

用語解説集(50音順)

【あ行】

●アニサキス

寄生虫(線虫)の一種です。その幼虫は、長さ2~3cm、幅は0.5~1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生しています。アニサキスが寄生した魚介類の喫食後2~8時間程度で激しい腹痛、嘔吐等の症状が見られます。アニサキスによる食中毒は、-20℃で24時間以上冷凍するか、加熱調理することにより防止することができます。

●アレルギー物質(アレルゲン)

現在、食品表示法では、アレルギー物質を含む食品として、28品目が示されています。この28品目は、食品を原因とするアレルギーの健康被害の発生を防止するため、過去の健康危害の程度、頻度等を考慮して示されたものです。令和5年3月9日より、「くるみ」が推奨表示から義務表示に移行しました。

【義務表示：特定原材料(8品目)】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

【表示することが推奨されているもの：特定原材料に準ずるもの(20品目)】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

●医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律

医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律で、食品に対する医薬品的な効能効果の表示を禁止しています。

●営業許可

営業許可では、食品衛生法第55条第3項に基づき、有効期間を定めています。有効期間は5~10年となっており、営業を継続する施設については、有効期間満了前に継続の手続き(更新手続き)を行うこととなっています。この更新手続きの際は、施設基準に適合しているかどうかを食品衛生監視員が調査します。

●営業届出

平成30年の食品衛生法の改正により新設され、営業許可業種以外の一定の営業者を対象としています。届出する内容は、届出者の氏名、施設の所在地、営業の形態、主として取り扱う食品等に関する情報、食品衛生責任者の氏名等です。許可とは異なり、施設基準や更新の必要はありません。

●SDGs (Sustainable Development Goals : 持続可能な開発目標)

「誰一人取り残さない (leave no one behind)」持続可能でよりよい社会の実現を目指す世界共通の目標です。2015年の国連サミットにおいて全ての加盟国が合意した「持続可能

な開発のための2030アジェンダ」の中で掲げられました。本計画は、食品に関する事故の発生を防ぐことにより、あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を促進するという目標達成に寄与することが期待されています。

●ATP ふき取り検査

多くの有機物に含まれる「ATP」という物質を、汚れの指標とした検査方法です。調理器具や施設設備の汚れをその場で評価することができます。

●大分県食中毒注意報

大分県は「食中毒注意報発令基準」（昭和48年度）を設け、食中毒が発生しやすい気象条件等になったとき、この基準に基づき食中毒注意報を発令します。発令期間は、夏場の食中毒が発生しやすい6月1日から9月30日（夏季食中毒注意報）とノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行しやすい10月1日から翌3月31日（ノロウイルス食中毒注意報）です。大分市は大分県からの発令を受け、市内の関係機関に対し食中毒注意報発令の連絡をして注意を喚起しています。

●大分県食品衛生指導基準

食品による危害の発生を未然に防止するため、食品衛生法に規格基準のない食品の細菌学的基準について衛生管理のための指標を定めた基準です。対象食品には、生食用魚介類やサンドイッチ類等があります。

●大分市食中毒対策要綱

食中毒の発生予防及び食中毒又はその疑いのある事例が発生した場合に、庁内関係部局及び国・自治体等関係機関と連携し、適切な原因究明及び危害拡大を防止するための対策について定めた要綱です。

●大分市食の安全安心確保連絡会議

大分市における安全な食環境を構築するために、生産から流通、消費に至る食品の安全確保に関する事項を検討するとともに、関係部局相互の協力体制を強化することを目的とした庁内会議です。連絡会議の委員は、生産部門・流通部門・消費者部門・給食調理部門・保健所の関係各課長で構成されています。

●大分市地域保健委員会

地域社会の発展を図ることを目的として、大分市における医療と公衆衛生に関する全ての問題を調査研究し、市民の健康保持のための事業を推進する委員会です。

構成委員は、医療担当者代表、住民代表、学識経験者、行政代表者等です。

●大分市毒劇物等を原因とする食中毒対策要領

毒劇物等を原因とする食中毒が発生した場合に、大分県、大分県警察本部及び医療機関が連携し、患者の人命の救助及び被害の拡大を防止するための必要な事項について定めた要綱です。

●大分市防災メール

あらかじめ登録いただいた方に、防災情報をメールで配信するサービスです。災害時に適切

な行動をとるために必要となる台風情報や地震情報、避難情報、また、天気予報や食中毒注意報など、地域住民に役立つ情報を迅速かつ確実に伝達します。

【か行】

●外部精度管理

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性の確保のために、国が指定する外部の公的検査機関から検査の精度について評価を受ける制度です。

●家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾患（寄生虫病を含む）の発生を予防し、及びまん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的とした法律です。

●監視指導

食品衛生監視員が食品を取扱う施設に立ち入り、食品の衛生的な取扱い、適正な施設設備、適正な食品の表示等の指導を実施することをいいます。

●規格基準

食品衛生法に基づいて定められた、販売の用に供する食品の成分の規格および製造、保存、使用方法等の基準です。この規格や基準から外れた食品は販売することができません。

●給食施設

学校、病院、保育所、社会福祉施設、老健施設等、特定多数人に対して継続的に食事を供給する施設のことです。

●クドア・セプテンブクタータ

ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種で、この寄生虫が大量に寄生したヒラメを生で食べると、一過性の下痢、嘔吐等の症状がみられます。クドアによる食中毒は、 -20°C で4時間以上冷凍するか、加熱調理することにより防止することができます。

●健康増進法

国民の健康づくりや生活習慣病等の疾病予防を積極的に推進していくために必要な事項を定め、国民の栄養改善、健康増進を図るため措置を講じることで、健康の向上を図ることを目的とした法律です。

●検査命令

不衛生な食品、規格に合わない添加物等食品衛生上の危害を生じるおそれのある食品等を製造、加工した者に廃棄等の措置をとらせる等の事後的な措置に対して、特に必要があると認められる場合に、検査を受けることを命令し、検査結果の判明後流通を認める制度です。

●検体

検査をする食品、容器等のことです。

●広域連携協議会

食品衛生法の規定に基づき設置され、国、都道府県等その他関係機関により構成されます。平常時より監視指導に当たっての連絡及び連携体制を整備し、広域的な食中毒事案が発生した場合は、当協議会を開催し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

【さ行】

●残留動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対し、病気の治療や予防のために使用される抗生物質等が残留して、残留動物用医薬品となります。食品衛生法の食品等の規格基準の中で、動物用医薬品についての基準が定められています。また、動物用医薬品及び医薬品の使用の規制に関する省令においては、使用可能な動物等の種類、量、期間等が定められています。

●残留農薬

病虫害防除に使用された農薬が、直接、間接に農畜産物に残留して残留農薬となります。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないように、食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。

●施設基準

営業許可を受けるにあたって必要とされる施設の基準です。大分市では大分県の「食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例」等で定められた施設基準が適用されています。

●収去検査

食品衛生法第28条に基づいて、食品衛生監視員が、事業者等から無償で食品等を採取し、定められた規格・基準等に適合しているかどうか調べる検査のことです。なお、食品の採取にあたっては、製造者、販売者の同意を必要としないとされています。

●食鳥処理場

食鳥のと殺（とさつ）、羽毛の除去、内臓の摘出等を行う処理施設のことです。

因みに食鳥処理法（正式には「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」）の食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥、その他一般に食用に供する家きんのことです。

●食品衛生監視員

食品衛生法に基づく食品営業施設の立入検査、食品や添加物等の収去及び食品衛生に関する指導等を行う公務員のことです。国（検疫所）、都道府県の保健所、保健所を設置する市の保健所、特別区の保健所に配置されています。食品衛生監視員になるための資格要件は法律に規定されています。

●食品衛生管理者

特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物を製造又は加工する施設に設置することが義

務付けられおり、食品衛生管理者になるための資格要件や食品等は法律に規定されています。施設の例として、食肉製品、魚肉ハム、マーガリンの製造施設等があります。

●食品衛生指導員

食品業者の中から、食品衛生に関する一定の講習を受けて取得する資格で、営業者団体の自主衛生管理を推進するリーダー的な役割を担っています。

●食品衛生責任者

「食品衛生法施行規則第66条の2で定める別表第17」で、営業施設ごとに食品衛生に関する責任者を設置することを規定しています。食品衛生責任者は、食品衛生に必要な知識の向上に努め、衛生管理に当たるとともに、製造、加工、調理、保存、販売等が衛生的に行われるよう努める等の責務があります。

●食品衛生法

食品の安全性を確保するため必要な規制を講じ、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

●食品添加物

食品衛生法において、「食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものである」と規定されています。

法では、消費者庁長官により指定された添加物以外（天然香料及び一般に食品として飲食として供されているものであって添加物として使用されるものを除く）の販売が禁止されています。また、消費者庁長官が公衆衛生の見地から基準等が必要とした添加物については、製造基準や使用基準等も定められています。

●食品等事業者

食品等事業者とは、次に該当する人または法人をいいます。

- ①食品もしくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、もしくは販売することを営む人または法人
- ②器具もしくは容器包装を製造し、輸入し、もしくは販売することを営む人または法人
- ③学校、病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人または法人

●食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を定めた法律です。

●成分規格

食品衛生法に基づいて定められた、販売の用に供する食品の成分の規格です。

例えば、清涼飲料水の成分規格のひとつとして「大腸菌群が陰性でなければならない」があり、試験方法も定められています。

【た行】

●大量調理

同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理し、提供する場合をいいます。

●腸管出血性大腸菌

大腸菌は人や動物の腸管に常在している菌で消化等を助ける働きをしていますが、中には食中毒を起こすものがあり、それらを総称して「病原性大腸菌」と呼んでいます。病原性大腸菌は大きく5つに分類され、その中の1つが腸管出血性大腸菌と呼ばれるものです。腸管出血性大腸菌はベロ毒素というものを出して、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（けいれんや意識障害）を起こします。さらに、腸管出血性大腸菌のひとつであるO157は、感染力が強く、少量の菌が体内に入っただけでも発症し、全国的には死亡例がある重篤性の高い菌です。感染経路としては、加熱不十分な食肉によるものや、近年では生野菜によるものが多くなっていますが、トイレの取手やお風呂等を介して人から人へ感染することもあります。

●登録検査機関

国や都道府県等に代わって食品等の検査を行うことができる検査機関のことをいいます。食品衛生法に基づき、国への登録が必要とされています。

【な行】

●内部点検

保健所等において、検査精度の向上と信頼性の確保を目的として検査部門から独立した信頼性確保部門の担当者が検査の妥当性を点検することをいいます。

●日本農林規格等に関する法律（JAS法）

食料品等について規格や表示のルールを定めることにより、消費者が正しい情報を得て、安心して食料品等を選択、購入できるようにするとともに、良い商品を消費者に届けようとすることを目的とする法律です。

●認定小規模食鳥処理場

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」では、処理をする食鳥の羽数が、毎年度30万羽以下の施設を小規模食鳥処理施設と呼んでいます。

食鳥処理施設の設置、食鳥処理衛生管理者の設置、確認規定の内容については、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長の許可、承認を受けなければなりません。

●農薬取締法

農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用を確保するための法律です。登録制度を設け、無登録農薬については製造・販売・輸入を禁止しています。また、農薬の使用時期や使用回数等の基準が定められており、農薬の使用者が守るべきことについても規定されています。

●ノロウイルス

主に冬季に食中毒や感染症を起こすウイルスです。ノロウイルスの主な感染経路としては、

生カキ等の二枚貝や、調理者の手指を介したものです。

【は行】

●HACCP(ハサップ)(Hazard Analysis and Critical Control Point)

「危害分析重要管理点」と訳され、危害分析と重要管理点を組み合わせた食品の衛生管理の手法です。従来は、最終製品の検査で安全性を保証してきましたが、HACCP方式による衛生管理では、原材料から最終製品に至る全ての工程で発生する危害（細菌汚染、異物混入等）を分析し、それに従い各工程において重要なポイントを重点的に管理することにより、製品の安全性を確保しています。

●ふぐ処理者

食品衛生法施行規則別表第 17 第 1 号の規定に基づき、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認めた者をいいます。営業施設でふぐの処理を行う場合は、ふぐ処理者が行うか、ふぐ処理者の立会いの下で行わなければなりません。

●不当景品類及び不当表示防止法

虚偽や誇大な広告、過大な景品を規制することにより、事業者間の公正な取引を確保することと、消費者の利益を保護することを目的としています。

【ま行】

●まちづくり出張教室

市民の聞きたい、知りたいことについて、大分市の職員が公民館等に出向いて開催する講座です。食品衛生等についての意見交換の場ともなっています。

【ら行】

●リスクコミュニケーション

食品の安全性に関する情報を公開し、消費者や事業者等の関係者が意見を表明する機会を確保することにより、消費者や事業者等との相互理解を図ろうとするものです。