

主な用語の説明

HACCP（ハサップ）

Hazard Analysis and Critical Control Point の略で危害分析重要管理点と訳します。1960年代にアメリカ航空宇宙局（NASA）で、高い安全性を求められる宇宙食を開発する時に考えられた衛生管理の手法で、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品の衛生管理方法をいいます。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得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ことにより製品の安全を確保する世界的に認められた衛生管理の手法です。

総合衛生管理製造過程

原材料から製品に至るまでの製造工程を、HACCP 手法により衛生管理していることをいい、平成 8 年から厚生労働省は、総合衛生管理製造過程により製造している施設を承認しています。現在では、乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品）の 6 種類の食品が対象となっています。

大量調理施設

概ね同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上提供する調理施設をいいます。

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

BSE は、1986 年イギリスで初めて報告され、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。BSE の原因は、十分に解明されていませんが、最近、最も受け入れられつつあるのは、プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものを原因とする考え方です。プリオンは、細菌やウイルス感染に有効な薬剤であっても効果がないとされています。また、異常化したプリオンは、通常の加熱調理等では不活化されません。

BSE 検査

平成 13 年 10 月 18 日から全国の食肉検査所等において、と畜場に搬入され食肉処理される牛の脳（延髄）について、BSE の検査をしていました。平成 29 年 4 月 1 日からは 24 か月齢以上の牛のうち、運動障害、知覚障害、反射異常、意識障害等の神経症状又は全身症状を示す場合は BSE 検査を行っています。

SRM（特定危険部位）（Specified Risk Material）

BSE の病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積することから、流通経路から排除すべきと畜体内の部位のことをいいます。

日本では、牛の場合、全月齢においては、扁桃、回腸遠位部（盲腸との接続部から 2m までの部分）をいい、30 か月齢超においては、上記に頭部（舌、ほほ肉及び皮を除く）、せき髄、せき柱（背根神経節を含む）、を加えたものをいいます。

不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

虚偽、誇大広告等の不当表示や過大な景品の提供を規制することにより、企業間の価格と品質による競争を維持し、一般消費者が良質な商品を選択できることを目的とした法律です。

営業施設基準

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、岡山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。

管理運営基準

営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆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、岡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。平成 27 年4月から HACCP 導入型基準が追加されました。

食肉衛生検査所

岡山県営と畜場で処理される獣畜（牛、豚、馬、めん羊、山羊）の衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づき一頭ずつ本市のと畜検査員が検査する検査機関です。

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) 醤油製造業
(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) めん類製造業
(15) 魚介類せり売り営業	(32) そうざい製造業
(16) 魚肉ねり製品製造業	(33) 缶詰又は瓶詰食品製造業
(17) 食品の冷凍又は冷蔵業	(34) 添加物製造業

食品衛生監視員

食品衛生法に基づく市長の任命により食品製造販売施設等の立ち入り検査、監視指導を行う職員です。

収去検査

食品衛生法に基づき実施する食品等の検査をいい、食品関係事業者に対して、行政試験に必要な少量の食品等を無償で提供させることができます。

GLP (Good Laboratory Practice)

食品衛生検査施設における業務管理手法をいい、検査精度を適正に保つための体制整備、信頼性確保に関する基準を定めたものです。

内部点検

GLP が導入されている検査施設において、施設・機器管理や検査が正しく行われているかどうか、検査施設を管理・運営する組織内部で自ら確認し、点検することです。

外部精度管理

内部点検だけでなく、GLP が導入されている検査施設に対し、検査が正しく行われているかを第三者機関によって確認してもらうことをいいます。

ATP (Adenosine Triphosphate)

アデノシン三リン酸 (ATP) のことをいいます。ATP は全ての動物、植物、微生物等の生命体中に存在する化学物質です。ATP は、ルシフェラーゼ及び酸素の存在下でルシフェリンを生物発光 (バイオルミネッセンス) する性質があります。この原理を利用して、厨房の器具、手指等の汚れ (汚染度) を定量することができます。

【問い合わせ】

〒700-8546 岡山市北区鹿田町 1 丁目 1-1

岡山市保健福祉局保健福祉部保健管理課

TEL 086-803-1276

FAX 086-803-1756

Email seiei@city.okayama.lg.jp