

\* 参照 : 用語解説

ア行

浅漬	生鮮野菜等（湯通しを経た程度のもを含む。）を食塩、しょう油、アミノ酸液、食酢、酸味料等を主原料とする調味料、又は、酒粕、ぬか等を主材料とする漬床で短時日漬け込んだもので、保存性に乏しく、低温管理を必要とするもの。
アフラトキシン	ある種のかびが産生するかび毒で強い発ガン性があり、人の肝臓ガンの原因のひとつと考えられている。
遺伝子組換え食品	生産性の向上や品質の向上を目的とした品種改良に、遺伝子組換え技術を応用して作られた農作物とその加工食品。国内で食品としての安全性が確認され、流通している大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤとその加工食品 33 食品群は、原料として含む場合、その表示が義務付けられている。
異物混入	本来の食品以外のもので健康上の被害を起こすおそれのあるものが食品に混入すること。ガラス片や金属片、たばこの混入など。
エンテロトキシン	食中毒の病因物質である黄色ブドウ球菌などが産生する毒素で、ヒトに下痢・嘔吐を引き起こす。2000 年に起きた低脂肪乳食中毒事件が有名である。
黄色ブドウ球菌	食中毒の病因物質のひとつ。ヒトをはじめとする種々の動物の皮膚や気道上部、腸管などの粘膜に常在菌として存在している。食品中で増殖する際に毒素（エンテロトキシン）を産生するものがあり、この毒素が産生された食品を食べることにより、下痢、嘔吐などの症状をおこす。

カ行

解体後検査	牛や豚といった家畜を解体した後に、内臓やリンパ節などの状態を外部あるいは切り開いて観察して、異常がないかを検査すること。
解体前検査	とさつした後、解体する前に、血液の状態や体表等を観察して、異常がないかを検査すること。
外部精度管理	食品等の検査の精度を確認する方法として、第三者機関の客観的な評価を受けること。
カドミウム	防錆のためのメッキなどに使用されていた重金属で、嘔吐、下痢、腎障害などの中毒症状を起こす。1955 年に起きたイタイイタイ病が有名である。
感染性胃腸炎	感染性胃腸炎とは、主にウイルスなどの微生物を原因とする胃腸炎の総称。原因となるウイルスには、「ノロウイルス」、「ロタウイルス」、「サポウイルス」、「アデノウイルス」などがある。
カンピロバクター	食中毒の病因物質のひとつ。汚染された食肉、特に鶏肉を原因食品として、生食や加熱不足などにより、下痢、腹痛などの症状をおこす。
器具及び容器包装の規格	直接食品と接触して使用される食器、食品に使用する器具、包装材などについて、食品衛生法に基づき定められた規格基準。
きのこ衛生指導員	有毒きのこの誤食による食中毒を防止する目的で、野生きのこの知識に精通し、かつ、住民の指導にあたることのできる者 36 名を保健所長が委嘱している。住民からの相談に応じ、野生きのこの鑑別等を行っている。
給食施設	学校、病院及び保育所等の社会福祉施設等の給食施設。食中毒等の事故が発生した場合の影響を考慮して、飲食店等の許可営業施設に準じた衛生管理を行っている。
許可営業施設	食品衛生法及び長野県の食品衛生に関する条例に基づいて、長野県知事の許可を受けた施設。
結着（ポーションカット）	肉塊や挽肉を金属容器にきつく詰め、凍結した後、一定の厚みに切る。微生物汚染が内部まで浸透する危険があるため、調理の際中心部まで十分に加熱することが必要。
健康増進法	国民健康の向上を図ることを目的とし、国民健康・栄養調査、給食施設、特別の用途で販売する食品の表示、虚偽、誇大広告の禁止などを定めている法律。

検査対象自治体	「農畜水産物の放射性物質検査について」（平成 26 年 3 月 20 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）で定められた自治体。 17 自治体：青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、新潟県、山梨県、長野県、静岡県
県政出前講座	長野県に在住・在勤・在学するおよそ 5～20 名程度のグループを対象に、県が取り組む施策や県政に関する最新情報などについて、県職員が説明や紹介を行うもの。
県庁見学こども記者体験	小学生が県の仕事に関連したテーマから興味関心あるものを選んで、グループを作って事前学習し、当日に担当課を訪問して、記者気分で取材（担当職員に質問）を行うもの。
広域食品衛生監視機動班	食品衛生監視や検査を広域的かつ集中的に実施する目的で、原則的には非公開で行い、保健福祉事務所の食品衛生監視員を中心に、県庁及び保健福祉事務所に 6 班設置されている。年間計画に基づき、大規模調理施設や流通拠点等の監視、食品検査を行っている。
公衆衛生上講ずべき措置の基準	食品衛生法に基づき、長野県の条例で定めた許可業者が遵守しなければならない衛生管理の基準。

## サ行

残留農薬	農産物、乳、食肉、卵等の食品ごとに、使用する農薬について残留基準が定められている。
GLP	食品衛生法に基づき、県が実施すべき検査施設における検査又は試験に関する事務の管理を定めた「食品衛生検査施設における検査業務管理要綱」に基づく、正確な検査を実施するための業務管理。
自主回収報告制度	事業者が製造、輸入、加工、販売などした食品等の自主的な回収に着手した場合に、長野県食品安全・安心条例に基づき、知事への報告を義務化し、その内容を県民に提供する制度。
JAS法	正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」という。この法律は、飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度（任意の制度）」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっている。
ジビエ	狩猟によって捕獲された、シカ、イノシシ、カモ等の野生鳥獣の肉のことをいうフランス語。
住肉胞子虫	ウマやウシ等の筋肉部分に寄生する寄生虫の一種。サルコシスティス・フェアリーという種類の寄生虫が寄生した馬肉を生で食べると一過性の嘔吐、腹痛、下痢といった食中毒症状の現れることが、報告されている。
食中毒注意報	気象条件や感染症発生の動向等から、食中毒の発生が予想される場合に、注意報を発令することにより県民及び食品事業者の注意を喚起して、食中毒の発生を未然に防止する事業。
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	食鳥処理場で適正な食鳥肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法を定めている法律。
食品安全委員会	科学的知見に基づく客観的かつ中立公正なリスク評価を行うことを目的として、平成 15 年 7 月 1 日に内閣府に設置された機関。7 人の委員と、評価チームを構成する専門調査会、事務局などからなる。
食品衛生親子体験事業	こどもの食品の安全性に関する知識と理解を深めることを目的として、親子と保健福祉事務所の職員等と一緒に食品の生産、製造等の現場の見学などを行う事業。
食品衛生監視員	食品衛生法に基づいて、事業者に対する監視指導、食中毒の調査等を行う県職員。獣医師や薬剤師などの資格を持つ県職員の中から知事が任命し、保健福祉事務所、食肉衛生検査所等で業務を行っている。

食品衛生推進員	事業者の相談に応じたり、施設を巡回して、自主的な衛生管理の向上の指導、助言を行う者として、事業者の中から 1,088 名を知事が委嘱している。保健福祉事務所が行う食品衛生の仕事に協力し、保健福祉事務所の食品衛生監視員を補完する者として活動している。
食品衛生シンポジウム	県民、生産者、事業者、行政機関が一堂に会して、食品の安全性確保に関するテーマについて意見交換し相互理解を深める場。
食品衛生情報発信事業	食品衛生に関する情報の配信を希望する県民に電子メール等により情報提供を行う。
食品衛生法	食品の安全性を確保することにより国民の健康の保護を図る目的で、有害食品等の排除、食品、食品添加物等の基準、営業許可制度、監視制度等のほか、行政、事業者の責務等を定めている法律。
食品事業者	食品の生産、製造、加工、流通、販売等に関わる事業者。これら事業者のうち、食品衛生法で飲食店営業や菓子製造業、魚介類販売業等、特に人の健康に与える影響の大きい 34 業種及び条例でつけ物製造業等 3 業種の許可制度を定めている。
食品成分規格	食品衛生法等に基づき、冷凍食品や牛乳、レトルト食品などその成分に定められた規格。食品成分規格の検査ではこれらの食品が規格に定められた範囲内の細菌数であることや、牛乳の乳脂肪分や比重等が定められた規格の範囲内にあるか等を確認する。
食品の生産・製造現場見学事業	生産、製造等の現場で見学者の受け入れを行える事業者を募集し、長野県公式ホームページ上で紹介した施設を県民が見学する事業。
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）	都道府県等が食品等事業者に対し公衆衛生上行うべき措置（営業施設内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他）に関して、条例で必要な基準を定める場合の技術的な助言として国が示している指針（ガイドライン）。
食品表示法	食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するために制定された法律で、平成25年6月28日に公布された。
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反応によるもの。
「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」等	ニホンジカを狩猟肉（ジビエ）として活用する場合の衛生的取扱いについて、長野県が定めた「信州ジビエ衛生管理ガイドライン」と「信州ジビエ衛生マニュアル」を言う。
信州フードセーフティーネット	みんなの食品安全・安心会議により、各地域の意見交換会に出席された方々や県民、事業者の代表者による県全体的な食品の安全性に関する情報や意見交換会。
信頼性確保部門	食品等の検査における信頼性の確保に係る部門。検査管理指導員がそれに当たり、各検査実施機関の検査精度の点検、評価を行う。
生食用牛レバーの提供禁止	牛のレバー（肝臓）の内部から腸管出血性大腸菌が検出されたことや牛のレバーを安全に生食用するための有効な予防対策が現時点においてないことなどから、食品衛生法に基づき平成24年7月1日から牛のレバーを生食用として販売することを禁止している。
生食用食肉取扱施設	生食用食肉（牛肉）の規格基準、あるいは生食用食肉の衛生基準の規定に基づき、生食用食肉の加工や調理を行う施設。
生食用食肉の衛生基準	生食用食肉の成分規格目標、加工等基準目標、保存等基準目標及び表示基準目標を定め平成10年厚生労働省から通知。生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることなどが規定された。
生食用食肉（牛肉）の規格基準	生食用食肉（牛肉）の成分規格、加工基準、調理基準、保存基準、表示基準を定めた告示。平成23年10月1日から施行された。
生体検査	と畜場に搬入された家畜に病気などの異常がないか観察したり、触ったりしながら検査をすること。必要な場合は、さらに精密な検査を行う。

総合衛生管理製造過程	食品衛生法で定められた食品製造の衛生管理の方法で、「乳及び乳製品」「食肉製品」「レトルト食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品）」「清涼飲料水」「魚肉ねり製品」の5品目について、承認制度がとられている。
------------	--

## タ行

大量調理施設衛生管理マニュアル	給食施設等における食中毒を予防するために、原材料の管理や加熱調理食品や非加熱調理食品の二次汚染防止など、調理過程における重要管理事項が定められたマニュアル。
タンブリング	調味液を機械的に注入する等の食肉の中心部まで浸透させる処理。微生物汚染が内部まで達する危険性があるため、調理の際中心部まで十分に加熱することが必要。
腸管出血性大腸菌	食中毒の病因物質のひとつ。ベロ毒素を産生する大腸菌で家畜の糞尿に汚染された食肉などから感染し、水様性下痢、血便、腹痛などの症状を起こす。
漬物の衛生規範	漬物に関する衛生の確保及び向上を図ることを目的とし、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受け入れから製品の販売までの各工程における取扱い等を示した指針。平成25年12月に改正された。
TSE	伝達性海綿状脳症（Transmissible Spongiform Encephalopathy）。脳に特徴的な海綿状変性が認められる疾病の総称。感染型プリオン（異常プリオン）が原因と考えられている。TSEには牛のBSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathy）、めん羊や山羊のスクレイピーなどがある。
テンダライズ	金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。微生物汚染が内部まで浸透する危険があるため、調理の際中心部まで十分に加熱することが必要。
動物用医薬品	家畜や鶏等の家禽の病気の治療や予防の目的で使用する医薬品。抗生物質やサルファ剤等の抗菌性物質、抗寄生虫薬及びホルモン剤は食肉になった際の残留基準が定められている。
特定原材料	じんましんや呼吸困難などのアレルギー症状を起こすことがある食べ物のうち、現在、27品目がアレルギー物質として表示することを推奨されている。このうち卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7品目を含む加工食品は、症例が多いことや特に重い症状を引き起こすことがあることから、これらを含む食品への表示が義務づけられている。
どこでも食品衛生掲示板	スーパーマーケットなどの食品事業者の協力を得て、食品衛生情報発信事業で配信した情報を店舗内に掲示し、消費者に情報提供を行う。
と畜検査員	家畜の生体から食肉になるまでの検査等を行う者として、県職員（獣医師）の中から知事が指定した職員をいう。
と畜場	食肉にするための牛、馬、豚、めん羊、山羊を、とさつ、解体する処理施設。
と畜場法	と畜場で適正な食肉の処理をするために、許可、検査、衛生的な管理方法等を定めている法律。

## ナ行

長野県食品安全・安心条例	食品の安全と県民の安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、県民の健康を保護し、県民の食品等に対する信頼を確保することを目的として制定された条例。
長野県食品安全対策連絡会議	本県における食品の生産から製造・加工、流通、消費に至る食品の安全対策の施策に関し、総合的かつ効果的な推進を図るため、平成16年に県庁内に設置。構成員は、健康福祉部の他、県民文化部、企画振興部、環境部、産業労働部、農政部、林務部、教育委員会から成る。
認定小規模食鳥処理場	年間30万羽以下の食鳥処理を行うための知事の許可を受けた施設。

粘液胞子虫	ヒラメ等の魚の筋肉部分に寄生し、ゼリー状にしてしまう寄生虫の一種。クドア・セプトエンキタータという寄生虫が寄生したヒラメの刺身を食べると一過性の嘔吐、腹痛、下痢といった食中毒症状の現れることが報告されている。
ノロウイルス	主に冬季に発生する食中毒及び感染性胃腸炎の病因物質のひとつ。ノロウイルスに感染した調理従事者の手指を介して汚染した食品や加熱調理不足のカキ等の二枚貝が原因食品となり、嘔吐、下痢、発熱などの症状をおこす。

## ハ行

廃棄、回収等の措置	有害な食品や規格基準に違反した食品、適正な表示がされていない食品等の販売等による食品衛生上の危害を除去するため、保健所長がその食品の製造者等に対して行う行政処分。
H A C C P	食品の製造過程で衛生管理を行う上での重要なチェックポイントを定め、このチェックポイントを常時確認することにより、最終製品の安全性を保証するシステム。食品衛生法において「総合衛生管理製造過程承認制度」が設けられており、厚生労働大臣が基準にあった製造過程を承認している。
フードディフェンス	食品への意図的あるいは悪意を持った異物、毒物、病原微生物などの混入を防止する取り組みのこと。
フグ取扱者	調理師の資格を有する者の中で、フグの除毒等の知識・技術を習得するための講習会を受講し認定された者。
フグ販売者	丸フグ（除毒前のフグ）の販売のみに従事する者で講習会を受講し認定された者。
放射性物質	放射線を放出するウランなどの元素とその化合物、さらにはそれらを含むもの。環境保全研究所では、県内に流通する食品の安全性を確保するために食品中の放射性セシウム等を検査している。
放射性物質検査	農畜水産食品の放射能汚染を検討するため放射能の分析をすること。「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令の一部を改正する省令、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の二の（一）の（1）の規定に基づき厚生労働大臣が定める放射性物質を定める件及び食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成 24 年 3 月 15 日付け食安発 0315 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）により、食品の放射性物質検査は、「食品中の放射性物質の試験法について」（平成 24 年 3 月 15 日付け食安発 0315 第 4 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）を参照し、実施する。
放射能汚染	放射性物質が安全に管理されず人の放射線による被ばくが生じうる状態。
ポジティブリスト制度	農薬等が人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量を超えて残留する食品の流通を原則禁止とする制度。

## マ行

みがきフグ取扱者	みがきフグ又はフグ加工品のみを調理し、又は加工するフグ営業に従事する者であって、知事が行う認定講習を修了した者。
みんなの食品安全・安心会議	公募した県民、事業者及び県による食品の安全性に関する情報及び意見の交換会議。

## ラ行

リスク	<p>あるものが持っている「有害性」と「健康への悪影響の起こる確率」を掛け合わせた関数。</p> $\text{リスク} = \text{有害性の大小} \times \text{確率（量と頻度）の大小}$ <p>例えば、発がん性の高い（有害性の大きい）食品であっても、食べる量と頻度を極めて少なくすれば（確率を小さくすれば）、リスクを小さくすることができ、逆に発がん性の低い（有害性の小さい）食品であっても、毎日大量に食べればリスクは大きくなる。</p>
-----	--

リスクコミュニケーション	リスク分析の全過程において、リスク評価者（食品安全委員会）、リスク管理者（厚生労働省・農林水産省・都道府県）、消費者、事業者、研究者その他関係者の間で情報と意見を相互に交換すること。
リスクプロファイル	リスク評価の基礎となるもので、食中毒の原因となる微生物、動物性自然毒、植物性自然毒等の主なものについて、これらの特性や食中毒の発生状況、現状の問題点、講じる対策など科学的な情報をまとめた資料。

## ヤ行

野生きのこ販売所	栽培以外のきのこを取り扱う卸売及び販売所。
----------	-----------------------