

VI その他食品の安全に関する用語（総計15）

VI-1

毒物・劇物

医薬品及び医薬部外品以外のもので「毒物及び劇物取締法」（昭和 25 年 12 月 28 日、法律第 303 号）により、動物における知見または人における知見に基づき、その物質の物性などを勘案して判定されたもの。

毒性が高い物質が劇物、毒性が著しく高い物質が毒物。

（参考） 毒物劇物の判定基準（抜粋）

毒物劇物の判定は、動物における知見または人における知見に基づき、当該物質の物性、化学製品としての特質等をも勘案して行うものとし、その基準は、原則として次のとおりとする。

(1) 動物における知見	
① 急性毒性 原則として、得られる限り多様な暴露経路の急性毒性情報を評価し、どれか一つの暴露経路でも毒物と判定される場合は毒物に、一つも毒物と判定される暴露経路がなく、どれか一つの暴露経路で劇物と判定される場合には劇物と判定する。	
(a) 経口	毒物:LD ₅₀ が 50mg/kg以下のもの 劇物:LD ₅₀ が 50mg/kgを越え 300mg/kg以下のもの
(b) 経皮	毒物:LD ₅₀ が 200mg/kg以下のもの 劇物:LD ₅₀ が 200mg/kgを越え 1,000mg/kg以下のもの
(c) 吸入 (ガス)	毒物:LC ₅₀ が 500ppm(4 時間)のもの 劇物:LC ₅₀ が 500ppm(4 時間)を越え 2,500ppm(4 時間)以下のもの
吸入 (蒸気)	毒物:LC ₅₀ が 2.0mg/L(4 時間)のもの 劇物:LC ₅₀ が 2.0mg/L(4 時間)を越え 10mg/L(4 時間)以下のもの
吸入 (ダスト、ミスト)	毒物:LC ₅₀ が 0.5mg/L(4 時間)のもの 劇物:LC ₅₀ が 0.5mg/L(4 時間)を越え 1.0mg/L(4 時間)以下のもの
② 皮膚・粘膜に対する刺激性 劇物:硫酸、水酸化ナトリウム、フェノールなどと同様以上の刺激性を有するもの。	
(2) 人における知見 人の事故例等を基礎として毒性の検討を行い、判定を行う。	

LC50 :Median Lethal Concentration(半数致死濃度) ; 試料生物の 50%を死亡させたときと推定される濃度

VI-2

食品添加物

食品の製造の過程で又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和等によって使用する物。食品の品質や保存性の向上、着色、調味、酸化防止などのために添加する。

食品衛生法(昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号)により、厚生労働大臣が指定していない食品添加物の販売、製造、使用などが禁止されているほか、使用が認められている添加物について、規格、使用基準、表示の方法などが規定されている。

VI-3

食品添加物公定書

食品衛生法の規定により厚生労働大臣が作成するもので、食品の安全性を確保するために、我が国において食品衛生法に基づき定められた食品添加物の成分規格、製造基準、使用基準、保存基準及び表示基準等を明確にし、食品添加物の適正な使用を一般に周知することを目的としている。

VI-4

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術を利用して開発された食品をさす。

ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の生物に導入することで、農産物の従来 of 育種の範囲を拡大することが可能となった。

具体的には、栄養成分や機能性成分に富む農作物や不良環境や病虫害に強い農作物などが挙げられる。

VI-5

残留農薬

「残留農薬」とは、農薬の使用に起因して食品に含まれる農薬、その代謝物等をいう。

農薬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、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において農産物に残留する農薬等の量の限度が定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれている。

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等が残留している農産物は販売禁止等の措置がとられることになる。

VI-6

トレーサビリティ・システム

トレーサビリティは、「追跡可能性」と訳され、家畜の飼育あるいは植物の栽培から流通、加工を経て消費者の口に入るまでのルートを追跡することができるように、記録などを保持し、活用するシステム。

消費者が安心して食品を購入できるようにするため、スーパーなどに並んでいる食品が、いつ、どこで、どのように生産、流通されたかについて、把握できるようになる。

また、万一食品事故が発生した場合に対応するため、その原因を容易に把握し、被害の未然防止や拡大防止に活用できるようになる。

VI-7

HACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

危害分析重要管理点方式ともいう。

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 Critical Control Pointといい、頭文字の略語としてHACCP(ハサップ)と呼ばれている。

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法であり、危害分析、CCP(重要管理点)、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。

VI-8

保健機能食品

食品毎に厚生労働大臣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2つのカテゴリーからなり、それぞれに独自の表示が認められている。

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み、その摂取により特定の保健の目的が期待できる旨の表示をする食品をいう。

栄養機能食品は、身体の健全な成長、発達、健康の維持に必要な栄養成分(ビタミンなど)の補給、補完を目的としたもので、1日に必要な栄養成分を摂取できない場合などに、摂取する食品

をいう。

VI-9

原産地呼称

原産地呼称とは、一般に、農産品等の品質や社会的評価等がその原産地の地理的属性に関連する場合にその産品が当該原産地に由来するものであることを示す呼称を指す。

欧州諸国等では、このような農産品等の原産地呼称について、他での使用を禁止することにより、保護を行い、当該産品の付加価値の向上や、その生産の振興を図っている。

具体例としては、ボルドーワイン(フランス)、パルマハム(イタリア)等が挙げられる。

VI-10

レンダリング

畜産副産物の利用法の一つで、食用に供せない部分を加熱等加工して脂肪等を融出し、残さを飼料や肥料用および工業用に製品化することをいう。

VI-11

肉骨粉

畜産副産物を化製処理(レンダリング)し、油脂を分離した後、乾燥させ粉末にしたもので、そのほとんどが焼却処分され、一部が肥料等の原料として利用される。

VI-12

交差汚染

本来は、ほとんど汚染されていないものが、汚染度の高いものと接触することによって、より高く汚染されてしまうこと。

例えば、食品製造の際、食品自体の微生物汚染がなくても、食品の下処理時に汚れた調理器具(包丁、まな板など)や人などを介して微生物汚染が引き起こされた場合はこれに該当する。

また、飼料製造の際、他の飼料向けの原材料や汚染物質などが混入した場合もこれに該当する。

VI-13

サーベイランス Surveillance

疾病の発生状況やその推移などを継続的に監視し、疾病対策に必要な情報を得るとともに、結果を迅速かつ定期的に活用するもの。

VI-14

感染経路

人が微生物等により感染する経路には、経口、経気道、経皮などがある。特別な場合として輸血などによる血液を介する経路(AIDS、B型肝炎及びC型肝炎など)がある。

VI-15

生物濃縮

食物連鎖を通じて、小型生物から大型捕食動物といった段階の上位に行くほど、ある特定の物質の体内蓄積濃度が増す現象。

このような現象は、当該物質が環境中で安定的かつ継続的に存在していること、摂取後容易に排出されず、また生体内で安定して存在すること等の場合に起こりうる。

Ⅶ 食品関連の資格に関する用語（総計7）

Ⅶ-1

栄養士

栄養士とは、栄養士法(昭和22年12月29日法律第 245 号)に基づき都道府県知事の免許を受けて、保健所、病院、学校、事業所、福祉施設などにおいて、栄養の指導を仕事とする者のことをいう。

栄養士になるためには、厚生労働大臣から栄養士養成施設として指定認可された学校(大学、短大、専門学校)に入学し、その課程を履修して卒業する必要がある。

Ⅶ-2

管理栄養士

管理栄養士とは、栄養士法に基づき厚生労働大臣の免許を受けて、傷病者に対する療養などの高度な専門知識及び技術を要する栄養の指導、不特定多数の人に対して継続的に食事を供給する施設における特別な配慮を必要とする給食管理などを仕事とする者のことをいう。

管理栄養士になるためには、栄養士の資格を所持したうえ、毎年1回実施される「管理栄養士国家試験」に合格する必要がある。

Ⅶ-3

食品衛生監視員

食品衛生監視員とは、食品衛生法に基づき、営業の場所に臨検し、食品や帳簿書類を検査し、試験に必要な食品等を収去するため、また食品衛生に関する指導を行うため、厚生労働大臣又は都道府県知事、保健所設置市市長、特別区区長がその職員の中から任命した者のことをいう。

食品衛生監視員になるためには、専門的な経験知識を有する必要がある(厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了した者、医師、薬剤師、獣医師などの者、大学等で獣医学や農芸化学などの課程を修了した者、栄養士として2年以上食品衛生行政に従事した者が該当する)。

Ⅶ-4

食品衛生管理者

食品衛生管理者とは、食品衛生法に基づき、製造又は加工

の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物の製造又は加工を衛生的に管理するため、営業者が施設ごとに配置する選任の者のことをいう。

食品衛生管理者になるためには、以下のいずれかに該当する必要がある。

- ① 医師、薬剤師、獣医師などの資格を有すること
- ② 畜産学、水産学、農芸化学などの課程を修了すること
- ③ 厚生労働大臣の登録を受けた養成施設において所定の課程を修了すること
- ④ 高等学校等を卒業後、食品衛生管理者を置かなければならない製造業などにおいて製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事したうえ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了すること

VII-5

食品衛生責任者

食品衛生責任者とは、都道府県等が定める条例（「食品衛生法施行条例」、「食品製造業等取締条例」など）に基づき、営業者が食品営業施設又はその部門ごとに配置する食品衛生に関する責任者のことをいう。

食品衛生責任者になるための資格要件は都道府県等が定める規則によるため、都道府県等ごとに違いがあるが、おおむね次のようなものがある。

- ① 栄養士や調理師などの資格を有すること
- ② 食品衛生責任者になるための講習会などを受講すること
- ③ 衛生関係条例に基づく資格又は食品衛生などに関して知識を有する資格として認められた資格を有すること

VII-6

調理師

調理師とは、調理師法（昭和33年5月10日法律第147号）により、調理師の名称を用いて調理の業務に従事することができる者として都道府県知事の免許を受けた者のことをいう。

調理師になるためには、厚生労働大臣が指定した調理師養成施設に入学し、1年以上調理師として必要な知識及び技能を修得するまたは、中学校を卒業し、2年以上飲食店などで調理の実務を経験した後に、厚生労働大臣が定めた基準により都道

府県知事が行う「調理師試験」に合格する必要がある。

VII-7

製菓衛生師

製菓衛生師とは、製菓衛生師法(昭和41年7月4日法律第115号)に基づき、製菓原料として各種の化学的合成品などの添加物を把握するなどして製菓の衛生管理業務に従事する者のことをいう。

製菓衛生師になるためには、厚生労働大臣が定めた基準により都道府県知事が行う「製菓衛生師試験」(受験資格:実務経験を2年以上または指定の製菓衛生師養成施設に1年以上在籍することが必要)に合格する必要がある。

VIII 食品関連モニター、相談窓口等に関する用語（総計4）

VIII-1

食品安全モニター

消費者の方々に、日常の生活を通じて情報や意見をいただき、食品の安全性の確保に関する施策の的確な推進を図るために食品安全委員会が依頼するもの。

食品の安全性に関する一定の知識や経験を有する方を対象に470名依頼(平成15年度)。

VIII-2

食の安全ダイヤル

幅広く消費者等から食品の安全性に関する情報提供、問合せ、意見等をいただくとともに、食品の安全性に関する知識、理解を深めていただくことを目的として、食品安全委員会が平成15年8月1日から設置。

電話：03-5251-9220・9221（直通）

月曜日～金曜日までの10時～17時(ただし、祝日及び年末年始を除く)

電子メールでも受け付けている。

(<http://www.ijjnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>)

VIII-3

食品表示110番

食品表示に対する消費者の関心が高まっていること及び食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、広く国民から食品の表示についての情報提供を受けるためのホットラインを全国65カ所の農林水産省関係機関に設置。

受け付ける情報は、偽装表示等の不審な食品表示に関する情報や食品の表示制度に関する質問など。

電話：0120-481-239

平日9時～17時(ただし、12時～13時を除く)

VIII-4

食品の表示に関する一元的な相談窓口

消費者や事業者における利便性の向上等の観点から食品衛生法及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(昭和25年5月11日法律第178号。いわゆるJAS法)に基づく食品表示に関する相談等をワンストップサービスとして一元的に

受け付けるために設置された相談窓口。

社団法人日本食品衛生協会及び独立行政法人農林水産消費技術センターに設置。

窓口:社団法人 日本食品衛生協会食品安全情報相談室

電話 03-3403-4127

毎週月曜日(祝日及び年末年始を除く)の10～12時、13～16時に開設

窓口:独立行政法人 農林水産消費技術センター表示指導課

電話 048-600-2366

毎週水曜日(祝日及び年末年始を除く)の10～12時、13～16時に開設