

用語説明

▶ あ行

○アニサキス

寄生虫(線虫)の一種で、その幼虫はサバ、カツオ、アジ、サンマ、イワシ、イカ等の魚類の内臓に寄生し、鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られています。

アニサキス食中毒の多くは急性胃アニサキス症で、食後数時間後から十数時間後にみぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。

新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くとともに、目視で確認してアニサキス幼虫を除去すること、冷凍(-20℃で24時間以上)や加熱(60℃1分、70℃以上)により予防することができます。

○アレルギー

食物を摂取した後に、免疫を介してじんま疹や湿疹、喘鳴等の症状を起こすことを食物アレルギーといい、アレルギーの原因となる物質をアレルギーといいます。まれですが、全身のじんま疹、血圧降下、意識消失等のアナフィラキシーショックという生命にかかわるような状態に至ることもあります。

この食物アレルギーによる健康被害を未然に防ぐため、平成13年4月からアレルギーを含む食品の表示が義務付けられています。現在、「特定原材料」として8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)は表示が義務付けられており、「特定原材料に準ずるもの」として20品目(アーモンド、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、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)は表示が推奨されています。

○遺伝子組換え食品

食品となる植物等に他の有用な性質を持った遺伝子を組み込む遺伝子組換え技術により作られた食品のことであり、食品生産の量的・質的向上、害虫や病気に強い農作物の改良、加工特性等の品質向上に資することが期待されています。

遺伝子組換え食品は、安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入・販売等が禁止されています。現在、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9作物について販売や流通が認められており、遺伝子組換えによるこれらの作物を使っている食品の場合、製品の重量に占める割合が5%以上で、上位3位までのものに「遺伝子組換え」等の表示義務があります。

▶ か行

○カンピロバクター

カンピロバクターは鶏、豚、牛などの家きんや家畜をはじめ、ペットや野鳥、野生動物などが保菌しています。カンピロバクターによる食中毒は、国内で発生している細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、主な原因として、鶏肉及びその加工食品の加熱不足や取扱い不備による二次汚染が挙げられています。

カンピロバクターに汚染された食品を食べてから2~7日後に、下痢、腹痛、発熱、嘔吐など他の感染型細菌性食中毒と似た症状を呈します。

また、上記の腸炎の諸症状の他、感染した数週間後に手足の麻痺や顔面麻痺、呼吸困

難などを起こすギラン・バレー症候群を発症する場合があります。

○規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が、販売の用に供する食品等に関し、製造、加工、使用、調理又は保存の方法についての基準及び成分についての規格を定めたものです。

定められた規格基準に合わない食品又は添加物は、製造、加工、使用、調理、保存、販売又は輸入が禁止されています。

○業務管理基準(GLP:Good Laboratory Practice)

厚生労働省の定める要領に基づき、食品衛生に関する試験検査に関し、検体の採取から試験成績書の発行まで全課程の標準作業書を定めたものです。

食品に関する検査部門に検査部門責任者を置き、施設、検査機器、検査の実施などの業務管理を行い、また、検査部門から独立した信頼性確保部門責任者を置き、内部点検や精度管理を行い、検査業務の信頼性を確保します。

○クドア

クドア属の寄生虫(粘液胞子虫)の一種にクドア・セプテンpunkタータ(*Kudoa septempunctata*)があり、クドアによる食中毒の場合、生食用生鮮ヒラメに関連することが多く、食後数時間程度で一過性の下痢、嘔吐、胃部の不快感等を呈し、比較的軽症で終わることが知られています。

クドアは-20℃で4時間以上の冷凍、又は、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われることが確認されていることから、一度冷凍処理した後に喫食したり、加熱調理したりすることにより食中毒を予防できると考えられています。

○健康食品

医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたった食品全般のことをいいます。保健機能食品制度に基づき機能性を表示することができる保健機能食品(機能性表示食品、栄養機能食品、特定保健用食品)と、その他健康食品(栄養補助食品、健康補助食品、サプリメント、自然食品等)に分けられます。

○広域連携協議会

平成30年6月に食品衛生法が改正され、複数の自治体が関連する広域的な食中毒事案等に対し、国や他の自治体と相互に連携や協力をしつつ対応できるよう、厚生労働大臣により地方厚生局の管轄区域ごとに設置されることとなった協議会です。

▶ さ行

○サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は、家きんや家畜(鶏、豚、牛)の腸管内では常在菌として保菌しており、その一部が病原性を示します。

過去の食中毒の原因となった食品は、鶏卵又はその加工品、鶏肉、食肉、ウナギ、スッポン等の淡水養殖魚介などがあり、摂取してから12~48時間の潜伏期を経て、下痢、腹痛、嘔吐などの症状と発熱(場合によっては38~40℃)の症状を呈します。

○残留農薬

食品中に残留する農薬等(農薬、飼料添加物及び動物用医薬品)が、人の健康を損なうことがないように食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬等の成分である物質の量の限度が定められています。

残留基準が設定された場合、これを超える農薬等が残留している食品は販売禁止等の措置が取られることとなります。残留基準が定められていない農薬等については、「一律基準」として 0.01ppm を超えて残留してはならないとされています。

○自主回収(リコール)

食品衛生法および食品表示法に基づき、食品等事業者が食品衛生法等の違反またはその疑いがあるとして食品等を自主回収するときは、回収に着手した旨及び回収の状況を行政に届け出なければならないとされています。

自主回収情報は、国のホームページ上で一元管理され公開されています。

○施設基準

衛生的な作業を継続的に実施するための施設の管理基準のことです。食品衛生法に基づき、食品衛生法施行規則で施設基準が定められています。さらに公衆衛生に与える影響が著しい営業にあっては、厚生労働省で定める基準を参酌して、県条例で業種別に営業施設の基準を定めています。この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

○指定成分等含有食品

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または物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含有する食品です。現在、①コレウス・フォルスコリー、②ドオウレン、③プエラリア・ミリフィカ、④ブラックコホシュが指定されています。

○収去(しゅうきょ)

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品関係営業施設に立ち入り、食品や添加物等の試験検査をするために食品等を無償で採取することをいいます。

○食中毒

食品に起因する胃腸炎や神経障害等の中毒症の総称で、その原因物質により、微生物(細菌又はウイルス)による食中毒、寄生虫による食中毒、自然毒(毒キノコ、フグ毒等)による食中毒、化学物質による食中毒に分類されます。

○食品衛生監視員

食品衛生法により資格要件や職務上の権限等が定められている行政職員です。

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

○食品衛生協会

食品関係営業者により設立された団体で、食品関係業界における食品による衛生上の危害の発生防止を図るため、食品衛生思想の向上、業界の自主衛生管理体制の確立等を目的として事業を行っています。

○食品衛生責任者

営業者(器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える営業が少ない営業を営む者を除く)は、業務に従事する者のうちから、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うものとして、食品衛生責任者を設置することが食品衛生法施行規則で規定されています。

食品衛生責任者の資格は、栄養士や調理師、製菓衛生師等の有資格者の他、都道府県知事等が認める食品衛生責任者養成講習会を受講することで取得することができます。

○食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品の安全性確保のため、食品関係営業の許可、食品、添加物等の規格や基準などについて定め、食品関係営業者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、健康被害の拡大防止等のため違反食品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の行政処分についても規定しています。

○食品供給工程(フードチェーン)

食品の原材料である農水産物の生産から加工・流通・販売までの一連の過程をいいます。

○食品等事業者

食品や添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売すること、若しくは器具や容器包装を製造、輸入、販売することを営む個人や法人又は学校や病院などの給食施設で食品を供与する個人や法人をいいます。

○食品表示法

食品の表示については、これまで食品衛生法をはじめ、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)及び健康増進法など複数の法律において、それぞれの法の目的のもとで表示すべき事項が定められていましたが、複雑で分かりにくくなっていることが問題とされていました。

これら食品衛生法、JAS法及び健康増進法の3法の食品表示に関する規定を統合し、事業者や消費者に分かりやすい制度として、食品表示法が平成27年4月1日より施行されました。

○食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度

平成30年6月に食品衛生法が改正され、直接食品に触れる器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみを使用可能とする制度が導入されました。

○成分規格

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品若しくは添加物の成分について定めた規格をいいます。

▶ た行

○大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒予防のため、HACCPの概念に基づいて調理工程に

おける衛生管理を定めたもので次の4つの重要管理事項を示しています。

- ①原材料の受け入れ及び下処理段階での管理を徹底すること
- ②加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること
- ③加熱後の食品及び非加熱調理食品二次汚染防止を徹底すること
- ④食中毒菌が付着した場合に菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること

○腸管出血性大腸菌

大腸菌は、家畜やヒトの腸内にも存在し、ほとんどは無害ですが、一部にヒトに下痢などの消化器症状を起こすものがあり「病原大腸菌」と呼んでいます。

腸管出血性大腸菌はこの一種で、毒力の強いベロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎（激しい腹痛、水様性の下痢、血便）などを起こすことがあります。

飲食物を介した経口感染で、100個程度の菌数でも感染すると言われ、潜伏期間はおおよそ3～8日間です。潜伏期間が長いこと原因の特定を難しくしていますが、これまで国内では、焼肉店などの飲食店や食肉販売業者が提供した食肉を加熱不足で食べたり、生野菜を消毒・洗浄不足で食べたりして感染する事例が報告されています。

○手引書

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が業種別に作成し、厚生労働省が確認したもので、厚生労働省のホームページで公開されています。現在、「HACCPに基づく衛生管理の手引書」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」に分けて公開されています。

<参考> 食品等事業者団体が作成した業種別手引書(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

○添加物

食品の保存性を高めたり、色、味、香りを良くする等、食品の製造の過程において、食品に添加、混和等の方法によって使用するものです。厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、添加物の成分の規格や使用の基準を定めています。

○動物用医薬品

動物用医薬品とは、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、生産飼育段階で疾病の治療等のために使用されるもので、抗生物質、合成抗菌剤等があり、使用方法や食品中に残留することが許される濃度(残留基準)等が定められています。

▶ な行

○二次汚染

調理済みの食品が、原材料と直接的又は間接的に触れ、微生物等に汚染されることをいい、交差汚染ともいいます。

包丁やまな板等の調理器具や従事者の手指を介して、ある食品に付着していた微生物等が別の食品へ移行することも二次汚染の例です。

○ノロウイルス

ノロウイルスは手指や食品等を介して経口感染し、ヒトの腸管のみで増殖します。潜伏期間は24～48時間ほどで嘔吐、下痢、腹痛などを起こし、通常1～2日続いた後、治癒します。ノロウイルスに感染すると、症状が治まっても、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあります。

さらに、このウイルスは感染していても症状が出ない場合があります(これを、不顕性感染といいます。)、食品取扱者はノロウイルスに感染しないよう日頃から自覚をもつことが求められます。

▶ は行

○HACCP(ハサップ)

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)は、食品衛生管理の国際基準と称され、各国で導入されている衛生管理の手法です。食品の製造工程において、次の7原則を実施することによって、製品の安全性を確保します。

- ①危害要因の分析
- ②重要管理点(CCP)の決定
- ③管理基準(CL)の設定
- ④モニタリング方法の設定
- ⑤改善措置の設定
- ⑥検証方法の設定
- ⑦記録と保存方法の設定

発生するおそれのある危害要因をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、一連の製造工程のどの時点でどのような衛生管理を行えばより安全な食品を製造することができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視するものです。

○HACCPに沿った衛生管理

HACCPの7原則に基づき、食品事業者自らが、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「HACCPに基づく衛生管理」と、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う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があります。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。

○表示基準

食品表示法に基づき、一般消費者に対する食品等に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、内閣総理大臣が、販売の用に供する食品等に関する表示の方法について定めている基準です。

表示すべき事項は食品等により異なりますが、基本的な表示事項には、製造者等の氏名、製造所等の所在地、添加物、アレルギー物質を含む旨、消費期限又は賞味期限、保存方法等があります。

表示について基準が定められた食品等は、その基準に合う表示がなければ、販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用することが禁止されます。

▶ や行

○野生鳥獣肉(ジビエ)

シカ、イノシシ等、狩猟の対象となり食用とする野生鳥獣、又はその肉のことです。

▶ ら行

○リスクコミュニケーション

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、行政担当者等が、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。

都道府県知事等は、食品衛生監視指導計画を定め、又は変更しようとするときは、これを公表し、地域の消費者や食品等事業者を含む住民から広く意見を求め、食品衛生に関する施策に反映します。その施策の実施状況についても公表し、広く住民の意見を求めます。