每週收一次, 車子的輪胎, 電瓶(1公斤收100元)</p>
<p>③</p>  <p>噴霧鐵罐</p>	<p>⑨</p>  <p>其它的玻璃, 陶瓷, 貝殼 洗乾, 烘乾, (大型的洗手台和廁所大型的陶瓷, 算巨大垃圾回收)</p>	<p>㉔</p>  <p>紙箱類 紙盒(牛奶, 果汁盒)洗乾淨, 切開洗乾淨弄成一束</p>	<p>㉔</p>  <p>打火機</p>	<p>㉓</p>  <p>Bulky waste 粗大垃圾傢俱, 農業機具, 陶瓷類(洗手台)摩托車, 金屬類, 組合大型玩具</p>
<p>④</p>  <p>金屬的蓋子</p>	<p>⑩</p>  <p>乾電磁 (鋅, 錳, 鐵的外環的)</p>	<p>㉕</p>  <p>Futon, carpet 棉被, 毛毯</p>	<p>㉕</p>  <p>TV, refrigerator, air conditioner, washing machine Electric home appliances</p>	<p>㉔</p> <p>家電製品(請利用小商店回收處理, 由市鎮蒐集時, 須支付處理手續費, 請在郵局購買回收卷, 其它搬運處費約2000日元) 特定五項目: 電視機, 冷氣機, 洗衣機, 冷凍庫, 電冰箱</p>
<p>瓶類</p> <p>⑤</p>  <p>透明的玻璃瓶</p>	<p>⑪</p>  <p>燈管 完整的日光燈管</p>	<p>㉖</p>  <p>報紙和傳單</p>	<p>㉖</p>  <p>餐巾紙, 尿布 (髒的要丟掉, 搜集到專用容器投入)</p>	<p>㉓</p>  <p>生垃圾(餐廳, 溫泉旅館拿去餵山豬, 不能餵的就作堆肥, 家裡的自己作堆肥)</p>
<p>⑥</p>  <p>褐色的玻璃瓶</p>	<p>⑫</p>  <p>破碎的日光燈管</p>	<p>㉗</p>  <p>雜誌和其它的紙(用白色的紙繩綁好)</p>	<p>㉗</p>  <p>廢油(除了廢食用油, 其它不能回收)</p>	<p>㉔</p>  <p>Plastic of greenhouse glass bottle for pesticide 農業用, 廢棄的塑膠農藥瓶, 農業溫室用的廢塑膠布由商店回收</p>
	<p>⑬</p>  <p>鏡子和溫度計</p>	<p>㉘</p>  <p>免洗筷 (洗好, 乾燥好)</p>	<p>㉘</p>  <p>塑膠容器(要洗乾淨回收)</p>	
	<p>⑭</p>  <p>燈泡</p>			



＝ ‘07.8.1～ ‘08.1.31 資源回收商店統計結果＝

謝謝大家常常利用資源回收商店，尤其是對於幫忙算回收物品的人士，特致感謝。

自 2007 年 8 月 1 日開始計量回收物品至 2008 年 1 月 31 日為止，共約半年的時間，統計結果如下：

送來店的量約 1,726 公斤

被帶回家再利用的量約 1,190 公斤

每個月平均大約
200 公斤的物品
被回收再利用



請大家快樂的利用資源回收物品並多予協助。以上這些物品如以焚燒、掩埋方式處理，不如請大家多回收利用（Reuse）吧！

所募集資金已收存，去年用於購入鋼角材並利用窗戶改裝之舊壁板組合成 4 台展示棚架，由於商店設備加改良提升，今後仍請大家繼續熱烈支援，拜託大家多多參與協助。

謝謝大家使用資源回收物，
今後仍請麻煩大家多多幫忙！

非營利組織（NPO）法人零廢棄協會（ZWA）

徳島県上勝町



ゼロ・ウェイストの取り組み

上勝町ごみゼロ（ゼロ・ウェイスト）宣言

未来の子どもたちにきれいな空気やおいしい水、豊かな大地を継承するため、2020年までに上勝町のごみをゼロにすることを決意し、上勝町ごみゼロ（ゼロ・ウェイスト）を宣言します。

- 1 地球を汚さない人づくりに努めます！
- 2 ごみの再利用・再資源化を進め、2020年までに焼却・埋め立て処分をなくす最善の努力をします！
- 3 地球環境をよくするため世界中に多くの仲間をつくります！

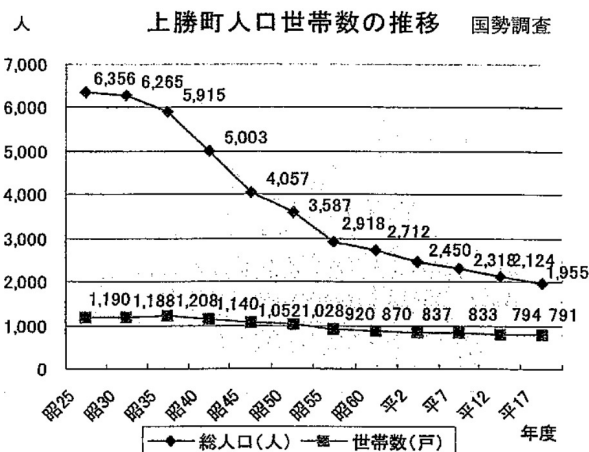
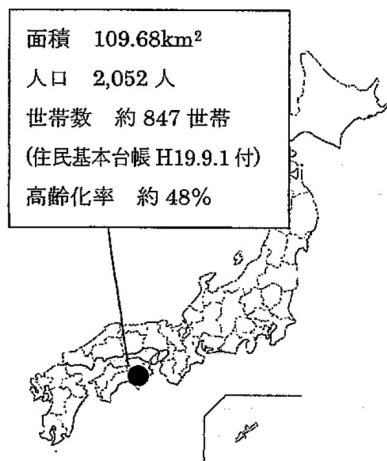
平成 15 年 9 月 19 日 徳島県勝浦郡上勝町



ゼロ・ウェイストアカデミー

1. 上勝町概要

上勝町は、徳島市内から約40km、四国山脈の南東山地に位置し、高丸山(1,439m)を最高峰とする山脈が重なる山間の町です。総面積のうち85.4%が山林で平地はほとんどなく、標高100mから700mの間に大小55の集落が点在しています。町の人口は、昭和30年の市町村合併以降毎年減少し、現在は高齢化率約48%と過疎と高齢化が同時進行している四国で一番小さな町です。



2. 上勝町ごみ処理の変遷

年	ごみ処理	実施内容	
平成3年	野焼き	コンポスト購入補助開始(～平成11年 自己負担3,100円)	
平成5年		全戸を対象にごみの排出量調査を実施	
平成6年		上勝町リサイクルタウン計画を策定	
平成7年		家庭用生ごみ処理機購入補助開始(自己負担1万円)	
平成9年	野 焼 き	9 分 別	容器リサイクル対象品の分別収集スタート (透明・茶色・その他の色のびん、アルミ缶、スチール缶、 スプレー缶、牛乳パック、燃えるごみ、粗大ごみ) 段階的にダンボール、紙類
平成10年	22分別	小型焼却炉2基設置(2月)	
平成12年		小型焼却炉閉鎖(12月)	
平成13年	35分別	35分別開始(1月) ボランティア団体「利再来かみかつ」によるごみ運搬支援	

平成 14 年	34 分別	「プラスチックボトル類」と「プラスチック製容器包装類」を統合し 34 分別に。 緊急雇用対策事業による環境監視委員「GO 美レンジャー」(不法投棄撤去・パトロール、分別説明・指導など)
平成 15 年		上勝町議会「ごみゼロ (ゼロ・ウェイスト) 宣言」を可決
平成 16 年		布団の再生綿による座布団づくり開始 (12 月)
平成 17 年		NPO 法人ゼロ・ウェイストアカデミー発足(4 月)
平成 18 年		高齢者等収集支援事業開始 (対象世帯のみ 2 ヶ月に 1 回) リユース推進拠点「くるくるショップ」開設
平成 19 年		介護予防活動センター内に古布・古着・再生綿を使った商品の製作・販売を行う「くるくる工房」開設

3. ゼロ・ウェイストとは



[zero]=ゼロ、零 [waste]=無駄、浪費、ごみ

「ゼロ・ウェイスト」とは、「無駄、浪費、ごみをなくす」という意味です。物の無駄遣いをせず、リサイクル、リユースを進め、また生産段階から処理に困らない製品をつくることで焼却・埋め立て処理される有害なごみをなくしていこうという理念です。

海外では、アメリカのカリフォルニア州各市、オーストラリアのキャンベラ市、カナダのノヴァスコシア州ハリファックス、ニュージーランドの半数以上の自治体が、ごみ処理政策にゼロ・ウェイストを目標年を定めて採用しています。日本では、徳島県上勝町が初めて 2020 年を目標にしたゼロ・ウェイスト宣言を行ったほか、東京都町田市でも「燃やさない」「埋めない」「つくらない」を掲げたごみゼロ政策が始まっています。

町田市ごみゼロ市民会議
の動きがわかります
→「町田発ゼロ・ウェイ
スト宣言の会」ブログ
http://geocities.yahoo.co.jp/gl/machida_zero_waste

4. 上勝町でのゼロ・ウェイストに向けた取り組みーリサイクル率約 8 割！ー

上勝町では、2020 年を目標としたゼロ・ウェイストの達成に向け、次のようなステップで取り組みを行っています。

1. リサイクル・リユースの推進による焼却・埋め立てごみの削減
2. ごみになる物を買わない、使わない
3. 生産段階から、処理に困らない製品をつくることを求める

① 生ごみ全量リサイクル

コンポスト(平成 3 年～平成 11 年)、電動式生ごみ処理機 (平成 7 年～) の購入補助により、生ごみは全量各家庭で堆肥化・土に還しています。商業施設も、業務用電動式生ごみ処理機で堆肥化しています。



コンポスト



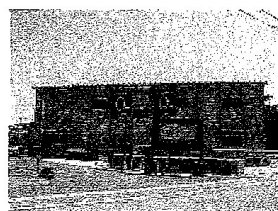
電動式生ごみ処理機

② ごみの34分別

生ごみ以外のごみは、家庭において洗浄した後、町内に一箇所のごみ・資源集積所である「日比ヶ谷ゴミステーション」に各自が持ち込み、34種類分別表に従って分別します。ゴミステーションは年末年始を除き毎日7時半から14時まで受け入れを行っており、都合のいい時に持ち込むことができます。分別がわからない場合は、圧縮・梱包作業を行っている作業員（シルバー人材センターより平日・土曜日1名、日曜日3名）の方に聞くことができます。

Q. 自分でごみを持っていけない人はどうするの？

A. シルバー人材センターで5袋525円（以降1袋（45リットル）105円）で回収しています。車を持たない高齢者世帯など収集支援対象者は2ヶ月に1回戸別収集をしています。



日比ヶ谷ゴミステーション

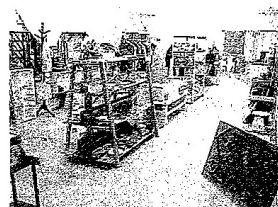


ゴミステーションの様子

③ リユース推進拠点「くるくるショップ」

不要品を町内で「くるくる」まわしてリユースを進める「くるくるショップ」が、ゴミステーションの一角にあります。衣類、食器、雑貨などまだ使える不要品を自由に陳列することができます（上勝町民のみ）、また欲しい物は無料で持ち帰ることができます。持ち帰りは町外の方も可能で、ブログによる情報発信もしています。

(<http://kamikatsukurukuru.cocolog-nifty.com/blog/>)

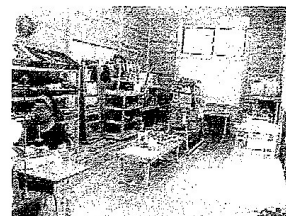


くるくるショップ

④ こんな取り組みも行っています。

くるくる工房

くるくる工房は上勝町介護予防活動センター内にあり、町内で不要になった衣類・布類や、お布団を打ち直した綿を使って、町内のおかあさんたちがユニークな商品を制作、販売しています。こいのぼりの鞆や、浴衣のふんどしなどが好評です。



くるくる工房

くるくる食器

お祭り会場では、ごみにならないリユース食器を「くるくる食器」と題して使用しています。あわせて、分別ステーションを設け、お祭りでも資源回収を心がけています。



リユース食器

上勝町ごみ処理・リサイクル量

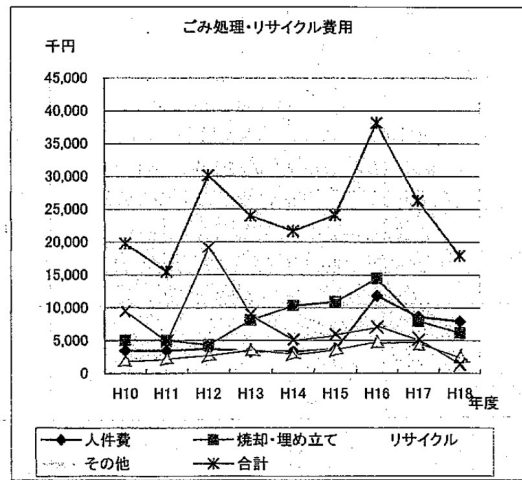
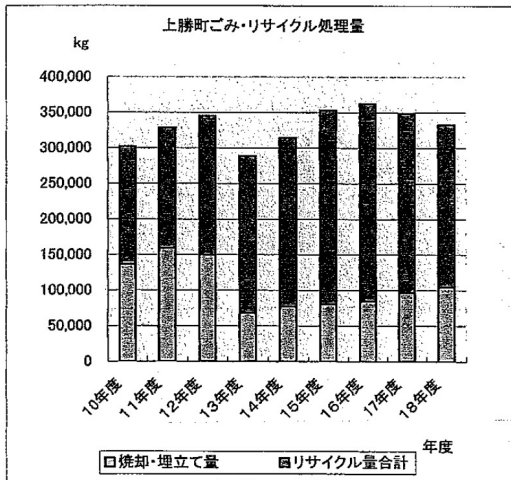
単位:kg *生ごみを除く

平成 年度	10年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度
焼却・埋立て量	136,486	159,565	150,115	68,210	77,530	80,560	85,400	96,910	104,833
リサイクル量合計	165,690	168,858	194,939	220,669	236,751	272,709	276,856	251,692	227,711
総量	302,176	328,423	345,054	288,879	314,281	353,269	362,256	348,602	332,544
一人当たり焼却・埋立て量	57	67	64	30	35	36	39	45	50
一人当たりリサイクル量	69	71	84	96	106	122	126	116	109
一人当たり総排出量	125	138	148	125	140	159	165	160	159
リサイクル率 %	55	51	56	76	75	77	76	72	68





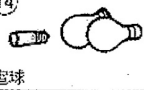

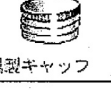
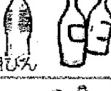


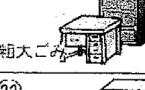



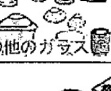

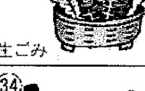

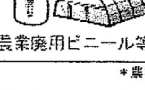
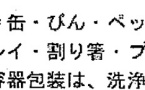


上勝町ごみ処理・リサイクル推進費用

単位:円

平成 年度	10年度	11年度	12年度	13年度	14年度	15年度	16年度	17年度	18年度
焼却・埋立て			4,297,650	8,052,824	10,280,550	10,881,150	14,448,000	7,899,058	6,135,990
リサイクル	1,870,651	2,238,821	2,952,110	3,612,691	2,945,591	3,678,378	4,848,232	4,632,044	2,522,411
人件費	3,440,000	3,411,200	3,738,225	3,301,500	3,306,500	3,609,820	11,801,211	8,585,850	7,857,149
その他	9,450,861	4,816,828	19,153,543	9,013,417	5,114,896	5,918,960	7,041,783	5,131,414	1,385,840
合計	14,761,512	10,466,849	30,141,528	23,980,432	21,647,537	24,088,308	38,139,226	26,248,366	17,901,390
備考		東部臨海負担金支払い開始	最終処分場用地購入/焼却炉閉鎖					ZWA委託開始/東部臨海負担金支払い終了	



上勝町のごみ34分別とその行方

① アルミ缶 	アルミ缶	⑬ 鏡・体温計 	埋め立て	⑲ 鏡・体温計 	再生綿 (繊維は焼却)
② スチール缶 	建設用資材	⑭ 電球 	埋め立て	⑳ ふとん類 	焼却
③ スプレー缶 	建設用資材	⑮ 白トレイ 	トレイ	㉑ 粗おしめ・ナフキン 	肥料
④ 金属製キャップ 	建設用資材	⑯ ウエス 古布・毛布 	ウエス 緩衝材	㉒ 廃食油 	RPF ペレット
⑤ 透明びん 	透明びん	㉑ 紙ハット 紙ハット 	紙ハット 紙ハット	㉓ プラスチックの容器包装 	焼却
⑥ 茶色びん 	茶色びん 茶色びん その他のびん	㉒ 段ボール 	段ボール の中芯	㉔ どうしても燃やさないもの 	焼却
⑦ その他のびん 	その他のびん	㉓ 新聞紙 新聞・折込チラシ 	新聞紙	㉕ 除バッテリー・焼タイヤ 	鉛を回収 燃料
⑧ リサイクルびん 	洗って再び 使う	㉔ 雑誌・コピー用紙 	雑誌・コピー用紙	㉖ 粗大ごみ 	金属・木の 合板・焼却
⑨ その他のガラス 	埋め立て	㉕ 割り箸 	紙の原料	㉗ 家電製品 	分解して 再商品化
⑩ 乾電池 	鉛を資源として回収	㉖ 割り箸 	紙の原料	㉘ 生ごみ 	肥料
⑪ 蛍光灯 	水銀・ガラス を回収	㉗ ヘッドボ 	繊維・シート	㉙ 農業廃用ビニール等 	電化コード ・スリッパ ・熱源
⑫ 蛍光灯・壊れたもの 	ガラス を回収	㉘ ヘッドボ のふた 	プラスチック 製品		
		㉙ ライター 	焼却		

* 農協で回収しています。

* 缶・びん・ペットボトル・トレイ・割り箸・プラスチック製容器包装は、洗浄し、乾かしてからゴミステーションへ持ち込みます。



ZERO WASTE IN KAMIKATSU, TOKUSHIMA

Kamikatsu-cho Zero Waste Declaration

In order to be able to pass on to the children of future generations an earth bountiful in clean air, pristine water and a healthy natural environment, Kamikatsu-cho hereby issues the Kamikatsu-cho Zero Waste Declaration which spells out its program to reduce the waste generated to zero 2020.

- 1.Kamikatsu-cho will strive to foster individuals who will not pollute our environment!
- 2.Kamikatsu-cho shall promote waste recycling and resource reuse to the best of its ability to eliminate waste incineration and landfill by 2020!
- 3.Residents of Kamikatsu-cho shall join hands with people around the world in order to improve the earth's environment!

September 19, 2003.

Kamikatsu-cho, Katsuura, Tokushima Prefecture

(translated by Greenpeace Japan, September 19, 2003)



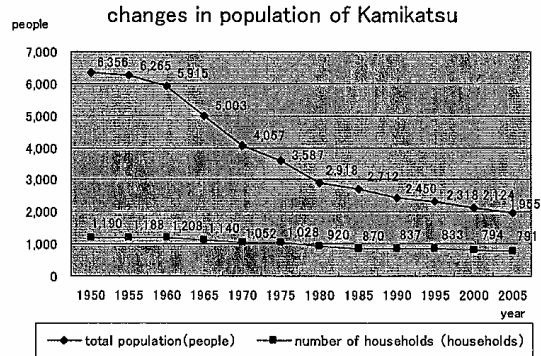
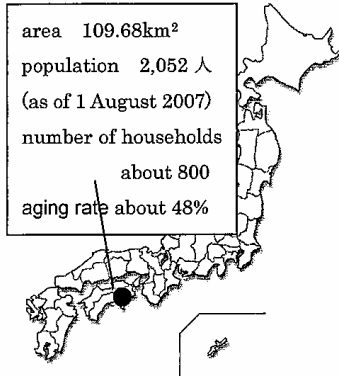
Zero Waste Academy Japan

1. General information

Kamikatsu is the smallest village in Shikoku, which is located in south east of Shikoku Mountains and about 40km (25miles) away from Tokushima city.

According to census figures, 85.4% of it is forest and there are about 55 settlements dotting at attitudes between 100 to 700 meters.

Kamikatsu has been suffering from aging and declining of the population since the merger of municipalities in 1955.



2. History of Kamikatsu waste disposal

year	Disposal method	action
1991	open burning	The local government subsidies for purchasing refuse compost (1991-1999 out-of-pocket expense \$26)
1993		survey of the amount of solid waste generation on every households
1994		formulation of kamikatsu 'recycle town' plan
1995		government subsidies for purchasing electric garbage disposal (out-of-pocket expense \$85)
1997	open burning & 9ways separation	transparent bottle/brown-colored bottle/other-colored bottle/ aluminum can/ steel can/spray can/milk carton/ combustible garbage/ bulk trash then cardboards and papers later
1998	22ways	installation of 2 small incinerators (February)
2000		suspend the operation of the small incinerators (December) due to the national law regulating dioxin emissions
2001	35ways	35 ways separation started (January) volunteer group 'recycle kamikatsu' supports garbage transport

2002	34ways	plastic bottles and plastic bags were integrated → 34 ways separation establishment of environmental monitoring committee 'Go bi (beauty) ranger' (Removal of illegal dump, patrol, and education etc)
2003		Kamikatsu congress passed the Declaration of "zero waste" by 2020
2004		start making zabuton from recycled cotton of disused futon (December)
2005		establishment of NPO group "Zero waste Academy Japan" (April)
2006		kurukuru shop for promoting reuse opening
2007		kurukuru craft center for utilizing old textiles opening

3. What is Zero-Waste?

'Zero-Waste is a guiding principle to reduce harmful waste by changing habits of wasteful life style, promoting reuses and recycles and inventing the product which is no need of either waste incinerator or landfill.

Some cities in California, Canberra (Australia), Halifax (Nova Scotia in Canada), and more than half municipally in New Zealand also declare 'Zero-Waste' as their waste-disposal policy with target year.

In Japan, Kamikatsu is the first place that declare to fulfill 'Zero-Waste' until 2020 and Machida city in Tokyo is also under the slogan of "No incinerator, no landfill, avoiding waste generation"

4. Zero-Waste efforts of Kamikatsu (80% recycle rate)

In Kamikatsu, we are trying to fulfill 'Zero-Waste' until 2020 step by step.

1. Maximize reuse and recycle to reduce incineration and landfill.
2. Do not buy the product which is ending up to wastes.
3. Requesting not to make the product which is ending up to wastes.

① 100% recycling from food waste

All houses have kitchen refuse compost (1991-2000) or electric kitchen waste disposal (1995-present) with aids from the local government, and all food wastes are composed or return to the soil in the backyard.



compost

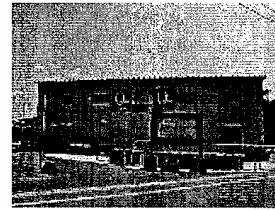


electric kitchen waste disposal

Commercial facilities also have commercial electric kitchen waste disposal for composting process.

② 34 ways trash separation

Non-food waste garbage is separated into 34 ways according to the chart for recycle and reuse. 'Hibigatani waste and resource station' is only the waste dump in the town. Residents clean garbage by themselves at home and bring it to the station and separate it according to the chart. The station is open from 7:30am to 2:00pm every day except year-end and New Year holiday. There are workers available in the station (weekdays/Sat: 1 person Sun: 3 persons) so that you can ask any questions about trash separation.



Hibigatani waste and resource station



inside of the station

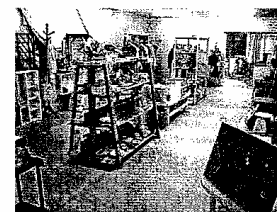
③ Kurukuru shop

Kurukuru shop is located in the station to promote swap meet in the town. You can bring any disuse articles such as clothing, dishes, and miscellaneous goods (Kamikatsu resident only), and you can take out whatever you find in the shop for free (including non-Kamikatsu resident).

You can find what is in the shop online

(<http://kamikatsukurukuru.cocolog-nifty.com/blog/>)

only in Japanese sorry



Kurukuru shop

Another programs....

Kurukuru craft center

Kurukuru craft center is located in Kamikatsu caring prevention center 'hidamari'. Housewives in the town are working here to remake some unique products from disused articles such as old clothes and futon turned in the stations.



Kurukuru craft center

Kurukuru dish

During the festival, we use reusable dishes called 'kurukuru dish'. We also have trash separation section to enhance resource recovery.



Reusable dishes

the amount of waste disposal and recycling in Kamikatsu

measure: kg *exclude raw garbage

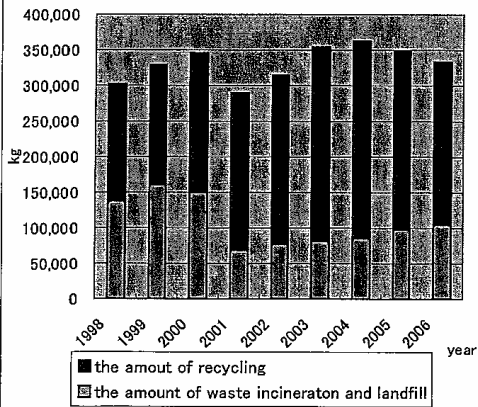
year	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
amount of incineration and landfill	136,486	159,565	150,115	68,210	77,530	80,560	85,400	96,910	104,833
amount of recycling	165,690	168,858	194,939	220,669	236,751	272,709	276,856	251,692	227,711
total amount	302,176	328,423	345,054	288,879	314,281	353,269	362,256	348,602	332,544
amount of incineration and landfill per-person	57	67	64	30	35	36	39	45	50
amount of recycling per-person	69	71	84	96	106	122	126	116	109
total amount of solid waste generation per-person	125	138	148	125	140	159	165	160	159
recycling rate %	55	51	56	76	75	77	76	72	68

the Cost of waste disposal and promotion of recycle

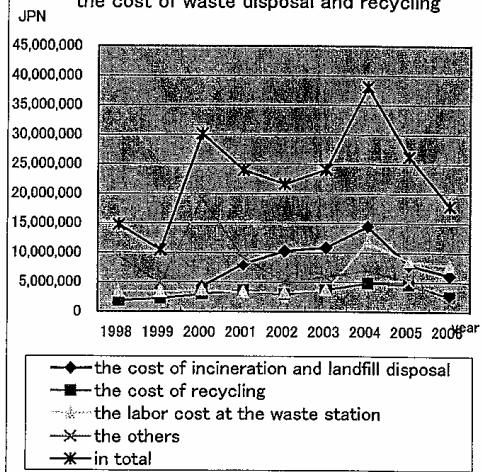
measure: ¥

year	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
incineration + landfill			4,297,650	8,052,824	10,280,550	10,881,150	14,448,000	7,899,058	6,135,990
recycle	1,870,651	2,238,821	2,952,110	3,612,691	2,945,591	3,678,378	4,848,232	4,632,044	2,522,411
employment cost	3,440,000	3,411,200	3,738,225	3,301,500	3,306,500	3,609,820	11,801,211	8,585,850	7,857,149
other	9,450,861	4,816,828	19,153,543	9,013,417	5,114,896	5,918,960	7,041,783	5,131,414	1,385,840
total	14,761,512	10,466,849	30,141,528	23,980,432	21,647,537	24,088,308	38,139,226	26,248,366	17,901,390

the amount of waste disposal and recycling



the cost of waste disposal and recycling



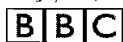
34 types separation in Kamikatsu

about 80% recycling

①  Aluminum cans	Aluminum cans	⑬  Mirror & thermometer	Landfill	⑲  Futon, carpet	Incineration (chemical fiber) cotton
②  Steel cans	resource of steel (cans, buildings)	⑭  Bulb	Landfill	⑳  Napkin, paper diaper	Incineration
③  Spray cans	resource of steel (cans, buildings)	⑮  Styrofoam tray	Styrofoam tray	㉑  Used kitchen oil	resource of fertilizer
④  Metal caps	resource of steel (cans, buildings)	⑯  Waste cloth	Waste cloth Re-make	㉒  Plastic packages	Refuse paper & plastic fuel
⑤  Clear glass bottles	resource of glass bottles	⑰  Cartons	Paper strings	㉓  Unrecyclable waste	Incineration
⑥  Brown glass bottles	resource of glass bottles	⑱  Cardboard	Cardboard	㉔  Used car battery & tire	Recover lead Fuel
⑦  Other glass bottles	resource of glass bottles	㉑  Newspaper & leaflets	Newspaper	㉕  Bulky waste	Scrap metal, woods Incineration
⑧  Returnable bottles	reuse after washing	㉒  Magazine & other papers	Paper	㉖  TV, refrigerator, air conditioner, washing machine	Recover plastic metal
⑨  Glass and ceramic wares	Landfill	㉓  Disposable chopsticks	Pulp	㉗  Kitchen waste	Compost
⑩  Dry battery	recover zinc, manganese iron scrap	㉔  PET bottles	PET flake	㉘  Plastic of greenhouse Glass bottle for pesticide	Resource of plastic products Fuel
⑪  Fluorescent tube	recover mercury, glass-wool insulation	㉕  Plastic bottle's cap	PET flake		
⑫  Broken fluorescent tube	glass-wool insulation	㉖  Disposable lighter	Incineration		

All cans, glass bottles, PET bottles, styrofoam trays, disposable chopsticks, and plastic packages should be washed and dried before bringing to the waste station.

Low graphics | Accessibility Help


 Search

Explore the BBC

ONE-MINUTE WORLD NEWS

News Front Page



- Africa
- Americas
- Asia-Pacific
- Europe
- Middle East
- South Asia
- UK
- Business
- Health
- Science/Nature
- Technology
- Entertainment
- Also in the news
- Video and Audio
- Have Your Say
- In Pictures
- Country Profiles
- Special Reports

- Related BBC sites
- Sport
 - Weather
 - On This Day
 - Editors' Blog
 - BBC World Service
- Site Version
- UK Version
 - International Version
 - About the versions

Page last updated at 14:20 GMT, Friday, 11 July 2008 15:20 UK

E-mail this to a friend | Printable version

Living in a world without waste

By Roger Harrabin
Environment analyst, BBC News



The Japanese island where the rubbish collectors never come

The Mayor of Kamikatsu, a small community in the hills of eastern Japan, has urged politicians around the world to follow his lead and make their towns "Zero Waste".

He told BBC News that all communities could learn from Kamikatsu, where residents have to compost all their food waste and sort other rubbish into 34 different categories.

Residents say the scheme has prompted them to cut down on waste generally and food waste in particular.

If the policy spread, it would reduce the amount of food waste, and so take some of the pressure off high food prices.

Kamikatsu may be a backwater in the wooded hills and rice terraces of south-eastern Japan but it's become a world leader on waste policy.

There are no waste collections from households at all. People have to take full responsibility for everything they throw away.

Kitchen waste has to be composted. Non-food waste is processed either in local shops which accept goods for recycling or in Kamikatsu's Zero Waste Centre. There, people have to sort their unwanted items into 34 different boxes for recycling.

"It's a good idea to send things back to the earth so I support it"
Hatsue Katayama

Residents have to sort plastic bottles (used for fruit juice, for example) from PET (polyethylene terephthalate) bottles (used for mineral water) because PET is more valuable when it is separated out.

There are specific boxes for pens, razors and the sort of Styrofoam trays on which meat is often purchased. These have to be washed and dried.

The scheme was adopted when councillors realised it was much cheaper than incineration - even if the incinerator was used to generate power.

Winning idea

Many locals are enthusiastic participants. Take Kikue Nii, who strips labels off bottles then washes and dries them before sending them to recycling.

She takes her other everyday waste to the local shop where she receives a lottery ticket in return for a bag of cans.

SEE ALSO

- World Without Waste
06 Dec 05 | Documentary Archive
- 'Zero waste' target for Scotland
24 Jan 08 | Scotland
- Recycling around the world
25 Jun 05 | Europe
- Waste mountain 'must be tackled'
24 Jun 05 | Science/Nature
- Is going green still worthwhile?
19 May 05 | Science/Nature
- Is it easy shopping 'green'?
03 Mar 05 | UK

TOP SCIENCE/NATURE STORIES

- China sets dates for space launch
- 'Climate crisis' needs brain gain
- Mammoth skull raised from ground
- News feeds

MOST POPULAR STORIES NOW

- E-MAILED | READ | WATCHED/LISTENED
- Heart sisters' Palin song anger
- US takes over key mortgage firms
- 'Climate crisis' needs brain gain
- Key wins for Hong Kong opposition
- Beatles' tunes aid memory recall

Most popular now, in detail

She has won a £5 food voucher four times. It's not a huge amount but it's better than nothing.

She is also a big fan of composting.

"I think I produce less waste because I have to compost it," she says.

"When I can't use the whole vegetable or meat, I try to cook it again with wine and so on. It makes a very good soup. Everyone should have a composter if they can."

Her neighbours Fumikazu Katayama and his wife Hatsue are ardent composters, too.

Hatsue says: "I have to do it every day; it's certainly a bit of work. But it's a good idea to send things back to the earth so I support it. I just do it naturally now; it's part of the routine."

The Katayamas take the rest of their waste to the Zero Waste Centre for sorting - carrying the waste bag between them.

Global question

Questions remain about the scheme. Some of the composters are boosted by electric power, which creates greenhouse gas emissions.

And it's possible that the savings in greenhouse gases from recycling are negated by the need for people to drive to the Zero Waste Centre.

Natsuko Matsuoka, one of the originators of the centre, disagrees - she says people generally tie in the journey with a weekly shopping trip.

A poll showed that although the Zero Waste policy has many admirers, 40% of people weren't happy about all aspects of the scheme.

The Mayor Kasamatsu Kasuichi is undeterred: "We should consider what is right and what is wrong, and I believe it is wrong to send a truck to collect the waste and burn it.

"That is bad for the environment. So whether I get support or not, I believe I should persuade people to support my policy."

Now he invites other politicians around the world to follow suit.



The community uses incentives to encourage recycling



Old curtains or kimonos are expertly converted into bags

E-mail this to a friend

Printable version

Bookmark with: What are these?
 Delicious Digg reddit Facebook StumbleUpon

FEATURES, VIEWS, ANALYSIS



In video
Can market forces save the Amazon rainforest?



Final stretch
As convention fever fades, race for US presidency begins



Haiti ordeal
Aid workers struggle to deliver emergency aid

[SKIP TO TOP](#)

PRODUCTS & SERVICES

[E-mail news](#)

[Mobiles](#)

[Alerts](#)

[News feeds](#)

[Podcasts](#)

BBC © MMVIII

The BBC is not responsible for the content of external internet sites.

[News Sources](#)
[About BBC News](#)

[About the BBC](#)
[BBC Help](#)
[Contact Us](#)
[Accessibility Help](#)
[Terms of Use](#)
[Jobs](#)
[Privacy & Cookies](#)
[Advertise With Us](#)

衛生管理營運的基準

參考資料 5

第1 食品衛生責任者等

食品衛生責任者の設置	<ol style="list-style-type: none"> 1 営業者(食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。)は、許可施設ごとに自ら食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)となるか、又は当該施設における従事者のうちから食品衛生責任者1名を定めて置かなければならない。ただし、必要のある場合は増員(各部門ごとに構成されている場合)又は減員(同一施設で複数の許可を有する場合)をすることができるものとする。 2 この公衆衛生上講ずべき措置の基準の適用については、食品衛生管理者を食品衛生責任者とみなす。 3 営業者は、製造場、調理場、加工場若しくは処理場(以下これを「作業場」という。)又は販売所等の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を掲示すること。この場合において、名札の大きさは、一辺が20センチメートル以上、他辺が10センチメートル以上の長方形とする。 4 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たるものとする。 5 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が必要な場合は、営業者に対して改善を勧告し、その促進を図らなければならない。 6 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生管理上の進言に対して速やかに対処し、改善しなければならない。 7 食品衛生責任者は、次のいずれかに該当し、常時、施設、取扱い等を管理できる者の中から選定しなければならない。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 原則として、栄養士、調理師、製菓衛生師、食肉処理衛生管理者若しくは船舶料理士の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となることができる資格を有する者 (2) 保健所長(特別区の区域にあっては、特別区の区長、以下同じ。)が実施する食品衛生責任者のための講習会又は知事が指定した講習会の受講修了者 (3) 道府県、指定都市若しくは中核市の食品衛生関係の条例に基づく資格又は道府県の知事若しくは指定都市若しくは中核市の市長が食品衛生等に関してこれと同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者 (4) その他知事が食品衛生等に関して同等以上の知識を要する資格として認めた資格を有する者 8 食品衛生責任者は、法令の改廃等に留意し、違反行為のないよう努めなければならない。 9 食品衛生責任者は、都道府県知事、保健所を設置する市の市長若しくは特別区の区長(以下「知事等」という。)(が)行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めなければならない。
管理運営	<ol style="list-style-type: none"> 1 営業者は、施設及び取扱い等に係る衛生上の管理運営について、この基準に基づき、具体的な要綱の作成に努めなければならない。 2 この基準又は1の要綱は、従事者に周知徹底させなければならない。 3 営業者は、定期的に製品検査、ふき取り検査等を実施して、施設の衛生状態を確認するなど、1の要綱に基づく衛生管理状況を検査し、必要に応じてその内容を見直すものとする。
衛生教育	<ol style="list-style-type: none"> 1 営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施しなければならない。 2 営業者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、殺菌剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施しなければならない。 3 営業者又は食品衛生責任者は、従事者への衛生教育の効果について定期的に評価し、必要に応じて教育方法を見直すものとする。 4 営業者は、従事者を各種の食品衛生に関する講習会に出席させ、その衛生知識の向上に努めなければならない。

第2 衛生措置

(1) 一般的衛生事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 営業者は、日常点検を含む衛生管理を計画的に実施するものとする。 2 営業者は、施設設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒及び殺菌の方法を定めるものとする。また、その方法を定めた手順書の作成に努めなければならない。 3 営業者は、施設、設備、人的能力等に応じた食品及び活動物(以下「食品等」という。)並びに器具及び容器包装の取扱いを行い、適切な受注管理を行うものとする。
(2) 共通事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設及びその周辺は、毎日清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。 2 作業場内に不必要な物品等を置かないこと。 3 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 4 作業場内の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。 5 施設及びその周囲の排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 6 施設の手洗い設備を、手指の洗浄に適切にできるよう維持するとともに、石けん、適当な消毒液等を常に使用できる状態にしておくこと。 7 作業場には、営業者及び従事者以外の者を立ち入らせたり、動物等を入れたりしないこと。ただし、営業者及び従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでないこと。 8 作業中に従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、別に定めがある場合を除き、「従事者の衛生管理」の5、6及び8の規定に準じた衛生管理に従わせること。

施設の管理	<ol style="list-style-type: none"> 9 施設が常に施設の基準に合致するよう、補修又は補完に努めること。 10 排煙、臭気、騒音又は排水等により、近隣の快適な生活を阻害することのないようにすること。 11 清掃用器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。 12 便所は、常に清潔にし、定期的に殺虫及び消毒をすること。
ねずみ族、昆虫等の対策	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設及びその周辺においては、ねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。 2 作業場の窓、出入口等は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでないこと。 3 施設内のねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査するとともに、その発生を認めるときは、直ちに駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。 4 駆除作業に殺虫剤又は殺菌剤(以下「殺菌剤」という。)を使用する場合には、食品等、器具及び容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意するとともに、適正な方法を適正な方法で使用すること。 5 食品等、器具及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じた上で保管すること。
食品取扱設備の管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 機械器具類及びその部品は、洗浄及び消毒又は殺菌を行い、常に清潔に保つこと。 2 機械器具類は、使用目的に応じ区分して使用すること。 3 機械器具類及び温度計、圧力計、流量計その他の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に使用できるように整備すること。また、これらの点検、補修等の結果の記録に努めること。 4 冷蔵、加温又は殺菌の温度は、常に適正に管理すること。 5 機械器具類及びその部品の洗浄、消毒又は殺菌に洗浄剤又は殺菌剤(以下「洗浄剤等」という。)を使用する場合は、適正な洗浄剤等を適正な濃度及び方法で使用すること。 6 ふきん、包丁、まな板、保護用具等は、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。この場合において、特に、食品に直接触れる器具等については、汚染の都度及び作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。 7 機械器具類及びその部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 8 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
給水、排水及び廃棄物の管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、飲用適の水に混入しないよう防止策を講じた上で、食品等に影響を及ぼさない用途で使用する水は、この限りでないこと。 2 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品等の風味や強さを考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。 3 水道水以外の水を使用する場合、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、正常に動作しているかを一日一回以上確認し、そのうち一回は、作業開始前に行うこと。また、その動作状況の記録に努めること。 4 貯水槽を使用する場合は、定期的な清掃し、清掃に保ち、年一回以上水質検査を行い、清掃記録及び検査成績書を一年間(取り扱う食品等の流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。所有者が異なる場合は、管理者等に申し入れをすること。 5 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに使用を中止し、知事又は保健所長の指示を受けて適切な措置を講ずること。 6 飲食に供し、又は食品に直接接触する水をつくる場合は、飲用適の水からつくるとともに、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。 7 使用した水を再利用する場合には、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、その処理工程を適切に管理すること。 8 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順を定めること。また、その手順を定めた手順書の作成に努めること。 9 廃棄物容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、清潔にしておくこと。 10 廃棄物は、食品等、器具及び容器包装に影響を及ぼさない場所で適切に保管すること。 11 廃棄物及び排水の処理は、近隣等と協力して適正に行い、環境衛生の保持に努めること。
食品等の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> 1 原材料及び製品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、温度管理状態、包装状態、表示等について点検すること。また、その点検状況の記録に努めること。 2 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態又は方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供すること。 3 原材料の保管管理に当たっては、使用期限等に応じた適切な順序(以下「先入れ先出し」という。)で使用するように留意すること。 4 冷蔵庫又は冷凍室内では、相互汚染が生じない方法で保管すること。 5 添加物を使用する場合は、正確に秤量し、適正に使用すること。 6 添加物、殺虫剤、殺菌剤等は、それぞれ明確な表示をし、製造等に関する記載のない商品は作業場に置かないこと。 7 食品等の調理、加工、製造、保管、運搬又は販売等の各過程において、加熱、保存等の温度及び時間については、法で基準が規定されている場合にあってはこれを守るとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、保存方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて適正に管理すること。 8 特に食品衛生に重大な影響があるおそれのある工程の衛生管理に十分配慮すること。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 冷却 (2) 加熱 (3) 乾燥 (4) 添加物の使用 (5) 真空又はガス置換包装 (6) 放射線照射 (7) 保存

<p>9 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。 (1) 原材料は、その種類ごとに区分して取り扱うこと。また、製造、加工又は調理をされた食品は、原材料と区分して取り扱うこと。 (2) 食肉及び食用に供する内臓(以下「食肉等」という。)等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。</p>	<p>消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するよう努めること。</p>
<p>10 食品等への異物の混入を防止するため、次に掲げる事項を実施すること。 (1) 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。 (2) 食肉等を取り扱う場合には、異物の有無を確認すること。この場合において、異物が認められたときは、当該異物が認められた部分及び汚染の可能性がある部分を廃棄すること。</p> <p>11 食品等を入れる器具及び容器包装には食品等を汚染及び損傷から保護できるものを使用し、容器包装には適正な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具及び容器包装については、洗浄及び殺菌が容易なものを用いること。</p> <p>12 食品等の製造及び加工に当たっては、次に掲げる事項を実施すること。 (1) 原材料、製品及び容器包装については、ロットごとに管理し、その管理状況の記録に努めること。 (2) 製品ごとに、その特性、製造及び加工等の手順、原材料等について記載した製品説明書の作成及び保存に努めること。 (3) 原材料として使用していない特定原材料に由来するアレルギー物質が、製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>13 原材料及び製品について、規格基準等の適合性を確認するため、自主検査を実施するよう努めること。また、その検査の結果の記録を、賞味期限等を考慮した流通期間に保存すること。</p> <p>14 製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。なお、消費期限の表示については、弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載すること。</p> <p>15 衛生管理が不適当なため、又は死傷がもたらしたために飲食に供することができなくなった製品は、出荷又は販売がされるものがないよう、速やかに処理すること。</p> <p>16 販売に当たっては、販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売管理を行うこと。</p> <p>17 長時間不適切な温度で販売し、又は直射日光にさらすことのないよう衛生管理に注意すること。</p>	<p>[3 特定事項]</p> <p>(飲食店営業及び喫茶店営業をいう。なお、給食供給者を含む。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 まな板、包丁、保管容器等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。 2 食品の取扱いは、作業場の規模及び調理能力に見合う量とすること。 3 作業は、必ず調理室内で清潔に行うこと。 4 調理食品は、そのまま放置せず、必ず容器に納め、覆蓋をするか、完備した戸棚又は冷蔵庫等に入れること。 5 弁当等を調理する場合は、十分放冷した後、詰め合わせる。 6 弁当屋、住出し屋、給食施設及び調理師協会の調理場等においては、次に従い、検食の保存を行うこと。 (1) 検食用食品(客の注文に応じてその都度調理し、提供した弁当を除く。)一食分を保存すること。 (2) 使用した原材料を保存するよう努めること。この場合において、原材料は、洗浄、殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。 (3) 検食用食品及び原材料は、食中毒発生後 48 時間以上冷蔵保存すること。ただし、48 時間目が休日となる場合は、72 時間以上とする。 7 弁当、住出し及び給食施設等においては、製品の配達先、配達後及び検食等の記録及び保存に努めること。 8 弁当等を配達する場合は、摂食予定時間を考慮して、適切な出荷時間を設定すること。 9 原材料の洗浄又は殺菌に洗浄剤等を使用する場合は、適正な濃度で使用し、とせき時間、水すぎ等十分留意すること。
<p>1 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等には、食品等又はその容器包装を汚染するようなものを使用してはならない。また、容易に洗浄、消毒できる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じて補修、消毒等を行うことにより適切な状態を維持すること。</p> <p>2 食品等とそれ以外の貨物とを混載する場合には、当該貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品等を適切に容器に入れる等当該貨物と区分けすること。</p> <p>3 運搬中の食品等は、直射日光から遮断され、じんあい、排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>4 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。</p> <p>5 生乳、食用油等の食品等を直接タンクローリー、コンテナ等に入れて運搬する場合、必要に応じて、食品専用のものであることを明示するよう努めること。この場合においては、タンクローリー、コンテナ等に食品専用であることを明示するよう努めること。</p> <p>6 食品等の運搬に当たっては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。</p>	<p>(菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉製品製造業、清涼飲料水製造業、乳類飲料製造業、氷雪製造業、食用油類製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、つけ物製造業、製菓材料等製造業、粉末食品製造業、そうざい製品等製造業、調味料等製造業及び魚介類加工業をいう。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 タンク、パイプ等のピンホール、き裂その他の損傷の有無を定期的に点検すること。 2 機械器具類で分解可能なものは、分解して、洗浄及び消毒又は殺菌を行うこと。 3 分解できない機械器具類の内面の洗浄、消毒又は殺菌に際しては、洗浄剤等と接触しない部分がないよう留意すること。 4 製品を適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。 5 添加物製造業にあっては、品質管理の責任を明確にするため、食品添加物にロット番号を記入すること。 6 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。 7 ブライン等の溶媒剤、熱交換剤等が食品に混入しないよう常に留意すること。 8 機械器具類で注油を必要とするものについては、油が直接食品に混入しないよう留意すること。 9 原材料の選別を厳重に行い、異物の混入防止に努めること。 10 冷凍原材料の解凍は、専用の場所又は容器で衛生的に行うこと。 11 製品をスライス又は小分け包装する場合は、二次汚染を防ぐための措置をすること。 12 冷蔵保存を要する製品を出荷するときは、完全に放冷してから行うこと。 13 豆腐の玉切り作業を行う場合は、直接床に置く等の不衛生な取扱いをしないこと。
<p>1 食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して、従事者の健康診断が行われるようにすること。</p> <p>2 知事若しくは保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、又は自ら必要と認めるときは、従事者に適宜検便を受けさせること。</p> <p>3 常に従事者の健康に留意し、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病の病原体を保有していることが判明したとき、若しくはその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれがあるまでの期間その従事者が食品に直接接触することのないよう食品の取扱作業に十分注意し、食中毒の発生防止に努めること。</p> <p>4 感染症法に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者又は無症状病原保有者であることが判明した場合は、保護していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>5 従事者は、作業中時計等を外し、清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いること。この場合において、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。また、ピアスなど食品等への異物混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。</p> <p>6 従事者は、常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。作業前、使用後及び生鮮の又は汚染された原材料等に接触した後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>7 食肉等を取り扱う従事者は、原則として、食肉等に直接接触する部分が繊維その他の洗浄消毒することが困難な素材で作られた手袋を使用しないこと。</p> <p>8 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放た人又は食事等をしていないこと。また、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は裸の手足を食品等とせき若しくはくしゃみをするなどしないこと。</p>	<p>(乳処理業、特種牛乳搾取処理業、業乳業、食肉処理業、食品の冷凍又は冷蔵業及び食品の放射線照射業をいう。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 受乳検査を行い、規格外のものを使用しないこと。 2 乳の処理及び保管は、法の基準に従い、適宜に行われているか確認すること。 3 搾取する乳牛は、搾取前、牛体を洗浄し、乳房を消毒すること。 4 生乳に直接触れる缶、ポンプ、タンクその他の機械器具類は、作業終了後直ちに分解し、損傷の有無を点検し、洗浄し、熱湯、蒸気又は殺菌剤等で殺菌すること。ただし、定置洗浄装置による部分は、この限りでないこと。 5 とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。 6 食肉等を分割し、又は細切する処理室及び包装室は、適切な温度管理を行うこと。 7 まな板、ナイフ、保管器具等の直接食肉等に接触する部分については、汚染の程度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。 8 床に落ちた食肉等は、専用台の上で汚染された面を完全に切り取る。また、この作業終了後は、使用した専用台を洗浄消毒すること。 9 食肉処理業を営む営業者にあっては、衛生管理についての点検表を作成し、食品衛生責任者に定期的に点検させること。 10 コイル管を使用する冷凍場又は冷蔵場等においては、絶えず除菌に留意し、常に十分な機能を発揮させること。 11 食品の放射線照射回数にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その記録の記録を二年間保存すること。 12 製品は、適宜自主検査し、成績書を一年間(賞味期限を考慮した流通期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。 13 製造又は加工が自動的に行われる工程については、制御装置が正確に作動しているかを常に確認すること。
<p>1 食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、販売食品等に係る仕入元、製造又は加工等に関する情報、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録の作成及び保存に努めること。</p> <p>2 1の記録の保存期間は、販売食品等の流通実態、消費期限又は賞味期限等に配慮して合理的な期間を設定すること。</p> <p>3 食品衛生上の危害の発生を防止するため、厚生労働大臣、知事又は保健所長から要請があった場合には、1の記録を提出すること。</p>	<p>(乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売業、氷雪販売業及び食品等販売業をいう。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 空箱、空容器等は、専用の場所に保管すること。 2 食品の保管は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。 3 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。 4 氷雪の取扱いは、直接床面上で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。 5 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除菌に留意し、温度管理に努めること。
<p>1 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、健康への悪影響を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ的確に回収するための連絡体制を整備し、具体的な回収の方法、知事又は保健所長への報告の手順等を定めること。</p> <p>2 回収された製品は、その他の製品等と明確に区別して保管し、知事又は保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>3 製品の回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表について考慮すること。</p>	<p>(乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売業、氷雪販売業及び食品等販売業をいう。)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 空箱、空容器等は、専用の場所に保管すること。 2 食品の保管は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。 3 製品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。 4 氷雪の取扱いは、直接床面上で行うことなく、常に清潔な取扱台で行うこと。 5 冷凍食品の保管管理は、特に冷凍ケース内の除菌に留意し、温度管理に努めること。