

用 語	用 語 説 明
あ アレルゲン	<p>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び、その原因となる物質のことをアレルゲンといいます。</p> <p>食品表示法では、アレルゲンを含む特定原材料として、「えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生」の7品目が表示を義務づけられています。また、「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」の20品目が表示を推奨されています。</p>
石川食品表示監視協議会	<p>関係機関間の情報共有や連絡調整等による連携強化を通じ、適正な食品表示をするために必要な対応を迅速かつ円滑に実施することを目的として、北陸農政局、（独法）農林水産消費安全技術センター、石川県県民生活課、石川県薬事衛生課、石川県農業安全課、石川県警察本部、金沢市保健所で構成されています。</p>
い 遺伝子組換え（食品）	<p>遺伝子組換え技術を利用して開発された食品のことです。遺伝子組換え技術とは、ある生物の遺伝子の一部を取り出し、他の生物の遺伝子に組み入れる技術で、生物の性質を改良し、栄養成分に富む農作物や、病害虫に強い農作物の開発等に利用されています。</p> <p>厚生労働省の安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品は、その輸入・販売等が禁止されており、また、遺伝子組換え作物及びこれらを原材料とする加工食品については、原則として遺伝子組換え作物である旨の表示が食品衛生法で義務づけられています。現在、遺伝子組換え作物には、「大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア」があります。</p>
家畜伝染病予防法	<p>家畜の伝染性疾患の発生を予防し、まん延を防止することにより、畜産の振興を図ることを目的としています。家畜の伝染性疾患の発生防止、まん延防止のため、輸出入検疫制度等を規定しています。</p>
金沢市危機管理計画	<p>災害及び武力攻撃事態等を除いた危機事態について、市民の生命、身体及び財産を保護するため、危機管理における組織体制の構築をはじめ、平常時の事前対策、事態発生時の対応、事後対策等について定めたものです。金沢市における危機事態の発生を未然に防止し、また、発生した場合に被害を最小限に食い止めることを目的としたものです。</p>
か 金沢市食の安全・安心委員会	<p>金沢市食の安全・安心の確保に関する条例（平成27年条例第46号）に基づき設置された委員会です。食の安全・安心に関する事項について市長の諮問に応じたり、意見を述べたりします。金沢市食品衛生監視指導計画については、策定にあたって意見を聴取することとされています。</p>
金沢市食品衛生自主衛生管理認証制度	<p>食品関係の事業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する仕組みとして、平成19年度から金沢市が独自に創設した制度です。この制度は、施設・設備の洗浄の方法や食品の衛生管理が、金沢市が定める基準を満たしていると認められる施設を申請により認証し、これを広く市民に公表することにより、食品営業施設全体の衛生水準の向上を図る事を目的としています。</p>
カンピロバクター	<p>鶏、牛、豚などの腸管内に分布している細菌です。この菌が付着した食肉等の生食や不十分な加熱調理により、多くの食中毒が発生しています。この菌による食中毒の潜伏時間は、約2～7日と比較的長く、主な症状は、発熱、けん怠感、頭痛、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。</p>
き 業務管理基準（GLP）	<p>試験、検査の信頼性を確保するための管理手法です。「検査又は試験に関する事務の管理」として食品衛生法に根拠が置かれ、具体的には検査設備の管理、検査マニュアル作成等が規定されています。</p>
さ 残留農薬	<p>農薬を使用した結果、その作物（食品）に含まれる農薬のことです。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、農産物に残留する農薬成分の量の限度が食品衛生法で定められており、一般に「残留農薬基準」と呼ばれています。これを超える農薬が残留している農産物は、販売禁止等の措置が取られることとなります。</p>

	用語	用語説明
	収去検査	食品の安全確保を目的として、食品衛生法に基づき、保健所等が実施する食品等の検査をいいます。
	消費者庁	消費者の視点にたった行政を推進する目的から、内閣府の外局として平成21年9月に設置されました。消費者庁は、消費者の安全にかかわる分野を幅広く担当することとなりましたが、食品分野では食品表示法を所管しています。
	食鳥処理場	鶏、あひる等の食鳥を処理する施設で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」で定める基準に適合しているとして、都道府県知事等が許可した施設です。このうち、年間処理羽数が30万羽を超えない小規模な施設を「認定小規模食鳥処理場」といい、都道府県知事等が認定した検査法に従って食鳥処理衛生管理者が検査を行っています。
	食品衛生監視指導計画	食品衛生に関する監視又は指導について、食品衛生法に基づき地域の実状をふまえ、各都道府県、中核市等が毎年策定する計画です。市民等の意見の反映及び相互理解を得るため、この計画及びその実施状況を公表することになっています。
し	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・加工を行う施設全てに置かなければならないとされています。食品衛生管理者は、その製造・加工の工程を衛生的に管理する為に、営業者に対し必要な意見を述べたり、従事者の監督にあたる等の責務があります。専門知識が必要とされることから、医師、歯科医師、薬剤師、獣医師、または3年以上の実務経験を有し、かつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者でなければなりません。
	食品衛生指導員	食品営業者が日本食品衛生協会等の講習を受講して資格を取得します。営業施設の巡回指導、自主衛生管理の指導を行い、食品衛生の向上に貢献しています。
	食品衛生責任者	食品衛生管理者を置かなければならない施設以外の営業施設に設置され、施設の衛生管理にあたるとともに従事者の衛生教育等を行います。調理師、製菓衛生師、または保健所長が認めた講習会修了者等の資格が必要です。
	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、国民の健康の保護を図る」ことを目的としています。行政、食品等事業者の責務を明確化するとともに、人の健康を損なう恐れのある食品の製造・販売等の禁止、食品の添加物・容器包装等の基準、飲食店等の営業施設の基準、検査等について規定しています。
	食品等事業者	食品等を採用、製造、輸入、加工、調理、販売等する事業者や集団給食施設の設置者等をいいます。
	食品表示基準	食品表示法に基づき、生鮮食品や加工食品等について、食品表示に関する基準を定めたものです。
	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、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（旧JAS法）及び健康増進法の食品表示に関する規定を統合して、食品表示に関する包括的かつ一元的な制度が創設され、平成27年4月1日に施行されました。
た	大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を防止するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです（平成9年3月24日付け衛食第85号生活衛生局長通知別添）。このマニュアルは、同一メニューを1回300食以上、又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されますが、該当しない規模の調理施設においてもこれに準じた管理が望まれます。
ち	腸管出血性大腸菌	人に下痢などの消化器症状を引き起こす病原大腸菌のうち、ベロ毒素を産生するものをいいます。溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす場合もあるので注意が必要です。代表的なのは、「O157」ですが、そのほかにも「O26」や「O111」などが知られています。この菌は、牛などの家畜の腸管内に広く分布していますが、家畜では症状を示さないことが多いです。

	用語	用語説明
と	と畜検査員	と畜場法に基づき、市長が任命する職員（獣医師）のことで、金沢市では食肉衛生検査所においてと畜検査に従事しています。
	と畜場	牛、馬、豚、めん羊、山羊を食用として処理するために都道府県知事等の許可を受けた施設です。これらの獣畜を食用とするには、この施設で処理し、検査員（獣医師）の1頭毎の検査を受けることが、法律で義務づけられています。
	動物用医薬品	家畜や養殖魚等に対して、病気の治療や予防を目的として使用される抗生物質や寄生虫駆除剤、栄養補給の為に飼料添加物等、飼育段階で使用される化学物質のことです。食品は原則として抗生物質を含有してはならず、食肉、食鳥、魚介類については、化学的合成品たる抗菌物質を含有してはならないとされています。
の	農薬取締法	農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化と、安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定と国民の健康の保護、生活環境の保全に寄与することを目的としています。農薬の登録制度、使用方法、表示、検査等について規定しています。
	ノロウイルス	冬季に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。下水、河川、沿岸海域を汚染したノロウイルスは、カキやシジミ等の二枚貝に蓄積しますが、これらの貝を十分に加熱しないで喫食すると食中毒になることがあります。手指を介してノロウイルスに汚染された食品を食べる事によっても食中毒にかかることがあります。また、人から人への感染症も多く報告されています。このウイルスに感染すると、24～48時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。なお、食品の中心部を十分に加熱したり、手指等を十分に洗浄、殺菌することが予防には有効です。
り	リスクコミュニケーション (食品関係に限る)	食品を摂取することで生じる健康への悪影響について、その発生頻度や度合いを分析・理解し、また、その悪影響を軽減する施策を検討するため、食品等事業者、消費者、行政等関係者で、情報や意見を交換することです。
H	HACCP	食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法の一つです。原料から製品に至るまでの製造の各工程で、発生する可能性のある危害を分析し、重点的にこの危害を管理することで、製品の安全性を確保するシステムです。従来、製品検査等を重視した衛生管理ではなく、工程管理に重点をおいた衛生管理システムです。
I	IPハンドリング	遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通および加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類等により証明されていることをいいます。