

主な用語の説明

【あ行】

- **アレルギー**

特定の食物を摂取することで体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出ることを「食物アレルギー」といい、アレルギーの原因となる物資をアレルギーといいます。食品表示法で表示が義務づけられている特定原材料8品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）と表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）があります。

- **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、通常加熱調理等では不活化されません。

【か行】

- **外部精度管理**

内部点検だけでなく、G L P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。

- **外部検証**

と畜場法施行規則第3条第6項及び第7条第5項に基づき、事業者等が作成した衛生管理計画及び手順書が、食品衛生上の危害の発生を防止する目的で科学的に妥当であるか、と畜検査員が確認する規定となっています。

【さ行】

- **残留農薬**

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物や環境中に残存したものです。

- **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。

- **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。

- **食品衛生指導員**

食品衛生に関して専門の講習会を受講した食品衛生協会の会員のことで、飲食店などを巡回し、自主衛生管理のあり方・食品の取り扱い等について指導・助言をしています。昭和 35 年にこの制度は設けられました。

- **食品衛生法**
飲食を原因とする危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。
- **食鳥処理場**
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつ、解体を行う施設のことです。
- **食品等事業者**
食品等を製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する事業者のことです。
- **食品添加物**
食品の製造の過程において又は食品の加工・保存等の目的で食品に使用されるものです。
- **食品表示法**
食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、「食品衛生法」、「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」及び「健康増進法」の食品表示に関する部分をまとめた法律です。
- **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、行政試験に必要な最少量の食品等を無償で提供させることができます。
- **飼料添加物**
畜産動物や養殖魚の飼料の効率改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

【た行】

- **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。
- **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使用されるものです。
- **特定危険部位(SRM: 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、ほぼ肉及び皮を除く）、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。
- **と畜検査**
と畜場法に基づき、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと畜検査員が食肉の安全性を確保するために検査することです。

- **と畜場**

と畜場法に基づき、牛、馬、豚、めん羊及び山羊のとさつ又は解体を行う施設のことです。

【な行】

- **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

- **農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律**

我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図ることを目的とした法律です。

【A～Z】

- **ATP(Adenosine Triphosphate)**

アデノシン三リン酸のことをいいます。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、手指の汚れ（汚染度）を定量することができます。

- **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。

- **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。

- **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、これを継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。