

【あ】

○ アニサキス

1～3cm程度の大きさの寄生虫で、クジラなどの海洋哺乳類、サバやアジなどの魚介類に幅広く寄生しています。アニサキスが寄生したサバ等の生食後2～8時間程度で激しい腹痛、嘔吐、まれに吐血が起こります。加熱や冷凍処理により不活化しますので、刺身は十分な冷凍処理されたものがより安全です。

○ アレルゲン

体内に入り込み、体の免疫機能が過剰にはたらいで発疹等の症状を出現させる特定の物質です。この症状が出現することを「アレルギー」といい、食べ物が原因で起こるアレルギーのことを「食物アレルギー」といいます。症例数が多い「卵、乳、小麦、えび、かに」、重篤な健康被害を引き起こす「そば、落花生」の合計7品目を「特定原材料」として表示を義務付けています。また、「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、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、アーモンド」の21品目を「特定原材料に準ずるもの」として表示を推奨しています。食物アレルギーは、人によってはごく微量でも重篤な健康被害を引き起こすため、注意が必要です。

○ E型肝炎

E型肝炎ウイルスに感染後、潜伏期間15～50日後に黄疸、発熱、嘔吐などの症状が引き起こされます。E型肝炎ウイルスは、イノシシ、シカなどが保有し、野生鳥獣による食中毒事例が報告されています。また、豚レバーから同ウイルスが検出された事例も確認されています。熱に弱いウイルスですので、肉を中心部まで十分に加熱することで感染を予防できます。

○ 一般衛生管理

施設設備の構造、保守点検・衛生管理、機械器具の保守点検・精度管理・衛生管理、従業員の教育訓練、製品の回収等の衛生管理に関わる一般的共通事項のことです。

○ いわゆる健康食品

健康に関する効果や食品の機能等を表示して販売されている食品であって、保健機能食品でないものを指します。

○ 牛海綿状脳症対策特別措置法

平成13年9月に国内で初めて牛海綿状脳症（BSE）が確認されたことから、BSEの発生を予防し、そのまん延を防止するため、牛の肉骨粉を原材料とする飼料の牛への使用禁止や死亡牛の届出、と畜場におけるBSE検査や特定部位の焼却などBSE対策に必要な規制を定めた法律です。関係省令の改正が行われ、平成29年4月1日よりと畜場におけるBSE検査の対象は24か月齢以上の牛のうち、原因不明の神経症状又は全身症状を示す牛について、と畜検査員が検査の必要があると判断する場合に実施するとされました。

えいせい かんり せきにんしゃ
○ **衛生管理責任者**

と畜場を衛生的に管理するため、と畜場ごとに置かれる責任者のことをいいます。

【か】

かんししどう
○ **監視指導**

食品衛生法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する職権及び指導の職務のことで、食品衛生監視員等が食品等事業者の衛生管理等について改善点等を指導することをいいます。

○ **カンピロバクター**

あらゆる動物の腸管内に生息する細菌で、動物の排泄物に多く存在しています。カンピロバクターによる食中毒は主に鶏の刺身やたたき、生レバー、加熱不十分な肉、菌のついた包丁やまな板で調理した食品などを原因として発生します。主な症状は発熱、下痢、腹痛、吐き気、嘔吐などですが、潜伏期間が2～7日と長い場合、食中毒と判断しにくい場合もあります。肉を中心部まで十分に加熱すること、肉類を触った後は確実に手洗いをするので、感染を予防できます。

○ **クダア**

0.01 mm程度の寄生虫で、毒性が明らかになっているものとしてクダア・セブテンプンクタータ (*Kudoa septempunctata*) があります。原因食品としてヒラメ（特に養殖ヒラメ）やマグロ、タイなどの報告がありますが、これらのすべてに寄生虫が生息しているわけではありません。刺身などで生のまま食べることにより、食後数時間程度で水様性下痢や嘔吐を発症しますが、一過性であり速やかに症状は治まります。加熱や冷凍処理により不活化しますので、刺身は十分な冷凍処理されたものがより安全です。

こういきれんけいきょうぎかい
○ **広域連携協議会**

平成30年の食品衛生法改正により設置が定められた、地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所設置市及び特別区を構成員とする協議会。複数の都道府県等が関連する広域的な食中毒事案が発生した際に原因調査等に関する情報を共有し連携を図ります。

こういきりゅうつうしょくひんどう
○ **広域流通食品等**

都道府県等区域を越えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のものをいいます。

こうしゅうえいせいじょうひつよう そち かん きじゆん
○ **公衆衛生上必要な措置に関する基準**

食品衛生法施行規則の中で定められた「一般衛生管理に関する基準（別表第17）」及び「HACCPに沿った衛生管理に関する基準（別表第18）」のことをいいます。

【さ】

○ さきょうえいせいせきにんしゃ 作業衛生責任者

獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理するため、と畜場ごとに置かれる責任者のことをいいます。

○ サルモネラ

哺乳類、鳥類、爬虫類、両生類等に広く分布している細菌です。特に家禽は他の家畜よりもサルモネラの保有率が高いため、鶏卵及び鶏肉が食中毒の原因食品となります。潜伏期間はおおむね12～48時間、主な症状は下痢、腹痛、発熱などで、ときには脱水症状を伴います。鶏卵は常に新鮮なものを使用すること、食肉の加熱調理時は内部まで75℃1分間以上の加熱をすることで感染を予防できます。

○ しけんけんさ かん せいどかんり きじゆん じいえるびい 試験検査に関する精度管理基準（GLP: Good Laboratory Practice）

食品衛生に関する試験検査の信頼性を高めるために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

○ していせいぶんとう 指定成分等

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が指定したものです。現在、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリーア・ミリフィカ及びブラックコホシュの4種類が定められています。

○ じゅうだいじ ことう 重大事故等

事業者が提供した商品により、消費者が死亡、身体の障害等、身体に対して著しい危険が生じる事態のことをいいます。

○ しゅうきょけんさ 収去検査

食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査のため必要な検体（食品、器具、おもちゃ、食品添加物等）の必要最小量を無償で譲り受けることを「収去」といいます。この収去した食品等について行われる微生物及び理化学検査のことを「収去検査」といいます。

○ しよくちゅうどくけいほう 食中毒警報

食中毒発生が予想される時期、食中毒が多発している場合などに、食品の取り扱いに対する注意喚起を行い、食品事故の発生防止を目的として発表されます。発表の決定は気象条件や食中毒発生状況等を踏まえ、静岡県が行います。

○ しよくちようけんさいん 食鳥検査員

食鳥処理法に基づき、自治体職員の中で獣医師の資格を持つ人が任命されます。食鳥検査及

び食鳥処理に関する指導等の業務を行います。

○ しよくちようしよりにえいせいかりんしゃ
食鳥処理衛生管理者

食鳥処理場ごとに置かれた、食鳥処理を衛生的に管理させるための管理者のことをいいます。食鳥処理法に違反しないよう、食鳥処理に従事する者の監督や食鳥処理場の構造設備の管理を担っています。

○ しよくちようしよりにじょう
食鳥処理場

食鳥をとさつし、その羽毛を除去したり、食鳥とたいの内臓を摘出したりするために設けられた施設をいいます。

○ しよくちようしよりにじじょう きせいおよ しよくちようけんさ かん ほりつ しよくちようしよりにほう
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥処理法)

病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等、食鳥肉の衛生を確保し、国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食鳥の検査等必要な規制などが定められています。

○ しよくひんあんぜんきほんほう
食品安全基本法

食品の安全性確保に関する施策を総合的に推進することを目的として制定された法律で、基本理念、施策の策定における基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

○ しよくひんえいせいかりん
食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で、食品等事業者から報告の徴収、営業施設への立入、食品等の収去等の業務を行います。

○ しよくひんえいせいかりんしゃ
食品衛生管理者

食品衛生法の規定に基づき、乳製品や食肉製品などの特に衛生上の考慮を必要とする食品や添加物の製造又は加工を行う営業者に対して、施設ごとに設置することが義務づけられている管理者のことをいいます。

○ しよくひんえいせいすいしんいん
食品衛生推進員

食品衛生法第67条の規定に基づき、市長に委嘱されて食品衛生に関する事業を行う民間協力者のことで、食品等事業者からの食品衛生に関する相談に応じたり助言をしたりしています。また、食品衛生推進員の中からより高度な衛生管理知識を持つ者として選出された食品衛生専門推進員については、営業施設の施設基準についての確認と指導を行っています。

○ しよくひんえいせいせきにんしゃ
食品衛生責任者

施設、設備、機械器具、食品等及び食品取扱者の衛生管理等の役割を担う責任者のことをいいます。

食品衛生法第51条に基づき、原則、すべての食品等事業者は食品衛生責任者を定めること

となります。食品衛生責任者は都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努め、営業者の指示に従い、衛生管理に当たる必要があります。

○ しょくひんえいせいほう食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止して国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食品や添加物などの規格や基準を設け、安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒の発生時には違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止などの行政処分や罰則の規定があります。

○ しょくひんきょうきゅうこうてい食品供給行程(フードチェーン)

農畜水産物の生産・採取から食品の製造・加工・販売を経て消費されるまでの一連の流れのことをいいます。

○ しょくひんとう じぎょうしゃ食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者をいいます。

○ しょくひんひょうじほう食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示に関係する規定を統合することにより、消費者、事業者双方にとって分かりやすい表示となることを目的とした法律です。基本理念として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援が定められています。

○ しょくひんひょうじきじゆん食品表示基準

食品表示法に基づき、食品の具体的な表示方法や表示内容を定めたルールをいいます。

【た】

○ たいりょうちようりしせつ大量調理施設

同一メニューを一回300食以上又は一日750食以上提供する調理施設をいいます。

○ たいりょうちようりしせつえいせいかんり大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設、仕出し弁当屋などの大量調理施設における食中毒を予防するために作成されたマニュアルのことで、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項が定められています。

○ ちようかんしゅつけつせいだいちようきん腸管出血性大腸菌

牛などの家畜の腸内に存在する細菌で、ベロ毒素と呼ばれる毒素を作り出し、食中毒を引き起こします。菌を保有する家畜あるいは保菌者の糞便中の菌により汚染された食品や井戸水等による経口感染が主な感染経路です。潜伏期間は平均3～5日、主な症状は腹痛や水様性下痢、

血便等で嘔吐や発熱を伴う場合もあります。通常の食中毒菌と同様に熱に弱く、75℃1分間以上の加熱により死滅するため、肉を中心部まで十分に加熱すること、肉類を触った後は確実に手洗いをすることで、感染を予防できます。

○ と畜検査員ちくけんさいん

と畜場法に基づき、自治体職員の中で獣医師の資格を持つ人が任命されます。と畜検査及び食用に供する獣畜の処理に関する指導等の業務を行います。

○ と畜場ちくじょう

食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）をとさつし、又は解体するために設置された施設です。

○ と畜場法ちくじょうほう

と畜場の経営及び食用に供する獣畜の処理を適正に行い、国民の健康の保護を図ることを目的として制定された法律で、食肉検査など必要な規制が定められています。

【な】

○ 認定小規模食鳥処理施設にんていしょうきぼしよくちようしよりにせつ

年間の食鳥処理羽数が30万羽以下の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として都道府県知事等が認定し、公的食鳥検査が免除されている施設です。食鳥処理衛生管理者の設置及び処理数の上限の遵守が義務づけられています。

○ ノロウイルス

小型の球形の構造をもったウイルスで人だけに感染し、下痢、嘔吐、発熱などの症状を伴う食中毒症状を起こします。最近では、二枚貝類による食中毒よりも調理従事者からの食品への二次汚染が多くみられます。また、嘔吐物の飛散等により集団感染する事例もみられます。

ノロウイルスは85～90℃90秒間以上の加熱で死滅することが知られていますので、食品を中心部まで十分に加熱することで感染を予防できます。また調理従事者の手指等を介して食品に付着することも考えられますので、トイレに行った後や調理前には十分に手洗いをすることも感染を防ぐためには重要です。

【は】

○ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point: 危害分析重要管理点方式)はきつぷ きがいぶんせきじゆうようかんりてんほうしき

食品の安全を確保するための衛生管理の手法のことです。食品の製造工程ごとにどのような危害が発生するおそれがあるのかを分析し、その危害の発生を防止するための重要なチェックポイントを定め、製造時にそのチェックポイントを重点的に管理・確認することで、より一層安全な食品を製造することができます。

はさつがそ えいせいかんり HACCPに沿った衛生管理

主に大規模事業者やと畜場の事業者等が行う「HACCPに基づく衛生管理」と、主に小規模事業者が行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関であるコーデックス委員会が示した、HACCPの導入手順である「コーデックスのHACCP 7原則」に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

ほうしゃせいぶつしつ ○ 放射性物質

「セシウム137」など、放射線を出す能力をもつ物質のことをいいます。食品に含まれる放射性物質の基準値は、年齢や性別ごとの、食品の摂取量、体格及び代謝を考慮して定められています。

【ら】

○ リスクコミュニケーション

食品の安全確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者、行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。