

参考資料（用語集）

○アレルギー

食品に含まれる、アレルギーをはじめとした過敏症（アレルギー疾患）を惹起することが知られている物質（アレルゲン）については、小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かにの7品目について、アレルゲンを含む特定原材料としての表示が義務付けられています。現在、容器包装された加工食品について、微量であっても、特定原材料を含有する場合には当該原材料名を表示することとされています。

また、次の20品目の食品については、特定のアレルギー体質を持つ方には過去に健康被害の発生がみられていることから、これらを原材料として含む加工食品については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めるよう推奨されています。

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、くるみ、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

○遺伝子組換え食品（遺伝子組換え食品表示）

遺伝子組換え技術（組換えDNA技術）とは、食品として用いられている植物等の性質を人間にとってより有利なものに変えるために、他の生物から有用な性質を付与する遺伝子を取り出し、その植物等に組み込むといった技術のことです。この技術により、食品生産を量的・質的に向上させるだけでなく、害虫や病気に強い農作物の改良や、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されています。遺伝子組換え食品は、こうした組換えDNA技術を応用した食品をいいます。

遺伝子組換え食品である大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤについては、食品衛生法第19条第1項の規定の基づく表示の基準に関する内閣府令で組換えDNA技術応用作物に関する表示に関する規定が設けられており、農産物及びこれを原材料とする加工食品であって、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が残存するものについては、「遺伝子組換えである」旨、又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示が義務づけられています。

○茨城県食の安全・安心推進条例

県民の生命及び健康の保護を最重要とする基本理念の下、消費者から信頼される安全にかつ安心して消費できる食品の生産及び供給に寄与することを目的とした条例で、平成21年6月25日に公布され、平成22年4月1日から全面施行されました。

○茨城県食の安全・安心確保基本方針

茨城県食の安全・安心推進条例第7条の規定に基づき、茨城県における食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成21年12月に策定したものです。

○茨城県食の安全・安心確保アクションプラン

「茨城県食の安全安心・確保基本方針」の具体的な行動計画として策定したものです。計画期間を3年間とし、アクションプラン毎に目標値等を設定しています。

○茨城県食の安全・安心委員会

「茨城県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、食の安全性や安心の確保に関し幅広く意見や要望等について聞くため設置された委員会であり、消費者、生産者、食品営業者、学識経験者 11 名で構成されます。

○茨城県食の安全・安心対策連絡会議

「茨城県食の安全・安心確保基本方針」に基づき、食の安全性や安心の確保に関する県の施策を総合的に推進するため設置された連絡会議です。食の安全・安心の確保に係る関係部局等から構成され、その連携を強化するとともに、情報の共有化を図り、食の安全・安心の確保に県庁全体として取り組むこととしております。

○茨城県健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領

いわゆる「健康食品」又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生時の拡大防止を目的として、県の関係機関の対応について定めた要領です。

○「いばらきハサップ認証事業」

国の総合衛生管理製造過程承認制度の対象とならない食品営業のうち、既にハサップシステムを導入し、一定の基準に適合する営業者を茨城県が認証する事業で、平成 19 年度から始まりました。認証を受けた営業者は、茨城県が定めた認証マークを製品に表示することができます。

○牛海綿状脳症（BSE）

BSE（牛海綿状脳症：Bovine Spongiform Encephalopathies）という、未だ一部に解明されていない伝達因子（異常プリオン）と関係する動物の病気の 1 つで、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引き起こす遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。原因は、プリオンという通常の細胞タンパクの異常化したものが原因物質として有力視されています。昭和 61 年に英国で発生し、我が国においても平成 13 年 9 月に牛海綿状脳症に罹患する牛が発見され、平成 27 年 2 月現在、36 頭のり患牛が我が国で確認されています。

○OATP 検査法

汚れが持っている ATP（Adenosine triphosphate：アデノシン三リン酸）を指標とした清浄度の検査をいいます。ATP は、すべての生物のエネルギー源として存在する物質であり、生命活動が行われている所には必ず存在するものです。ATP 検査法は、手指や施設・設備等が清浄に維持されているか否かを短時間で判断することができるため、その場で助言・指導を行うために有用な検査法です。

○OGLP（Good Laboratory Practice＝適正検査基準）

自治体等の設置する食品衛生検査施設が、そこで実施する食品検査の成績の信頼性を確保するために食品衛生法に基づき実施しなければならない業務のことです。

○GFAP (Glial Fibrillary Acidic Protein=グリア繊維性酸性タンパク)

GFAP は、中枢神経系組織の細胞マーカーであり、牛枝肉の GFAP の残留量を調査し、脊髄屑等による汚染状況を把握することにより、と畜作業が適切に実施されているか否かについて確認することができます。

○収去検査

食品、添加物、器具、容器包装などを試験の試料に供する目的として、所有者（事業者等）から無償で検体を採取することで、この際に、被収去者（所有者）に対し収去証を交付します。

○食鳥検査員

食鳥処理法の規定に基づき、食用に供する目的でとさつした食鳥の検査等を実施する都道府県等の職員。食品衛生監視員、と畜検査員であって獣医師の資格を有するもののうちから都道府県知事等が指定する。

○食鳥処理場

食鳥をとさつし、羽毛を除去し、食鳥とたいの内臓を摘出する行為を行う施設。

この施設は、年間処理羽数により次のように区別されます。

- 1) 認定小規模食鳥処理場・・・年間処理羽数 30 万羽未満の施設
- 2) 大規模食鳥処理場・・・年間処理羽数 30 万羽以上の施設

○食品衛生監視員

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営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導の職務等を行う職員のことをいい、都道府県知事の指定した養成施設で所定の課程を修了すること、又は薬剤師・獣医師であることなど一定の資格要件が定められています。国の食品衛生監視員は、検疫所における輸入食品の監視指導や地方厚生局における総合衛生管理製造過程の承認等を主として行っています。一方、自治体の食品衛生監視員は、保健所などにおいて各自治体の所管地域の営業施設等への監視指導を行っています。平成 15 年の法改正により、国が監視指導の実施に関する統一的な考え方（食品衛生に関する監視指導指針）を示し、その指針に基づき、国は輸入食品について「輸入食品監視指導計画」を策定し、自治体は「都道府県等監視指導計画」を策定し、それぞれ計画に従って監視指導の業務を行うこととなりました。

○食品衛生管理者

食品衛生法の規定に基づき、乳製品、食肉製品、添加物等の製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工工程を衛生的に管理するために、施設ごとに食品衛生管理者を置かなければならないとされています。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。食品衛生管理者は試験によって資格を取得するのではなく、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。

平成 15 年の食品衛生法改正により、食品衛生管理者の責務が追加され、営業者に対して必要な意見を述べるなど、さらに事業者による自主管理の促進が図られることとなりました。

○食品衛生責任者

食品衛生法の規定に基づき、食品の製造販売、飲食店などの食品に係る事業を行う営業者が営業施設、食品等取扱い設備及び食品等の取扱いに係る衛生管理をするために施設ごとに設置する責任者のことで、定期的の実務講習会を受講し知識の向上を図り、店舗の自主管理と衛生レベルの向上を努めることを目的としています。

○食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法の改正により新設されたもので、県知事の委嘱を受け、地域の情報収集及び伝達、営業許可の前指導、保健所活動への協力等の活動をされる方です。食品衛生の確保に活躍される方です。本県では平成8年度から食品衛生推進員が委嘱されています。食品衛生推進員の委嘱期間は2年間で平成26年度には、1,431名が委嘱され、活躍しています。

○食品衛生指導員

営業者自らが、自主的に安全な食品を確保するための対策として、昭和35年に日本食品衛生協会が導入した制度です。本県においては、1,448名（平成27年2月1日現在）が（公社）茨城県食品衛生協会長から委嘱を受けて各地域において営業施設の自主巡回指導、食品衛生責任者の養成及び製品の自主検査の推進、消費者への食品衛生思想の普及啓発等に活躍しています。

○食品衛生に関する監視又は指導の実施に関する指針

食品衛生法の規定により、厚生労働大臣が、国及び都道府県等が行う食品衛生に関する監視又は指導の実施に関して定めなければならないこととされている指針です。

なお、この指針に関する規定は、平成15年8月に施行されたものです。

○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。

○食品等輸入者

食品衛生法第27条の規定により届出をした者をいい、茨城県食の安全・安心推進条例（平成21年茨城県条例第32号）第21条の規定により、食品等を輸入した日から30日以内に、規則で定めるところにより、知事に届け出なければならない旨が規定されています。

○スクリーニング検査

多くの対象物の中から、疑わしいものを拾い上げる検査のことで、少しでも疑わしいものを全て拾い上げる鋭敏な検査である。鋭敏であるため、実際には問題の無いものまで拾い上げてしまうことがあることから、拾い上げたものについては、より精密な確認検査を行い、最終判断をする必要があります。

○総合衛生管理製造過程

平成7年にHACCP方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程」の厚生労働大臣承認制度が創設されました。この制度は、乳、乳製品、食肉製品等政令で定める食品を製造・加工する施設ごとに、任意の申請に対して審査を行い、承認するものですが、承認を受けた施設では法に規定する製造基準に適合しない製造方法による食品の製造・加工が可能となります。また、本制度は、本来、営業者による自主管理を促すために創設されたものですが、当該承認施設において重大な食中毒事件が発生したことを踏まえ、平成15年の食品衛生法改正で、更新制（3年ごと）を導入しました。

○立入検査

行政機関の職員が、その長の命を受けて、行政法規の執行を確保するために、調査、検査等を行う必要があるとき、関係者の同意を前提とせずに強制的に立ち入ることをいい、検査の対象は、食品、添加物、器具、容器包装、営業の施設（換気装置、排水設備、調理台、流し場、手洗所など）、帳簿書類その他の物件であり、食品衛生法違反の事実の有無を判断するために調べることであり、書類上の調査、物件の官能検査が中心となります。

○漬物の衛生規範

本規範は、漬物に係る衛生上の危害の発生を防止するため、その原材料の受入から製品の販売までの各工程における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、昭和56年に定められました。平成24年8月に札幌市等で発生した浅漬による腸管出血性大腸菌0157の食中毒事件を踏まえ、同年10月に本規範が改正されました。

○登録検査機関

食品衛生法第33条に規定する登録基準を満たし、機械器具等の設備、知識経験者の人員、製品検査の信頼性確保（GLP）、食品関係事業者からの独立性・中立性、業務の公平性等が十分に担保され、公的検査機関とみなされる検査機関です。

○特定部位

BSE（牛海綿状脳症）の原因となる異常プリオンが蓄積しやすい臓器等で、牛の扁桃及び回腸（盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。）並びに月齢が30月を超える牛（出生の年月日から起算して30月を経過した日の翌日以降のものをいう。）の頭部（舌、頬肉及び扁桃を除く。）及び脊髄とする。

○毒劇物迅速検査キット

劇毒物による食中毒事件等発生の際の初期対応において、迅速な原因究明のためのキットであり、ヒ素化合物、シアン化合物、硝酸化合物、亜硝酸化合物、殺虫剤（コリンエステラーゼ阻害剤）の5項目が検査可能です。

○と畜検査員

と畜場法の規定に基づき、食用に供する目的でとさつした獣畜の検査等を実施する都道府県等の職員。獣医師の資格を有する職員のうちから都道府県知事等が任命する。

○生食用食肉（牛の食肉）

平成23年4月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、5名の方が亡くなり、重症者も多数出ていること等を受け、安全性確保のため罰則を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準（成分規格、施設基準、加工基準、調理基準、表示基準）が策定されました。これにより、規格基準に適合した取扱い等が行わなければ、生食用食肉として販売等を行うことができなくなりました。

規格基準の対象となる食肉は、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。

○粘液胞子虫（クドア・セプテンpunktタータ）

近年、食後数時間で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる有症事例が散見され、原因の一つとしてヒラメに寄生する *Kudoa Septempunctata*（以下「クドア」）について、現在、国が中心となり調査・研究が進められている。クドアは粘液胞子虫の一種で、多毛類（ゴカイ）と魚類を交互宿主としており、ほ乳類には寄生しないとされている。

また、特定の条件下で飼育（養殖）されたヒラメに感染していることが確認されており、天然では感染する可能性は低いと考えられている。平成23年度に行った検査では、茨城県産のヒラメ（天然）からは、クドアは検出されていない。

クドアは、凍結（ -15°C 以下で4時間以上）又は加熱（中心温度 75°C 5分以上）することにより、失活することが確認されている。

○HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point 危害分析重要管理点）システム

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の1つで、具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品にいたる一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。

我が国では平成7年に HACCP 方式による衛生管理を法的に位置づけた「総合衛生管理製造過程の厚生労働大臣承認制度」が創設されました。

○HACCP 普及促進事業

現在、最も有効な食品の安全性確保システムとされる HACCP を食品業界に普及させるため公益社団法人茨城県食品衛生協会が専門技術員を配置して進めている県の補助事業です。

○米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）

米穀事業者による米穀等の取引等に係る情報の記録及び保存に関する仕組みを導入することにより、米穀等に関し、食品衛生上の危害発生時の迅速な回収や経路遡及、品質表示に関する表示の適正化並びに適正かつ円滑な流通の確保のための措置の実施の基礎とするとともに、米穀等の取引等に係る情報の提供を促進することを目的として制定されました。

○放射性セシウム

原子力発電の燃料であるウランの核分裂反応の際にできる放射性物質の代表的なものの一つで、セシウム 134、137 等が生成されます。その中でセシウム 137 は比較的量が多く発生し、半減期（放射線を出す能力が元の半分になるまでの期間）が約 30 年と長いことから代表的なものとして挙げられています。化学的な性質は、動植物の細胞の中に多く含まれているカリウムと似ているとされています。

食品中の放射性物質の検査は、放射性セシウムから放出される放射線（ γ 線）を測定します。

また、平成 24 年 4 月 1 日からは、食品衛生法に基づく基準値が施行されています。

※ 基準値 飲料水 10Bq/kg、牛乳・乳児用食品 50Bq/kg、一般食品 100Bq/kg

○保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品）

食品ごとに消費者庁長官の許可又は承認を受けなければならない「特定保健用食品」と、類型化され、規格基準や表示基準等が設定された「栄養機能食品」の総称が、「保健機能食品」です。このうち「特定保健用食品」は、身体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含んでおり、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなどの、特定の保健の用途のために利用されることを趣旨とした食品であり、販売するためには、特定の保健機能について、科学的根拠を示して、有効性及び安全性の審査及び国から個別に許可を受ける必要があります。また「栄養機能食品」は、高齢化や食生活の乱れなどにより、通常の食生活を行うことが難しく、1日に必要な栄養成分が摂れない場合など、栄養成分の補給・補完のために利用してもらうことを趣旨とした食品で、1日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が上・下限値の範囲内にある必要があります。また、栄養機能表示だけでなく、注意喚起表示等も表示する必要があります。表示に際しては、個別許可は必要ありません。

○ポジティブリスト制度

農薬、動物用医薬品及び飼料添加物（以下「農薬等」という。）が残留する食品の販売等を原則禁止する制度ですが、特に残留基準が設定された農薬等（ポジティブリスト）については、基準の範囲内であれば流通を認める制度です。平成 15 年の食品衛生法改正により導入が規定され、平成 18 年 5 月 29 日から施行されました。

本制度の導入にあたり、国際基準であるコーデックス基準、農薬取締法などの関係国内法令及び国際的に科学的評価に必要なデータに基づき基準を設定していると考えられる米国、豪州、EU等の基準を参考に 799 物質について残留基準（暫定基準を含む）が設定されました。これは、従前の 283 物質に比べ大きく増加しています。また、人の健康を損なう恐れがない量（基準の定められていない農薬等についての残留の有無の判断値）として 0.01ppm が定められました。

○リスクコミュニケーション

関係者相互間における情報及び意見の交換を指し、リスク分析の3要素の1つです。食品の安全性の確保に関する施策については、健康への悪影響が生ずる確率とその程度（リスク）が存在することを前提とした「リスクの管理」を目指すべきであるという考え方から施策の策定に当たっては社会的な合意が形成されることが重要となっていることを踏まえ、施策の策定への国民の意見の反映及びその過程の公正性と透明性の確保を目的として行われるものです。リスクコミュニケーションについては、食品安全基本法にその基本理念が規定されたほか、平成15年の食品衛生法改正において、厚生労働大臣や都道府県知事等は食品の規格基準や監視指導計画の策定など具体的な基準設定等に際し、その趣旨、内容等を公表し広く国民又は住民の意見を求めるとともに、基準設定等を行う場合以外についても、食品衛生に関する施策全般について、定期的に施策の実施状況を公表し広く国民又は住民の意見を求める旨の規定が設けられました。