

## 用 語 説 明

| あ 行     | 【本文中、※印の付いた用語の説明】   |
|---------|---|
| アレルギー物質 | <p>食品衛生法では、特定のアレルギー体質を持つ方の健康危害の発生を防止する観点から、食物アレルギーを引き起こすことが明らかになった食品のうち、現在「えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生」の7品目を含む加工食品は、その旨を表示するよう定められています。</p> <p>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、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんごとゼラチン」の20品目の表示を奨励しています。</p>   |
| 遺伝子組換え  | <p>生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質をもたせることをいいます。また、この技術を利用して作られた食品と食品添加物を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品は安全性について審査され、安全な食品と食品添加物のみ流通が認められています。</p> <p>これまで厚生労働省により安全性審査を経たものとしては、トウモロコシ、なたね、ジャガイモなどの農作物8作物（303品種）と、キモシン、<math>\alpha</math>アミラーゼなどの食品添加物9種類（21品目）があります。（平成27年11月12日現在）</p> <p>また、遺伝子組換え食品には「遺伝子組換えである」旨や「遺伝子組換え不分別である旨」の表示が義務付けられています。</p> |

| か 行    |  |
|--------|--|
| 貝毒     | <p>二枚貝が持つ自然毒のことです。二枚貝はプランクトンを餌としており、有毒プランクトンが発生するとこの毒を蓄積して毒化し、食中毒の原因となることがあります。麻痺性貝毒、下痢性貝毒を検査の対象としています。</p>  |
| 環境汚染物質 | <p>水銀やカドミウムなどの重金属、PCBなど、私たちの生活環境の中に放出され、かなりの長い間存在し、生物に悪い影響を与える可能性のある物質をいいます。</p>   |
| 業務管理基準 | <p>検査機関で実施される試験検査及びその結果の信頼性を確保するためのシステムを定め実施することで、英語表記では、G L P (Good Laboratory Practice) といいます。</p> <p>検査部門に責任者を置き、施設・検査業務等の管理を行うとともに、異なる部門に責任者を配置して、内部点検や外部精度管理等を行います。</p> |

| さ 行      |  |
|----------|--|
| 残留動物用医薬品 | <p>動物用として承認を受け、畜産動物や養殖魚の病気の予防、治療に使用される薬剤が畜産食品に残留したものです。定められた使用方法を守らなければ、食品衛生法で定められた基準値を超えて残留する恐れがあります。</p> |
| 残留農薬     | <p>野菜や果物などの農作物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される農薬のうち、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものを残留農薬といいます。</p>       |

|                        |   |
|------------------------|---|
| G F A P                | G F A Pとは、 <u>G</u> lial <u>F</u> ibrillary <u>A</u> cidic <u>P</u> rotein（グリア繊維性酸性タンパク）の略称で、脳や脊髄固有のタンパク質です。牛海綿状脳症（B S E）対策の一環として除去が義務付けられている脊髄による枝肉汚染の指標とされています。 |
| 使用基準                   | 食品衛生法で定められた、食品や添加物の使用方法についての基準のことです。<br><例> チーズ：ソルビン酸（保存料）3. 0 g / k g以下  |
| 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 | 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などの衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律です。<br>食鳥処理場の許可や、食鳥検査の制度が設けられています。  |
| 食品衛生監視員                | 食品衛生法に基づいて、飲食店など食品関係施設の許可や監視指導、食品の検査、衛生教育等を行う保健所職員のことをいいます。   |
| 食品衛生管理者                | 食品衛生法に基づいて、食肉製品や食用油脂、全粉乳等を製造又は加工する工場などに配置する必要がある管理者のことです。食品衛生監視員と同等の資格を有する者で、施設における製造もしくは加工の段階で総合的な衛生管理を担当します。  |
| 食品衛生指導員                | 飲食店などにおける自主衛生管理を推進するため、定められたカリキュラムを修了し、食品衛生協会から委嘱された方をいいます。   |
| 食品衛生責任者                | 施設の衛生管理を行うために、飲食店などの食品取扱い施設に設置が義務付けられている責任者のことです。<br>調理師などの有資格者や所定の講習会を受講した方がなることができます。   |
| 食品衛生法                  | 飲食による衛生上の危害が発生することを防止し、国民の健康を保護することを目的とした法律です。食品の安全性を確保するため、「食品等事業者の責務」、「食品等を取扱うための原則」、「食品や添加物等の基準」、「違反食品・食中毒の発生時の措置や処分」などを規定しています。                               |
| 食品表示法                  | これまで、複数の法律で規定されてきた食品の表示を一元化することにより、一般消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化などに寄与することを目的とした法律です。  |
| 製造基準                   | 食品衛生法で定められた、食品や添加物の製造方法についての基準です。<br><例> 清涼飲料水：使用原水の水質条件、殺菌・除菌方法等   |
| 成分規格                   | 食品衛生法で定められた、食品や添加物の成分についての規格です。<br><例> 魚肉ねり製品：大腸菌群が陰性   |
| 総合衛生管理製造過程承認施設         | H A C C P（ハサップ）システムを導入して食品（牛乳、ハム・ソーセージなど）を製造する施設として、厚生労働大臣が承認した施設のことです。   |

|                 |   |
|-----------------|---|
| た 行             |   |
| 対米、対EU輸出水産物加工施設 | 米国やEUが自国などへの水産加工品の輸入を認めた施設のことをいいます。これらの国へ輸出される水産食品は、輸出先が定めた要件に適合していなければなりません。本市では、輸出を希望する施設が定められた要件に従って製造加工している施設を認定するとともに、中国四国厚生局と定期的な監視指導を行っています。 |

|      |  |
|------|--|
| と畜場法 | <p>食用となる獣畜の適正な処理を確保することを目的とした法律です。<br/>         なお、「と畜場」とは、食用に供する目的で牛、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のことをいいます。</p> |
|------|--|

| は 行              |   |
|------------------|---|
| H A C C P        | <p>原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法のことです。H A C C Pとは、<u>H</u>azard <u>A</u>nalysis <u>C</u>ritical <u>C</u>ontrol<u>P</u>oint (危害分析・重要管理点)の略称です。</p> |
| H A C C P 導入型 基準 | <p>H A C C P手法を用いて、食品取扱い施設の衛生管理を行う場合の基準のことをいいます。</p>  |
| 表示基準             | <p>品名、製造者の氏名、製造所所在地、賞味期限又は消費期限、使用添加物、アレルギー物質等、食品表示法で、全ての加工食品に共通して表示しなければならない事項や特定の食品に表示しなければならない事項が義務づけられています。</p>  |
| 広島市食品衛生措置基準条例    | <p>食品衛生法に基づき、飲食店などの食品取扱い施設の内外の清潔保持などを確保するため、平成12年に定めた条例です。</p>  |
| 広島県食品自主衛生管理認証制度  | <p>自主的な衛生管理に積極的に取り組んでいる施設を評価するために広島県が設けた制度で、第三者機関(県指定の認証機関)が県の定めた認証基準を満たしている施設を認証します。認証された施設には、認証書と認証マークが交付されます。</p>  |
| B S E            | <p>「牛海綿状脳症 (Bovine Spongiform Encephalopathy)」の略称で、牛に存在するプリオン蛋白が、病原性を獲得し異常となり、神経系の組織を破壊する病気です。B S E、めん羊及び山羊のスクレイピーやヒトのクロイツフェルト・ヤコブ病等を総称して、T S E (伝達性海綿状脳症: Transmissible Spongiform Encephalopathy)と総称される場合もあります。</p>         |
| P C B            | <p>「ポリ塩化ビフェニル化合物」の総称です。絶縁性、不燃性に優れていることから電気機器の絶縁油などに幅広く使用されていましたが、昭和43年のカネミ油症事件により生体、環境への影響が明らかになり、昭和47年に製造が中止されました。</p>   |
| 保存基準             | <p>食品衛生法で定められた、食品の保存温度など保存方法についての基準です。<br/>         &lt;例&gt;冷凍食品：-15℃以下で保存<br/>         食肉、ゆでだこ、ゆでがに、生食用カキ：10℃以下で保存</p>  |

| ら 行   |  |
|-------|--|
| リスク管理 | <p>リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための施策・措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討し、適切な施策・措置を決定、実施することです。<br/>         リスクとは、食品中に存在する危害要因(健康に悪影響を及ぼすおそれのある生物学的、化学的又は物理学的な物質・要因)により生じる健康への悪影響が発生する確率とその影響の程度を意味します。</p> |

|                     |  |
|---------------------|--|
| <p>リスクコミュニケーション</p> | <p>食品の安全性確保に関する情報を公開し、市民、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、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、地域の市民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。</p> |
| <p>リスク評価</p>        | <p>食品中に含まれる危害要因を摂取することによって、どれくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響が起きるのかを科学的に評価することです。</p>  |