

監視指導計画用語集

～あ行～

アレルギー物質（食物アレルギー）

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物（抗原）に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

免疫学的な防御反応とは、体の中に異物（抗原）が入ってくると、これに対して防御しようとする働きにより抗体がつくられ、異物（抗原）に対する抵抗性を獲得する反応です。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品表示法では、アレルギー物質として表示を義務づけているものが7品目（特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが20品目（特定原材料に準ずるもの：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、ゼラチン）あります。

一般社団法人埼玉県食品衛生協会

「飲食に起因する食中毒その他の発生を防止し、進んで食品の品質、その他食品衛生の向上を図ることにより公衆衛生の向上に寄与する。」ことを目的として、昭和27年に設立された、県内食品営業者の方により構成される団体です。

埼玉県では、同協会に対して、「彩の国ハサップガイドライン普及啓発推進事業」を委託しており、同協会長から委嘱を受けた食品衛生指導員が、年間5,000回以上の食品営業施設を巡回指導して「彩の国ハサップガイドライン」の普及啓発を行っています。

遺伝子組換え食品

遺伝子組換えというバイオテクノロジー技術を利用して作られた食品をいいます。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と、組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。

これまで安全性審査を経たものとしては、とうもろこし、なたね、じゃがいも等の農作物8品目303品種と、キモシン、 α -アミラーゼ等の食品添加物9品目21品種があります（平成27年11月12日現在）。

牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

牛海綿状脳症（BSE）とは、1986年（昭和61年）に英国で発見された伝達性海綿状脳症（TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy）あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。

我が国では平成13年9月21日に初めて確認されて以来、平成21年1月末までに36頭が確認されています。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患（CWD：Chronic Wasting Disease）などがあります。

衛生規範

製造等において特に配慮が必要とされる食品について、衛生上の確保及び向上を図るため厚生労働省が作成した食品の取扱い等の指針。現在、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん等について定められています。

～か行～

環太平洋経済連携（TPP）協定

オーストラリア、ブルネイ、カナダ、チリ、日本、マレーシア、メキシコ、ニュージーランド、ペルー、シンガポール、米国及びベトナムの合計12か国で高い水準の、野心的で、包括的な、バランスの取れた協定を目指し交渉が進められてきた経済連携協定です。

平成27年10月のアトランタ閣僚会合において、大筋合意に至りました。

管理運営基準

食品衛生法第50条第2項に基づき、同法施行条例第3条で知事が定めた基準です。食品の営業施設における自主的な衛生措置を強化するため、食品衛生責任者を置くなど食品営業施設における衛生管理事項について定めています。

例：施設の管理、食品取扱い設備の管理保全、給水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取扱い、従事者の衛生管理等

規格基準

食品衛生法第11条第1項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

期限表示

食品の期限表示には、消費期限（品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生めん、など）と賞味期限（品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップめん、缶詰、など）の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。

景品表示法

正式には、「不当景品類及び不当表示防止法」といいます。

事業者が消費者に提供するあらゆる商品及びサービスについて、その取引における公正な競争を確保し、これにより一般消費者の利益を保護することを目的とする法律です。取引に付随する過大な景品の提供や、品質、取引条件などについての誇大な表示を規制しています。

～さ行～

埼玉県食の安全・安心条例

県民の健康の保護及び食生活の安定に寄与することを目的として平成16年9月に施行しました。条例では、県、農林漁業関連事業者、食品等事業者、そして県民（消費者）それぞれの責務、役割等を規定し、それぞれの立場から食の安全・安心の確保を求めています。

埼玉県食の安全・安心の確保に関する基本方針

埼玉県食の安全・安心条例（平成16年埼玉県条例第46号）第8条に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、基本的な施策を明らかにした方針として定めたものです。埼玉県食の安全県民会議などの意見をもとに平成19年3月に策定しました。

埼玉県食の安全県民会議

生産から消費にわたる食の安全・安心確保に関し、消費者、生産者、加工・流通業者等の広範な分野の県民参画による施策の総合的な推進を図るため、埼玉県食の安全・安心条例第20条の規定に基づき、設置しています。

県の施策の推進に関する意見・提言や、各分野の相互理解を深める意見交換を行っています。

埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度

食品営業施設等が彩の国ハサップガイドラインに基づき自主的に取り組んでいる衛生管理が一定水準を満たしていることが確認された施設に対して、確認済票の交付と県のホームページで施設名等を公表する制度です。

埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために制定された条例で、平成15年4月に施行されました。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

彩の国ハサップガイドライン

食品の衛生管理の手法であるHACCPの考えた方を基に、製造や調理工程ごとの必要な衛生管理要件を抜き出した埼玉県独自の衛生管理指針です。

一般的衛生管理の主要10項目に加え、重要管理点といわれる作業工程の中で最も重点的に管理しなければならない工程を監視するものです。

残留農薬

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。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、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準（一律基準を含む）が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます（「ポジティブリスト制度」参照）。

収去検査

食品衛生法第28条または食品表示法第8条の規定に基づき、知事が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等は無償で抜き取って検査することをいいます。

消費期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めおおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品に表示されます。

賞味期限

食品の期限表示のうち、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことをいいます。ただし、当該期限を超えた場合であっても、すぐにこれらの品質が保持されなくなるというわけではありません。

食鳥検査

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食肉処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（平成2年6月制定）に基づき、知事が獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員によって行われます。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象で、1羽ごとに生体時から解体後まで一貫して行われます。

食品安全基本法

食の安全性を脅かす事故の発生や、食の安全に対する国民の関心の高まりに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発など、国民の食生活を取り巻く情勢の変化に的確に対応するため、次のことなどを規定した法律です。

- (1) 食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにすること。
- (2) リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保すること。
- (3) リスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置すること。

なお、この法律に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置されました。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食品衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導を行う国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

埼玉県では、知事から食品衛生監視員に命じられた保健所等の職員が、所管地域内の営業施設等への監視指導を行っています。

食品衛生指導員

県民に安全な食品を提供するため、食品関係業界で実践的な活動を行うことにより、県民の食品衛生に寄与することを目的に、一般社団法人埼玉県食品衛生協会長が委嘱した者のことです。現在、約500名の食品衛生指導員がおり、協会に加入した営業施設の巡回指導や食品衛生思想の普及啓発活動を行っています。

食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法改正により、地域における食品衛生の向上を目的に食品衛生推進員制度が導入されました。食品衛生推進員は、食品関係営業者等からの相談対応、助言・指導、保健所が行う食品衛生関係事業への協力、地域での食品衛生情報の収集等の活動を行っています。

食品衛生に関する条例

食品衛生上の危害を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的に、食品衛生法に基づき営業許可が必要とされている34業種に加えて、5業種及び行商について営業許可を要することに関する規定した県の条例です。

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、公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」を目的として昭和22年に制定された法律です。

平成13年11月、BSEの発生や偽装表示問題を契機とする食品の安全性に対する国民の不安や不信の高まりを踏まえ、平成15年に大幅な法改正が行われました。

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としており、主な食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定しています。

食品衛生責任者

食品関係営業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「ヒトの健康を損なうおそれがない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、科学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの（社会通念上食品と考えられるもの 例：イチゴジュースによる着色など）」のみです。

～た行～

動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるものです（抗生物質、寄生虫駆除剤など）。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

動物用医薬品及び飼料添加物（以下、動物用医薬品等）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、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準（一律基準を含む）が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます（「ポジティブリスト制度」参照）。

特定部位

牛がBSEに感染した場合、病原体と考えられている異常プリオンタンパクが蓄積するため、流通経路から排除されるべきとされる次の部位のこと。

- ・ 全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部
- ・ 30か月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）及び脊髄、脊柱

埼玉県では、と畜・解体時にすべての特定部位の焼却並びこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理を義務づけています。

なお、回腸遠位部とは小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位です。

と畜検査

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められています。

知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行います。

食用に供する目的でと畜される牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとに生体

時から解体後まで一貫した検査が行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

～な行～

ノロウイルス

ノロウイルスによる患者は冬場に多発します。このウイルスは食品中では増殖せず、人の腸内で増殖します。感染した場合には、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が出ます。一般的に軽症が多く、ほとんどの場合2～3日で回復します。

原因食材としては、生カキなどの二枚貝が感染源となることがあるほか、食品の不衛生な取り扱いによる二次感染、人から人への感染事例もあります。

～は行～

ふぐ調理師

ふぐ調理師とは、ふぐの調理に従事することができる人のことをいいます。ふぐ調理師になるためには、埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例に規定するふぐ調理師試験に合格するか、それと同等以上の知識及び技能を有する者として規則で定める者に該当し、知事のふぐ調理師免許を受けなければなりません。

ふぐ提供施設

有毒部位の除去を終えたふぐを仕入れてふぐ刺しやふぐちり材料に料理して提供する飲食店や、それらを販売するスーパーなど、ふぐ加工製品の提供を行うことができる施設のことで、

平成18年4月1日から、保健所への届出が義務づけられました。

ふぐ取扱施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる飲食店などで、知事の認定を受けた施設のことで、専任ふぐ調理師を置き、ふぐの食中毒を防止するための施設基準に適合している必要があります。

ふぐの調理

ふぐの調理とは、ふぐの肝臓や卵巣などの有毒部位を除去したり、塩蔵処理を行い、食用可能な状態にすることをいいます。

ふぐの提供

ふぐの提供とは、ふぐの調理を終えたふぐ（除毒を終えたふぐ）を販売すること、又は販売するために貯蔵、加工、調製することをいいます。

ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるものです。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したもの（特定農薬等）は対象外となります。

～ら行～

リスクコミュニケーション (Risk Communication)

リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することです。

リスクコミュニケーションを行うことで、検討すべきリスクの特性やその影響に関する知識を深め、リスク管理やリスク評価を有効に機能させることができます。

～アルファベット～

BSEスクリーニング検査

牛がBSEに感染しているかどうかを、牛の脳の一部（延髄）を取り出して、そこにBSEの原因と考えられている異常プリオンがあるかないかを調べるための一次検査です。異常プリオンが発見されれば、国等で確認検査を行います。

埼玉県では、平成13年10月18日から行っていた全頭検査を、平成25年6月30日に廃止し、現在は48か月齢超の牛を対象とした検査を実施しています。

なお、農林部局では、牛海綿状脳症特別措置法に基づき、BSEの感染原因の究明や根絶を目的として、農場で死亡した24か月齢以上の牛のBSEスクリーニング検査を平成15年4月から、全国の家畜保健衛生所等において実施しています。

E型肝炎

E型肝炎ウイルスによって引き起こされる急性肝炎です。主に発展途上国で散発的に発生している疾患ですが、汚染された飲料水によって大規模に流行することもあります。E型肝炎ウイルスに汚染された食物（生肉、生レバー）を摂取することによっても感染します。日本では、平成15年に野生シカ肉からヒトへE型肝炎ウイルスの感染が証明されました。また、野生のシカやイノシシ、豚などの刺身や生焼けの肉を食べることにより発生しています。

臨床症状はA型肝炎と似ており、黄疸、悪心、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎症状を呈します。潜伏期間は15～50日、平均6週間で、通常発症から1か月を経て完治し、慢性化することはありません。E型肝炎の特徴の1つとして、妊婦の場合、劇症肝炎となる割合が高く、死亡率が20%にも達することがあります。

GLP (Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図ります。

HACCP（危害分析・重要管理点監視方式）

食品の衛生管理手法の1つで危害分析重要管理点方式とも言います。

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点監視方式）といい、頭文字をとってHACCP（ハサップ）と呼ばれています。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、

- (1) 危害分析 (Hazard Analysis)
- (2) 重要管理点の決定 (Critical Control Point)
- (3) 管理基準の設定 (Critical Limit)
- (4) モニタリング方法の設定 (Monitoring)
- (5) 改善措置の設定 (Corrective Action)
- (6) 検証方法の設定 (Verification)
- (7) 記録の維持管理 (Recordkeeping)

の7原則から成り立っています。