

**2011年 7月****一般財団法人 上越環境科学センター**

連日厳しい暑さが続いております。今年の夏は電力不足が予想され、皆様方も節電に取り組んでおられると思いますが、熱中症などには十分気をつけて体調管理に努めて下さい。今年第1回目の発行となります JEC ニュース 2011年7月号では、「大気汚染防止法及び水質汚濁防止法の一部改正について」、「生食用食肉等の安全使用確保について」、「生物多様性について」などを取り上げ、ご紹介します。

1. 大気汚染防止法及び水質汚濁防止法の一部改正について

昨今、一部の企業において、排出基準超過・データ改ざん等の不適正事案が発生していることなどから「大気汚染防止法及び水質汚濁防止法の一部を改正する法律」が平成22年5月10日に公布されました。

この中で新たに創設された事業者の責務に係る規定については平成22年8月10日から施行され、その他の規定については平成23年4月1日から施行されております。改正内容の概要は以下のとおりです。

●改正の概要●

1) 排出状況の測定結果の未記録、虚偽の記録等に対し罰則を創設（平成23年4月1日施行）

【大気汚染防止法・水質汚濁防止法】

趣旨：事業者による記録改ざん等への厳正な対応

これまで排出状況の測定結果を記録しておくことが義務付けられていましたが、今回の改正でその記録の保存（保存期間3年間）が義務付けられるとともに、意図的にこれらの義務に違反した者に対する罰則（30万円以下の罰金）が設けられました。

2) ばい煙に係る改善命令等の発動要件の見直し（平成23年4月1日施行）

【大気汚染防止法】

趣旨：排出基準超過に係る地方自治体による対策の推進

今回の改正で都道府県知事は、ばい煙排出者が排出基準等に適合しないばい煙を継続して排出するおそれがあると認めるときに、改善命令等を発動することができることとし、これまで「人の健康又は生活環境に係る被害を生ずると認めること（被害要件）」という要件を改善命令等の発動要件から削除することとなりました。

これにより地方自治体が改善命令等を広く発動できるよう見直し、改善対策を確実に図ることを推進しています。

3) ばい煙量等の測定について（平成23年4月1日施行）

【大気汚染防止法】

ばい煙量等の測定は、排出者が排出基準又は総量規制基準の遵守状況を確認するために義務付けているものであるため、測定の対象を排出基準又は総量規制基準が定められたばい煙とすることとされました。これにより当分の間、排出基準を適用しないとされているばい煙については、測定対象とならないことになりました。

<当分の間、排出基準を適用しないとされている主な施設>

①ガスタービン、ディーゼル機関、ガス機関及びガソリン機関のうち非常用として設置されるもの。

②小型ボイラー（伝熱面積10m²未満であって、バーナーの燃料の燃焼能力が重油換算50l/h以上のもの）のうち以下の

I、IIのいずれかに該当するもの

I. 設置年月日が昭和60年9月9日以前であるもの

II. ガスを専焼させるもの、軽質液体燃料を専焼させるもの並びにガス及び軽質液体燃料を混焼させるもの

4) 事業者の責務について（平成22年8月10日施行）

【大気汚染防止法・水質汚濁防止法】

趣旨：事業者による自主的な公害防止の取り組みの促進

事業者は、ばい煙の排出の規制等に関する措置のほか、その事業活動に伴うばい煙の大気中への排出の状況を把握するとともに、当該排出を抑制するために必要な措置を講ずるようにしなければなりません。

5) 事故時の措置の範囲の拡大 (平成 23 年 4 月 1 日施行)

【水質汚濁防止法】

趣旨：汚水の流出事故による水環境の被害拡大の防止

汚水の流出事故が生じた場合に、事業者に対して応急措置の実施及び地方自治体への届出を義務付ける「事故時の措置」の範囲を拡大するため、新たに「指定施設」の規定が設けられるとともに、汚水の種類として排水規制の対象となっていない有害な物質として「指定物質 (ホルムアルデヒド等 52 物質)」が追加されました。なお、これに伴い「特定施設」、「指定施設」及び「貯油施設等」の規定が重複して適用される場合がありますが、事故が生じた場合に講ずるべき応急の措置等についてはいずれの場合であっても異なるものではありません。

2. 生食用食肉等の安全使用確保について

2011 年 4 月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で提供された食肉を生食した人が死亡し、多くの重症者が確認されました。同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、厚生労働省から都道府県知事等に対して監視指導を緊急に実施するよう通知されました。(生衛発第一三五八号抜粋)

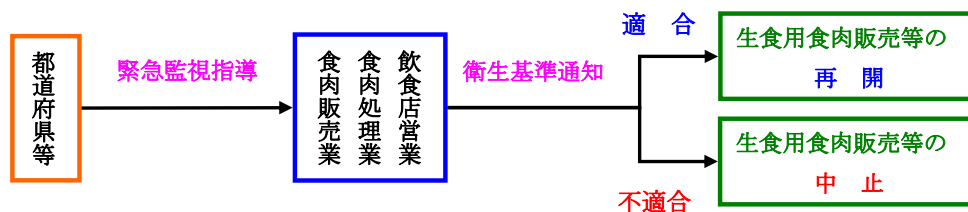
(1) 生食用食肉の監視指導について

厚生労働省は平成 23 年 5 月 5 日食案発 0505 第 1 号「生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について」を各都道府県等に通知し、監視指導を実施しています。

監視指導の概要は以下のとおりです。

監視項目	監視内容
対象施設	飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業等の施設のうち生食用食肉を取り扱う施設
生食用食肉の加工	トリミング*に係わる施設設備等の衛生管理・手指器具の消毒・食肉の温度管理等
生食用食肉の保存	保存運搬の方法、保存運搬の温度管理
生食用食肉の表示	生食用の表示、生食用の加工を行った施設名表示
自主検査	加工施設での自主検査の有無 (生食用食肉の衛生基準)

(※トリミングとは、表面汚染を取り除くため肉表面を削り取る工程です。)



(2) 生食用食肉等の安全性確保について (衛生基準通知)

生食用食肉は、本来厚生省が平成 10 年 9 月 11 日生衛発第一三五八号「生食用食肉等の安全性確保について」により通知した衛生基準により、とちく場、食肉処理場及び飲食店において安全性の確保が求められています。

1) 生食用食肉の成分規格目標

成分規格項目	基準
糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌	陰性であること

2) 生食用食肉の加工等基準目標 (とちく場における加工に関する事項は省略します。)

① 食肉処理場における加工基準及び飲食店営業施設における加工基準

基準項目	基準内容
取り扱い施設	トリミングを行う専用の施設は、清潔で他施設と明確に区分し、低温維持に努める。
使用器具	清潔な専用の不浸透性器具を用いて、使用後は洗浄した後 83℃以上の湯温消毒を行う。
トリミング方法	トリミング前に、手指、専用器具の消毒を行う。(肉塊 1 つごとに消毒を実施する。)
取り扱い温度	10℃を超えないように加工する。

3) 生食用食肉の保存等基準目標

基準項目	基準内容
保存容器	清潔な専用の蓋付き容器又は、合成樹脂製の容器包装
保存温度	冷蔵は、10℃以下。冷凍は-15℃以下。

4) 生食用食肉の表示基準目標

食品衛生法施行規則の表示基準に加え、下記の通り表示する。

表示内容
生食用の明記
とさつ、解体されたとちく場の都道府県名、とちく場名又はとちく場番号
加工した食肉処理場の都道府県名、食肉処理場名

(3) 今後の動向について

都道府県等による緊急監視の結果で、衛生基準通知に適合していない施設が約 50%と多いことから、厚生労働省は、引き続き監視の徹底の周知と 2011 年 7 月 6 日付 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒・乳肉水産食品合同部会にて、新たな「生食用食肉に係わる規格基準（案）」の設定について検討しているところです。「生食用食肉に係わる規格基準（案）」の内容については、以下のとおりです。

工程等	規格基準
成分規格	腸内細菌科 Enterobacteriaceae=陰性 記録保管：1年間
加工基準	密封した容器包装に入れ肉表面から 1cm 以上の深さを 60℃2 分間以上加熱し、速やかに 10℃以下に冷却 記録保管：1年間

(厚生労働省 HP 抜粋)

3. 生物多様性 (1) ～生物多様性はなぜ大切か～

●はじめに

昨年が「生物多様性年」だったことを知っていますか？

平成 22 年 10 月に名古屋市において COP10、生物多様性条約の第 10 回締結国会議が開かれ、この会議に向けて環境省を中心にして様々なイベントやキャンペーンが行われました。「生物多様性ってよくわからない？」という人のために、これから 2 回にわたって生物多様性について説明していきます。



●生物多様性とは？

生物多様性は次の 3 つに定義されています。

- ①種（しゅ）の多様性：生物の種類が多様なこと。
- ②遺伝子の多様性：同じ種でも遺伝子が多様なこと。
- ③生態系（※）の多様性：生態系が多様なこと。

※生態系：生物どうしの関係と無機的な環境をまとめた世界。



●生物多様性に危険信号！

生物多様性が高いほど自然は安定しているのですが、生物の絶滅の危険性が高くなり、生物多様性に危険信号が出ています。生物の絶滅の主な原因として以下の 4 つがあります。

- ①人間活動に伴うインパクト：人間の活動、工事や採取などによる影響。
- ②人間活動の縮小に伴うインパクト：山林や農地の放棄や管理作業の停止による環境の変化。
- ③移入種等によるインパクト：移入種による在来種の駆逐など。
- ④地球温暖化によるインパクト

●生物多様性が役立っていること

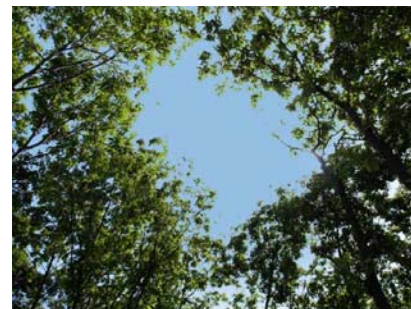
生物多様性の変化による自然への影響は複雑で解明されていません。ここでは、生物多様性が人間の生活に与える恩恵について考えてみます。

①種の多様性:多様な植物の中から農業作物や医薬品が発見され活用されています。また、ゴム、油脂、材木などあらゆる産業で利用されています。

②遺伝子の多様性:同じ農業作物の中でも例えば冷害に強い品種、干ばつに強い品種、害虫に強い品種など、多様な遺伝子を用いて品種改良が行われています。

③生態系の多様性:例えば、森林の生態系は木材生産、治山、水の安定供給などに役立っています。また、干潟は天然の下水処理場とも呼ばれていて、水質の浄化に役立っています。

・次回は生物多様性条約と COP10 の成果、企業が取り組む生物多様性などを説明します。



4. 東日本大震災を受けてのセンターの取り組みについて

2011年3月11日に発生しました東日本大震災におきまして、被害に遭われました皆様に心よりお見舞い申し上げますとともに、犠牲になられた方々と、ご遺族の皆様に対しまして、深くお悔やみ申し上げます。

東日本大震災では、地震と津波により東北・関東地方に甚大な被害を受けました。震災の爪痕は今なお深く残る状態ですが、被災地では復興に向けた取り組みが続けられているところです。

当センターでは被災地支援の一環として、(社)日本環境測定分析協会が呼びかけた大気・水質・土壌等の現況把握調査のボランティア対応に参加し、発生した汚泥の分析等を実施しました。



また、環境省は、がれきの撤去の際に建材に使われていたアスベストが飛散して作業従事者や近隣の住民に影響を及ぼす可能性があることから、がれきの集積場や解体現場、避難所周辺の大気中の浮遊アスベストの調査を行っています。福島県相馬市、相馬郡新地町にて大気粉塵の採取を行い、当センターの試験室でアスベストの分析を行っております。

相馬市、新地町は、福島第一原子力発電所から40km程北にあり、いずれも津波により大きな被害を受けている地域でした。しかし、住民の皆様の最大の関心は、原子力発電所からの放射性物質の漏洩で、試料採取中も放射性物質の測定を行っているのかと質問を受ける場面が何度もありました。

被害を受けた皆様が、一日も早く安全、安心な環境のもとで生活ができるように、当センターは今後もできる限りの支援を行っていきたくと考えております。



<放射性物質の測定について>

新潟県内においても、放射性物質の現況について関心が高くなっているところです。放射性物質の測定については、当センターまでお問い合わせ下さい。

一般財団法人 上越環境科学センター

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL:025-543-7664 FAX:025-543-7882

E-mail:info@jo-kan.or.jp

URL:http://www.jo-kan.or.jp

担当:業務一課/榎木・下鳥・森

【編集一〇メモ】

現在、メディア等により多方面で取り上げられ、話題となっている放射能汚染による被害の拡大は、全国的に関心が高まってきている環境問題ですが、中には過敏と思われるようなケースも多々見られる現状です。DXN、アスベストなど過去の事例でも同様な過敏現象により、人々の不安がむやみに増長されてきました。そんな不安を取り除き、安心な生活に繋がる適切な情報発信をすることも我々の大事な使命の一つではないかと改めて考えさせられました。(by K.M)

ご意見・ご感想などをお寄せいただければ幸いに存じます。

編集担当:榎木