

用語解説 (50音順)

ーあー

【アレルギー物質を含む食品】

食物の摂取により湿疹等のアレルギー症状が起こることを「食物アレルギー」といいます。近年、この食物アレルギーによる健康被害が多く見られるため、これらの危害を未然に防止するため、平成14年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務化されました。

特定原材料として必ず表示しなければならないものは、卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ及びカニです。また、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ及びアーモンドの21品目については表示が奨励されています。

【遺伝子組換え食品】

細菌等の遺伝子の一部を切り取り、その構成要素の並び方を変え、元の生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品をいいます。

遺伝子組換え食品に関しては、平成13年4月から安全性審査と表示が義務付けられました。

【医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律】

平成26年11月25日の薬事法等の一部を改正する法律（平成25年法律第84号）の施行により、法律名が「薬事法」から改められました。医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療機器の研究開発の促進のために必要な措置を講じることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。

【営業許可】

食品衛生法により定められている業種は、許可を受けなければ営業してはならないことになっています。

営業の許可を必要とする業種は、次の34業種です。

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) 飲食店営業 | (18) 食品の放射線照射業 |
| (2) 喫茶店営業 | (19) 清涼飲料水製造業 |
| (3) 菓子製造業 | (20) 乳酸菌飲料製造業 |
| (4) あん類製造業 | (21) 冰雪製造業 |
| (5) アイスクリーム類製造業 | (22) 冰雪販売業 |
| (6) 乳処理業 | (23) 食用油脂製造業 |
| (7) 特別牛乳搾取処理業 | (24) マーガリン又はショートニング製造業 |
| (8) 乳製品製造業 | (25) みそ製造業 |
| (9) 集乳業 | (26) しょうゆ製造業 |

- | | |
|-----------------|--------------------|
| (10) 乳類販売業 | (27) ソース類製造業 |
| (11) 食肉処理業 | (28) 酒類製造業 |
| (12) 食肉販売業 | (29) 豆腐製造業 |
| (13) 食肉製品製造業 | (30) 納豆製造業 |
| (14) 魚介類販売業 | (31) 麺類製造業 |
| (15) 魚介類競り売り営業 | (32) そうざい製造業 |
| (16) 魚肉練り製品製造業 | (33) かん詰又はびん詰食品製造業 |
| (17) 食品の冷凍又は冷蔵業 | (34) 添加物製造業 |

※今後、令和3年6月1日からの食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴い、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設が行われ、営業の許可を必要とする業種は、現行の34許可業種（政令）から32業種になります。

【愛媛県食品自主衛生管理認証制度（愛媛県HACCP制度）】

食品の自主的な衛生管理手法について、HACCPの概念を取り入れた一定の水準以上にあると認められる施設を県が認証する制度です。本制度では、食品関連事業者の自主衛生管理水準を向上させ、異物混入や食中毒の発生など食品事故の未然防止を図るとともに、食の安全安心の確保を目指しています。

－か－

【管理運営基準】

営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、こん虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準で、松山市食品衛生法施行条例により基準が定められています。令和2年6月から食品衛生法の一部を改正する法律が施行となり、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されました。公衆衛生上必要な措置の基準は、省令に定められましたが、令和3年5月31日までの経過措置が設けられています。

【景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）】

過大な景品付き販売や虚偽・誇大な表示がエスカレートすると、消費者は、商品やサービスの内容を正しく判断することができなくなるだけでなく、事業者間の公正な競争が阻害され、商品本体についての競争が有効に働かなくなるおそれがあります。この法律では、このような行為を規制しています。

【外部精度管理】

複数の検査機関が同一検体を測定し、その測定結果を第三者機関が集計、解析及び評価する調査事業のことをいいます。

－さ－

【残留農薬】

農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質を意味します。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に、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」にて農産物に残留する農薬の成分である物質の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような農薬が残留している農産物は販売禁止等の措置が取られることとなります。

【施設基準】

公衆衛生に与える影響が著しい営業施設の構造・設備に関する基準で、愛媛県食品衛生法施行条例により業種ごとの基準が定められています。

【自然毒】

動物や植物が元々保有している、又は食物連鎖を通して動物の体内に取り込まれた有毒成分であり、食中毒の原因となります。

自然毒は、動物性自然毒と植物性自然毒に大別され、動物性自然毒にはふぐの毒など、植物性自然毒にはジャガイモやキノコの毒などがあります。

【収去検査】

食品衛生法第28条に「必要があると認めるときは、・・・試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。」と規定される、保健所が検査を行う目的で必要最小限度の量を無償で採取し規格基準等に違反していないかどうか検査することをいいます。なお、この業務は同法第30条に規定する食品衛生監視員証を携帯した食品衛生監視員が行うように定められていますので、誰にでもできるものではありません。

【集団給食施設】

食品衛生法第62条第3項に基づき、松山市食品衛生法施行条例第6条に規定されている、1回20食又は1日40食以上の給食を提供する施設です。給食開始の日の10日前までに市長に対し開始の報告が義務付けられています。

【食中毒注意報】

愛媛県内で食中毒の発生が危惧される気象条件等になった場合に、愛媛県と松山市が共同で食中毒注意報を発令し、市民や食品取扱者に対し食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒発生の未然防止を図ります。

【食鳥検査】

食鳥処理施設でと殺・解体される食鳥（鶏、あひる及び七面鳥）の疾病を排除し、可食部の食用としての適否を判断するために、食鳥検査員（獣医師）により実施される食鳥肉衛生検査をいいます。

【食鳥処理施設】

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条に「食鳥処理とは、食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。又は食鳥とたいの内臓を摘出すること。」と定義されています。大規模食鳥処理施設は年間30万羽を超えて食鳥処理する施設をいい、認定小規模食鳥処理施設は年間30万羽以下の食鳥を食鳥処理する施設をいいます。

【食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥処理法）】

平成2年に制定された法律で、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等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

【食鳥中抜とたい（食鳥とたい）】

とさつし、羽毛を除去した食鳥を「食鳥とたい」といい、「食鳥とたい」からその内臓を摘出したもの「食鳥中抜とたい」といいます。

【食品安全基本法】

平成15年5月に制定された法律で、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とし、基本理念、施策の策定の基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

【食品衛生管理者】

食品衛生法に基づき、製造及び加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。これは、食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により安全な製品を製造・加工することを目的としています。営業者が食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、その旨を保健所に届け出ることとされています。

【食品衛生監視員】

食品衛生法に基づき市長の任命により、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。

【食品衛生協力員】

松山市では、保健所長が、松山市内に居住する者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから松山市食品衛生協力員として委嘱し、地域の食品衛生の向上及び家庭の食生活の安全確保を図っています。

【食品衛生指導員】

食品業界で、自主衛生管理体制の確立を図るために、衛生に関する知識と技術を有し、かつ、

同業者等からの人望があり信頼の厚い人が、(一社)愛媛県食品衛生協会が実施する講習会を受講した上で、協会長から委嘱されます。指導員は、営業施設への巡回指導や食品衛生知識の普及啓発活動を行っています。

【食品衛生推進員】

松山市では、食品衛生の向上に関する熱意と識見を有する民間人を食品衛生推進員として委嘱することにより協力を依頼して、営業者の支援活動を実施することにより、地域での効率的かつ効果的な食中毒対策を講じることとしています。

【食品衛生責任者】

食品衛生責任者は、松山市食品衛生法施行条例で、営業施設への設置を義務付けています。調理師等の有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者が資格を取得することができます。食品衛生責任者は営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する責任があります。令和2年6月からの改正食品衛生法の施行により、食品衛生法第50条の2で定める公衆衛生上必要な措置に係る基準として、食品衛生責任者の選任が規定されました。

【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。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制をしています。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定もなされています。

【食品供給行程 (フードチェーン)】

農水畜産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。

【食品添加物】

食品の製造の過程で食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。添加物には指定添加物と既存添加物等があります。厚生労働大臣が指定したもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化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。指定外添加物を製造、輸入、使用、販売等した場合には食品衛生法違反となります。

【食品等事業者】

食品衛生法第3条に規定されていて、「食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数のものに食品を供与する人若しくは法人をいう。」と定義さ

れています。すなわち、食品等事業者とは、食品、添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売を行う人若しくは法人であるか、又は、学校、病院その他の施設にて継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいいます。

【食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針】

国が監視指導の実施に関する統一的な考え方を示した指針で、監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導計画の策定に当たり必要な基本的事項を示しています。

【食品表示法】

食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示に係る部分を一元化し、食品の安全性確保及び消費者の適切な商品選択の機会の確保という、現行の制度的な課題を解決し、食品表示制度の充実・強化を実現することを目的とし制定されました。この法律は、平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日から施行されています。

【出荷制限地域】

原子力災害対策特別措置法に基づく措置に基づき、基準値以上の放射性物質の残留が確認された食品（農畜水産物）に関し、出荷制限あるいは摂取制限の措置が取られている地域のことを指します。

【生食用食肉取扱施設】

「松山市生食用食肉の加工等を行う施設に関する取扱要領」に基づき、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するもの）を加工又は調理するために届出のあった施設のことをいいます。ここでいう「加工」とは枝肉から切り出した肉塊を加熱殺菌等行うことを、「調理」とは加熱殺菌済の生食用食肉を仕入れ、細切又は調味することをいいます。具体的には、牛ユッケ、牛刺、牛タタキ、タルタルステーキ等が対象になります。

【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の成分を定めた規格をいいます。

【総合衛生管理製造過程承認施設】

食品衛生法第13条に基づき、原材料から製品までの全ての段階で潜在的な危害を分析し、総合的な衛生管理を行う重点管理方式（HACCP：ハサップシステム）による衛生管理を導入し、食品を製造している施設で、厚生労働大臣が事業者からの申請により承認した施設をいいます。承認の対象は、乳・乳製品、清涼飲料水、食肉製品等、食品衛生施行令第1条に定める食品を製造する施設です。令和2年6月からの改正食品衛生法の施行に伴い、原則、全ての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化となりましたので、総合衛生管理製造過程は廃止となります。

－た－

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

集団給食施設等での食中毒を予防するために厚生労働省が通知したマニュアルで、HACCPの概念に基づき、調理過程での重要管理事項を示したもので、これに基づき点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じることが示されています。なお、本マニュアルは、集団給食施設等で、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されます。

【漬物の衛生規範】

漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入れから製品の販売までの各工程での取扱い等の指針を示し、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て制定されたものです。

【動物用医薬品】

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、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、寄生虫駆除剤などの動物用医薬品や、飼料の効率の改善や栄養成分の補給のために飼料添加物というものが使用されることがあります。これらの飼育段階で使用される抗生物質等の化学物質を動物用医薬品等と呼んでいます。日本の食品中の動物用医薬品等については、抗生物質等の一般的な安全性の問題や薬剤耐性菌の出現によるヒトの健康に対する影響が懸念されたことから、一般的に、食品は抗生物質を含有してはならず、また、食肉、食鳥卵及び魚介類については、化学的合成品たる抗菌性物質を含有してはならないとされています。

【と畜場法】

と畜場の経営及び食用にするための獣畜の処理の適性等を図り、これにより国民の健康を保護することを目的に制定された法律です。牛、豚、ヒツジなどの獣畜を食用にするための検査の義務やその検査方法などが定められています。

【届出漬物製造施設】

「松山市漬物の製造業を営む者に関する取扱要領」に基づき、漬物を製造する営業施設として届け出られた施設のことをいいます。本要領は、漬物の喫食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とし制定されました。

－な－

【認定小規模食鳥処理施設】

各年度の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長等が認定した施設です。都道府県知事等が行う食鳥検査や食鳥検査員の常駐が免除されるため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっています。

【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）】

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で、農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に農林水産大臣が定めています。農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度（有機食品の検査、認証も含む）と、品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品に義務づける品質表示基準制度の2つの制度から成ります。

－は－

【ふぐ取扱者】

愛媛県ふぐの取扱いに関する条例により、愛媛県知事の免許を受けて、ふぐの毒性のある部分を除去し、又はこれを除去して調理し、若しくは加工する業務に従事する者をいいます。

【放射性セシウム】

放射性物質の一種で、東京電力福島第一原子力発電所の事故により放出され、放射性セシウムに汚染された食品の流通が社会問題となりました。

平成24年4月1日に食品中の放射性セシウムの基準値が定められました。

【HACCP】

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとってHACCPといい、日本語では「危害分析と重要管理点」と訳されています。元々は、米国NASAに搭乗する乗組員の食事を作るために用いられた衛生管理の手法で、製造工程の中で衛生管理上重要と位置付けられる工程を集中的に管理することで製造される全品の安全を確保しようとするものです。日本では、総合衛生管理製造過程として国の承認制度が設けられており、牛乳や食肉製品などを製造する施設に導入されています。

【HACCPに沿った衛生管理の制度化】

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）により、令和2年6月から、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が、原則全ての食品等事業者に対して義務化されることになりました。食品等事業者はその規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組が求められ、事業者自らが実施する衛生管理の推進が重要視されています。（施行日から1年間の経過措置が設けられています。）

●HACCPに基づく衛生管理

コーデックス（※）のHACCP 7原則に基づき、食品等事業者自ら、使用する原材料や製造方法に応じ、衛生管理計画を作成し、管理を行います。

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者及び一定の業種については、コーデックスのHACCPの弾力的な運用を可

能とする食品関係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います。

※コーデックスは、国際的な食品の規格のことで、国連食糧農業機関（FAO）及び世界保健機関（WHO）により設置された国際的な政府間組織である食品規格（コーデックス）委員会が策定しています。

【ポジティブリスト制度】

残留基準が制定されていない農薬、飼料添加物及び動物用医薬品が、一定量（人の健康を損なうおそれのない量）以上含まれる食品の流通を原則禁止とする制度です。この制度は、平成15年の食品衛生法の改正により導入され、平成18年5月29日から施行されています。

ーらー

【リスク】

食品中に危害が存在する結果として生じる健康への悪影響が起きる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）のことをいいます。

【リスクコミュニケーション】

情報の所有者が、ポジティブ（肯定的）な側面だけでなく、ネガティブ（否定的）な側面についての情報も伝え、関係者が情報を共有し、相互に意志疎通を図ることをいいます。