

\* 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のを含む。）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。
E型肝炎ウイルス	E型肝炎の原因ウイルスで、急性肝炎を引き起こし、黄疸、発熱、悪心、腹痛などの症状がでる。汚染された食物、水等の摂取により感染することが多いとされている。近年、ブタ、シカ、イノシシなどの動物からも検出されている。
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。
営業許可・届出制度	食品衛生法の改正により、営業許可業種の見直しとともに、従来許可不要であった業種等に対する届出制度が創設された。（令和3年6月1日施行）

カ行

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。
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。
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。
夏期一斉取締り	食品の衛生的な取扱い、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、夏期における食中毒の発生防止及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的として、例年7～8月に重点的に監視指導等を行っている。
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」、「サボウイルス」、「アデノウイルス」などがある。
カンピロバクター	食中毒の病因物質細菌のひとつ。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、発熱、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。
景品表示法	「不当景品類及び不当表示防止法」の略称で、一般消費者の利益を保護することを目的として、一般消費者による商品・サービスの自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めている法律。
県政出前講座	長野県に在住・在勤・在学するおおよそ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、記者気分で行う取材（担当職員に質問）を行うもの。

広域食品衛生監視専門班	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、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5班設置されている。年間計画に基づき、大規模調理施設、広域流通食品を製造する製造業や流通拠点等の監視、食品検査を行っている。
広域連携協議会	広域的な食中毒事案への対応等の連携協力体制の整備を図る場として厚生労働大臣が設置する協議会。国、都道府県等その他関係機関により構成される。
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。
コーデックスのHACCP7原則	食品の国際基準を作る政府間組織であるコーデックス委員会が策定した「HACCPシステムとその適用のためのガイドライン」に示されている7つの手順。

## 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。また、自主回収報告制度については食品衛生法及び食品表示法において新たに規定される。(令和3年6月1日施行)
指定成分等を含む食品	健康被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を含む食品。これら食品による健康被害発生の情報を得た場合、取り扱う事業者は当該情報を行政へ届け出なければならない。(令和2年6月1日施行)
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。
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。
食鳥検査員	食鳥処理場の立入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。
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、衛生的な管理方法等を定めている法律。
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。
食品衛生月間	厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、毎年8月を食品衛生月間と定めていることから、重点的にこの期間中に、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進等の活動を行っている。
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。

食品衛生法施行条例	食品衛生法の規定に基づき長野県で定めた条例で、公衆衛生上講ずべき措置の基準や営業の施設についての基準等が定められている。
食品等事業者	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。
食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書	H A C C Pに沿った衛生管理の制度化に際し、事業者の負担軽減を図るため、食品等事業者団体において作成された手引書。策定過程では、厚生労働省による助言、確認が行われており、各都道府県等で手引書を踏まえた監視指導を行うこととされている。
食品表示法	食品衛生法、J A S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27年4月1日に施行された。
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（牛肉）を取り扱う施設	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H A C C Pに基づく衛生管理の方法で、「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。

## 夕行

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・非加熱調理食品の二次汚染防止など、調理工程における重要管理事項が定められたマニュアル。
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すると、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。
T S E	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。

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品目を特定原材料といい、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。
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。
年末一斉取締り	食品の衛生的な取扱い、食品及び添加物の適正な表示の実施等について食品等事業者に対する監視指導の強化を図ることにより、年末における食中毒の発生防止及び食品等の表示の信頼性を確保することを目的として、例年12月に重点的に監視指導等を行っている。
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。
HACCP (ハサップ)	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。
HACCPに基づく衛生管理	コーデックスのHACCP7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、管理を行う方法。一定の規模以上の事業者、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）が対象となる。
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う方法。小規模事業者、店舗での小売販売のみを目的とした事業者、提供する食品の種類が多く変更頻度が頻繁な業種（飲食店等）が対象となる。
豚肉（豚の内臓を含む）の生食用としての販売及び提供の禁止	豚の食肉（豚の内臓含む）にはE型肝炎ウイルス等食中毒原因菌付着の可能性があることや、生食用牛レバーの提供禁止以降、一部の飲食店において豚レバーを生食用として提供していることが判明したことから、食品衛生法に基づき平成27年6月12日から豚の食肉（豚の内臓含む）を生食用として販売することを禁止している。
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。
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。
----------	--

## 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。
溶血性尿毒症症候群（HUS）	腸管出血性大腸菌が産生する毒素の作用により引き起こされることがある、溶血性貧血、血小板減少、急性腎障害を主徴とする全身性疾病。小児や高齢者では痙攣、昏睡、脳症などによって致命傷となることがある。

## 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（確率を低くすれば）、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中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。