

# 監視指導計画用語集

～あ行～

## アレルギー物質（食物アレルギー）

食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物（抗原）に対する免疫学的防御反応によるものを食物アレルギーと呼んでいます。

免疫学的な防御反応とは、体の中に異物（抗原）が入ってくると、これに対して防衛しようとする働きにより抗体がつくられ、異物（抗原）に対する抵抗性を獲得する反応です。アレルギー体質の人では、ある物質に過敏に反応して、血圧低下、呼吸困難又は意識障害など、様々な症状が引き起こされます。

食品衛生法では、アレルギー物質として表示を義務づけているものが7品目（特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが20品目（特定原材料に準ずるもの：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）あります。

## アニサキス

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イワシ、サンマなどに寄生しています。アニサキスが寄生している魚介類を生又は生に近い状態で食べると、激しい腹痛、悪心、おう吐などの症状が出ます。虫体は約1～3cmであり、目視での確認も可能です。

## 遺伝子組換え食品

遺伝子組換えというバイオテクノロジー技術を応用して作られた食品をいいます。組換えDNA技術を応用した食品は、農作物と、組換え体そのものを食べない食品添加物のようなものに分けられます。

これまで安全性審査を経たものとしては、とうもろこし、なたね、じゃがいも等の農作物303品種と、キモシン、 $\alpha$ -アミラーゼ等の食品添加物21品目があります（平成27年11月12日現在）。

食品衛生法では、厚生労働大臣は公衆衛生の見地から食品等の成分規格及び製造基準を定めることができることとされ、この規定に基づいて「食品、添加物等の規格基準」（厚生労働省告示）が定められています（「規格基準」参照）。

遺伝子組換え食品についても、この規格基準において、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品の製造、輸入、販売等が禁止されます。万が一、規格基準に適合しない遺伝子組換え食品が市場に出回った場合には、廃棄命令、回収命令、輸入食品の本国への積み戻し命令等の行政処分がなされます。

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

牛海綿状脳症（BSE）とは、伝達性海綿状脳症（TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy）あるいはプリオン病と呼ばれる病気のひとつです。

TSEにはほかに、羊や山羊が感染するスクレイピー、人の病気の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病及び鹿の慢性消耗性疾患（CWD：Chronic Wasting Disease）などがあります。未だ十分に解明されていない伝達性因子と関係する病気であり、脳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病気です。プリオンとよばれる通常の細胞タンパクが異常化したものが、原因物質として有力視されています。

なお、BSEは1986年に英国で発見されました。BSEの発生は英国に多く、その他のヨーロッパ諸国などでも発見されています。我が国では平成13年9月21日に初めて確認されて以来、平成21年1月末までに36頭が確認されています。

## 衛生規範

製造等において特に配慮が必要とされる食品について、衛生上の確保及び向上を図るため厚生労働省が作成した食品の取扱い等の指針。現在、弁当及びそうざい、漬物、洋生菓子、生めん等について定められています。

～か行～

## 管理運営基準

食品衛生法第50条第2項に基づき、同法施行条例第3条で市長が定めた基準です。食品の営業施設における自主的な衛生措置を強化するため、食品衛生責任者を置くなど食品営業施設における衛生管理事項について定めています。

例：施設の管理、食品取扱い設備の管理保全、給水及び汚物処理の衛生管理、食品等の取扱い、従事者の衛生管理等

## 規格基準

食品衛生法第11条第1項に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品等の製造、加工、調理又は保存等の方法に関する基準や、食品等の成分の規格を定めたものです。

## 期限表示

食品の期限表示には、消費期限（品質が急速に劣化しやすい食品が対象、例：弁当、サンドイッチ、生めん、など）と賞味期限（品質の劣化が比較的遅い食品が対象、例：スナック菓子、カップめん、缶詰、など）の2種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としています。

期限設定は、食品の情報を正確に把握している製造業者等が科学的、合理的根拠をもって適正に設定しています。

## クドア属粘液胞子虫（クドア）

クドアは寄生虫の一種で、主に海産魚類に寄生しています。近年、クドアの一種であり、ヒラメに寄生するクドア・セプテンpunkタータが食中毒に関与していることが判明しました。ヒラメを生又は生に近い状態で食べると、数時間後に下痢を発症します。

～さ行～

## 埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度

食品営業施設等が彩の国ハサップガイドライン（HACCPの考え方を基に、製造や調理工程ごとの必要な衛生管理要件を抜き出した埼玉県独自の衛生管理指針）に基づき自主的に取り組んでいる衛生管理が一定水準を満たしていることが確認された施設に対して、埼玉県が確認済票の交付と県ホームページで施設名等を公表する制度です。

## 埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例

ふぐ毒を原因とする食中毒の発生を防止することにより、食用ふぐの安全性を確保するために埼玉県が制定した条例で、平成15年4月に施行されました。ふぐ調理師の資格やふぐの調理時、販売時に守るべき事項等が明記されています。

## 残留農薬

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物等や環境中に残存したものを「残留農薬」といいます。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、食品衛生法に基づき、すべての農薬について残留基準（一律基準を含む）が設定され、これを超えるような農薬が残留している農作物等は販売等が禁止されます（「ポジティブリスト制度」参照）。

## 収去検査

食品衛生法第28条の規定に基づき、市長が必要と認めるとき、食品衛生監視員を関係施設に立ち入らせ、食品等が無償で抜き取って検査することをいいます。  
その際には、収去証を交付しています。

## 住肉孢子虫

住肉孢子虫は寄生虫の一種で、多くの哺乳類、鳥類、爬虫類に寄生しています。近年、馬に寄生する住肉孢子虫（サルコシステイス・フェアリー）が、馬肉の生食による食中毒に関与していることが判明しました。馬肉を生で食べると、数時間後に一過性の下痢、嘔吐を発症します。

## 食中毒

飲食物を通じて体内に入った有害な細菌や有害物質などによって起こる比較的急性の胃腸炎症状を主とする健康障害をいいます。

原因から、次のように分類できます。

### 1 細菌性食中毒

(1) 感染型…細菌自体の作用によるもの

(例) 腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌、腸管病原性大腸菌など

(2) 毒素型…細菌が産生する毒素の作用によるもの

(例) 黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、腸管出血性大腸菌など

### 2 自然毒による食中毒

(1) 動物性自然毒…動物の体内に含有する毒性物質によるもの

(例) フグ、麻痺性貝毒など

(2) 植物性自然毒…植物の体内に含有する毒性物質によるもの

(例) 毒キノコ、青梅、バイケイソウなど

### 3 化学物質による食中毒

(例) PCB、水銀、カドミウム、農薬など

### 4 その他

(1) ウイルスによるもの (例) ノロウイルスなど

(2) 寄生虫によるもの (例) アニサキス、クドア属粘液胞子虫など

(3) アレルギー様食中毒 (例) ヒスタミンなど

## 食品衛生監視員

食品衛生法に基づいて、食品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を行う国や地方自治体等行政機関の職員を指します。

越谷市では、市長から食品衛生監視員に命じられた保健所等の職員が、市内の営業施設等への監視指導を行います。

## 食品衛生責任者

食品関係営業者は、施設又はその部門ごとに、当該施設又は部門において従事する者のうちから食品衛生に関する責任者を定め、衛生管理を行わせることとしています。

## 食品衛生法

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律です。一般的にいう飲食物のほか、飲食物等に直接接する器具、容器包装や、おもちゃ及び洗剤等も対象とし、食品等の規格基準、表示、検査制度及び営業許可等についても規定しています。

また、同法律に基づき、食品製造業や販売店等の食品関係施設を保健所の食品衛生監視員が監視指導して、その施設や食品の衛生状況を確認しています。

## 食品添加物

食品の製造の過程において着色、保存等の目的で食品に加えられるものです。

安全性等の評価を行ったうえで「人の健康を損なうおそれがない」として厚生労働大臣が指定するもの以外の使用は認められていません。この指定の対象には、科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。

例外的に指定の対象外となるものは、「天然香料」及び「一般に食品と考えられるもので添加物として使用されるもの（社会通念上食品と考えられるもの 例：イチゴジュースによる着色など）」のみです。

～た行～

## 動物用医薬品及び飼料添加物

動物用医薬品は、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（抗生物質、寄生虫駆除剤など）。飼料添加物は、畜産動物や養殖魚の飼料の効率の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。

動物用医薬品及び飼料添加物（以下、動物用医薬品等）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、食品衛生法に基づき、全ての動物用医薬品等について残留基準（一律基準を含む）が設定され、これを超えるような動物用医薬品等が残留している畜水産物は、販売等が禁止されます（「ポジティブリスト制度」参照）。

## 特定部位

牛がBSEに感染した場合、病原体と考えられている異常プリオンタンパクが蓄積するため、流通経路から排除されるべきとされる次の部位のこと。

- ① 全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部
- ② 30か月齢超の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。）及び脊髄

埼玉県では、と畜・解体時にすべての特定部位の焼却並びこれらにより食用肉等が汚染されることのないよう衛生的な処理を義務づけています。

なお、回腸遠位部とは小腸の末端部分を指し、盲腸との接続部分から2メートルまでの部位です。

## と畜検査

食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食肉の安全を確保するための検査で、と畜場法に定められています。

市長が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行います。

食用に供する目的でと畜される牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとに生体時から解体後まで一貫した検査が行われ、検査に合格した食肉及び内臓には、検印が押されます。

なお、と畜場法対象外である獣畜のとさつ、解体等の処理、加工については食品衛生法による食肉処理業の許可施設において行うよう定められています。

～な行～

### ノロウイルス

ノロウイルスによる患者の発生は冬場に多発します。このウイルスは食品中では増殖せず、人の腸内で増殖します。感染した場合には、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が出ます。一般的に軽症が多く、ほとんどの場合2～3日で回復します。

原因食材としては、生カキなどの二枚貝が感染源となることがあるほか、食品の不衛生な取り扱いによる二次感染、人から人への感染事例もあります。

～は行～

### ふぐ提供施設

有毒部位の除去を終えたふぐを仕入れてふぐ刺しやふぐちり材料に料理して提供する飲食店や、それらを販売するスーパー等など、ふぐ加工製品の提供を行うことができる施設のことです。

### ふぐ取扱施設

ふぐの調理及びふぐの提供を業として行うことができる飲食店などで、市長の認定を受けた施設のことです。専任ふぐ調理師を置き、ふぐの食中毒を防止するための施設基準に適合している必要があります。

### ふぐの調理

ふぐの調理とは、ふぐの肝臓や卵巣などの有毒部位を除去したり、塩蔵処理を行い、食用可能な状態にすることをいいます。

### ポジティブリスト制度

農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（以下「農薬等」という。）の使用を原則禁止とし、基準があるものに限って使用を認める制度で、食品衛生法に基づき平成18年5月29日から施行されました。

食品個別に残留基準が定められている場合にはその基準を超えて、定められていない場合は一律基準（0.01ppm）を超えて、農薬等が残留する食品の製造、輸入、加工及び販売等を禁じるものです。

なお、人の健康を損なうおそれがないことが明らかであるとして国が示したもの（特定農薬等）は対象外となります。

～アルファベット～

### BSEスクリーニング検査

牛がBSEに感染しているかどうかを、牛の脳の一部（延髄）を取り出して、そこにBSEの原因と考えられている異常プリオンがあるかないかを調べるための一次検査です。異常プリオンが発見されれば、国等で確認検査を行います。

平成13年から埼玉県が行っていた全頭検査は、平成25年6月30日に廃止され、現在は48か月齢超の牛を対象とした検査を実施しています。

なお、牛海綿状脳症特別措置法に基づき、BSEの感染原因の究明や根絶を目的として、農場で死亡した24か月齢以上の牛のBSEスクリーニング検査を平成15年4月から、全国の家畜保健衛生所等において実施しています。

## GLP (Good Laboratory Practice)

試験や検査の信頼性を確保するための手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法施行規則に規定されています。検体の採取から成績書の交付に至る一連の試験検査について、検査設備の管理方法や検査手法の作業書等を作成し、記録することにより信頼性の確保を図ります。

## HACCP (危害分析・重要管理点監視方式)

1960年代にアメリカの宇宙計画向け食品製造のために考案されたシステムで、Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析・重要管理点監視方式) といひ、頭文字をとってHACCP (ハサップ) と呼ばれています。

HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、

- (1) 危害分析 (Hazard Analysis)
- (2) 重要管理点の決定 (Critical Control Point)
- (3) 管理基準の設定 (Critical Limit)
- (4) モニタリング方法の設定 (Monitoring)
- (5) 改善措置の設定 (Corrective Action)
- (6) 検証方法の設定 (Verification)
- (7) 記録の維持管理 (Recordkeeping)

の7原則から成り立っています。

この手法は国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) の合同期間である食品規格 (コーデックス) 委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。