

3 用語説明（50音順）

【あ行】

安全・品質管理者（SQM：Safety & Quality Manager）

都が所管する11の中央卸売市場において、都職員、卸売業者及び仲卸業者の組合のそれぞれから選任され、市場における食品の安全を確保するため、衛生・環境水準の向上に向けた普及啓発や人の健康を損なう恐れのある物品等の排除・回収に関する連絡調整を行う者をいう。

遺伝子組換え食品

生物から有用な性質をもつ遺伝子を取り出し、植物等に組み込む技術を利用して、品種改良が行われた農作物とその加工食品をいう。遺伝子組換え食品を国内で流通・販売するためには、国が行う安全性審査により安全性が確認されなければならない。

平成21年11月末日現在、安全性が確認されている食品は、大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファの7作物、99品種である。遺伝子組換え農産物とそれ以外の農産物が生産、流通等の段階で確実に分別管理（分別生産流通管理）されていない場合、その農産物及びそれを原材料とする加工食品には、「遺伝子組換え不分別食品」である旨を表示することが義務付けられている。

【か行】

カドミウム

鉱物中や土壌中など天然に広く存在する重金属で、米や魚介類などの多くの食品に天然由来のカドミウムが微量に存在することが確認されている。

食品中のカドミウムの一部が、体内に吸収・蓄積されることから、カドミウム濃度の高い食品を長年にわたり摂取すると、腎機能障害を引き起こす可能性がある。

日本では、食品衛生法に基づき、玄米について規格基準が定められている。

カンピロバクター

主に、牛、豚、鶏などの動物の腸管内に生息する細菌。近年、ノロウイルスと並び、食中毒の病因物質の上位を占めている。100前後の少量の菌数で発症する。原因食品を食べてから2～7日で発症し、発熱(38以下)、倦怠感等の後、数時間から2日で下痢が始まり、吐き気、腹痛などの症状を伴う。生肉や加熱不十分な食肉、生肉から汚染された調理器具などが食中毒の主な原因である。新鮮な食肉でも、カンピロバクターが付着している可能性があるため、生食は避け、食肉は十分に加熱し、生肉を取り扱う際には、調理器具の使い分け、手指の十分な洗浄などを行うことが食中毒を予防するために重要である。

GAP

Good Agricultural Practice（農業生産工程管理手法）の略。

生産者自らが、食品の安全の確保、品質の改善、環境保全など、様々な目的を達成するために、農作業の点検項目を決定し、点検項目に従い農作業を行い、記録し、記録を点検・評価し、改善点を見出し、次回の農作業に活用する、という一連のプロセスチェック手法。

規格基準

食品や添加物には、食品衛生法第 11 条に基づき、その成分、純度などについて定めた「規格」と、製造、加工、使用、保存等の方法について定めた「基準」が規定されている。

例)「規格」：農産物中の残留農薬、牛乳中の細菌数 など

「基準」：添加物の使用基準、食肉の保存基準 など

規格基準に合わない食品等の製造・販売等は禁止されており、違反した場合は販売禁止などの処置が行われる。

景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止し、一般消費者の利益を保護することを目的とする法律。不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められる表示は不当表示として禁止されている。

食品関係の違反としては、馬肉に馬脂を注入したものに「霜降り馬肉」と表示したものや、根拠なく「食べても食べてもどんどん痩せる」と表示した「健康食品」に処分（排除命令）が行われている。

処分：消費者庁移管後は、排除命令は措置命令となった。

計量法

計量の基準を定め、適正な計量の実施を確保し、もって経済の発展及び文化の向上に寄与することを目的としている。

計量の単位や計量器、商品を販売する場合の計量などについて、計量法では、正しい計量器の供給、正しい計量器の使用、正しい計量の実施、計量思想の普及など、四つの柱を基本に定めている。

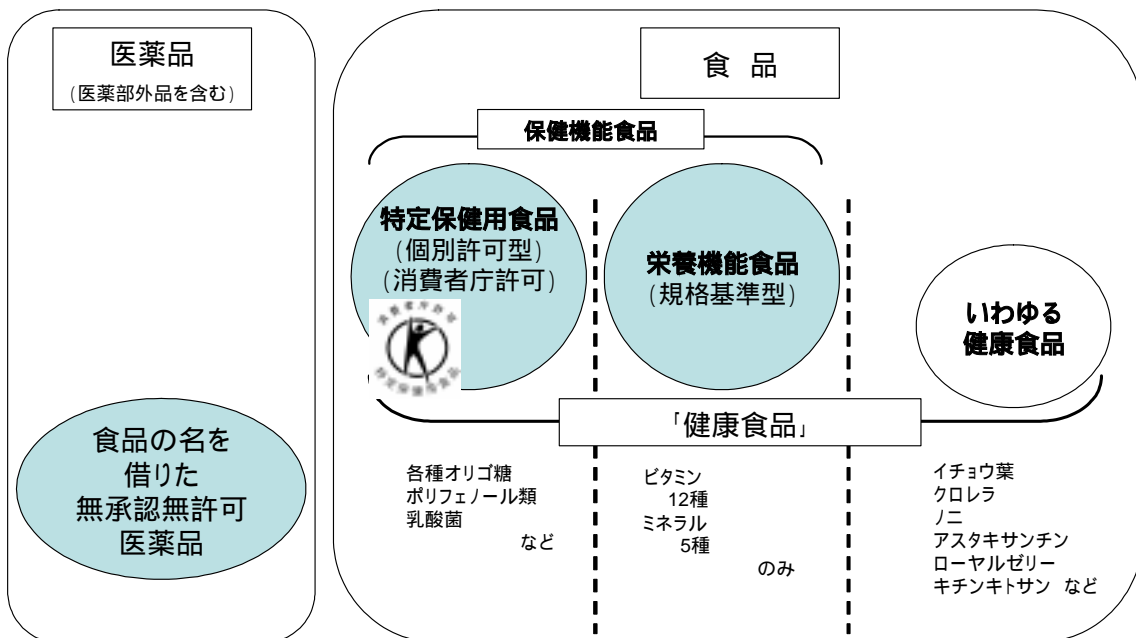
「健康食品」

「健康食品」には法的な定義がなく、これまでも、サプリメント、「健康補助食品」などの呼称が使われている。

平成 15 年 6 月 9 日、厚生労働大臣の私的諮問機関である『「健康食品」に係る制度のあり方に関する検討会』から『「健康食品」に係る今後の制度のあり方について』が提言され、その中で、括弧付きの健康食品として、次のような説明がされており、都においても、特段の断りがない限り同様の意味で使用している。

「健康食品」：健康の保持増進に資する食品として販売・利用されるもの全般を指し、保健機能食品も含む。

「健康食品」の範囲



保健機能食品制度：平成 13 年 4 月に、消費者が適切に健康食品等を選択できるよう創設された制度。国が定めた基準等を満たしたものは、ビタミンやミネラルなどの栄養成分の機能に関する表示（栄養機能食品）や、「おなかの調子を整える」といった特定の保健の用途などを表示（特定保健用食品）して販売できるようになっている。

健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の健康の増進のための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的とする法律。

食品に関連するものとして、

特別用途食品（乳幼児、妊産婦、病者用など特別の用途に適する旨を表示する食品）の内閣総理大臣による許可

特定保健用食品（おなかの調子を整えるなどの特定の保健の目的が期待できる旨を表示する食品）の内閣総理大臣による許可

食品の栄養成分の量及び熱量に関して表示する場合の表示事項とその方法

栄養成分や熱量に関する表示（高カルシウムやカロリーオフなどの表示）をする場合の基準

健康の保持増進の効果等についての虚偽又は誇大な広告等の表示禁止などを規定している。

健康被害事例専門委員会

東京都食品安全情報評価委員会のもとに設置された専門委員会。社団法人東京都医師会及び社団法人東京都薬剤師会を通じて収集した「健康食品」との関連が疑われる健康被害情報等の疫学的な分析及び評価を行う。

【さ行】

自主回収報告制度

食品安全条例に基づく都独自の制度で、平成 16 年 11 月から施行されている。食品等の生産者、製造者、輸入者などが健康への悪影響を未然に防止する観点から、食品等を自主回収する場合に都への報告を義務づける制度。

都では、報告された内容をホームページに掲載し、都民へ情報提供を行っている。

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/joho/soshiki/anzen/shokuhin/index.html>

自治指導員制度

社団法人東京都食品衛生協会が、会員施設における食品衛生の向上と自主的な衛生管理の確立のために設けている制度。現在約 6,000 名の自治指導員が会員の中から選ばれている。

自治指導員は、会員施設を巡回し、衛生管理の指導、許可・届出などの指導、食品衛生に関する普及啓発を行うとともに、消費者懇談会への参加などを通じて食品衛生の向上のために活動している。

JAS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）

飲食料品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS規格制度(任意の制度)」と、消費者の商品選択に役立てるため、製造者、輸入者、販売者が原材料、原産地など品質に関する一定の表示を守るべき「品質表示基準制度(義務の制度)」からなる。

具体的には、

生鮮食品の原産地、加工食品の原材料等の「品質表示基準」

厚生労働省において安全性が確認された遺伝子組換え食品を使用しているものなどの「遺伝子組換え食品の品質表示基準」

有機農産物、有機農産物加工食品に係る「有機」、「オーガニック」等のJASマーク表示

などを規定している。

首都圏食中毒防止連絡会

食中毒の発生を未然に防止するとともに、発生時の被害を最小限に止めるため、経済活動、人的交流等の点で密接な関係にある首都圏自治体（5都県、これら都県内の保健所を設置する市及び特別区）間の情報交換及び連携を促進するために設置されている。

消費生活条例

都民の消費生活に関し、都が実施する施策について必要な事項を定め、都民の自主的な努力と相まって、消費者の権利を確立し、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的とした条例

消費生活条例に基づく申出制度

消費生活条例第 8 条に基づく制度。都民は、同条例に違反する事業活動等により、消費者の権利が侵害されている疑いがあるとき、知事にその旨を申し出て、適当な措置をとるべきことを求めることができる。

消費生活条例の品質表示

消費生活条例第 16 条に基づき、消費者の商品選択に当たり内容を容易に識別し、適正に使用するために必要な場合、法で定める場合を除き商品別に「商品表示事項等」を指定できるとされている。

食品においては、この規定により、調理冷凍食品の原料原産地名及び原材料配合割合、はちみつ類の品名、かまぼこ類のでん粉含有率や、カット野菜及びカットフルーツの加工年月日などが指定されている。

消費生活対策審議会

都民の消費生活の安定と向上に関する施策の基本的事項について調査審議させるため、消費生活条例第 45 条に基づき設置される知事の附属機関。

消費者問題に理解の深い学識経験者や消費者代表、事業者代表などで構成され、品質等の表示事項やその方法の指定、不適正な取引行為の指定、基本計画の策定などに当たって、消費生活対策審議会の意見を聴くこととなっている。

消費生活調査員制度

消費生活調査員として委嘱した都民に、商品・サービスに係る表示や量目調査、また日常の消費生活行動で不審に感じる事業行為等の報告を依頼し、その報告結果をもとに事業者指導などに活用する制度。

調査員は 20 歳以上の都民 500 名に委嘱しており、生鮮食品や加工食品の表示状況などの調査をする品質表示調査に 200 名、不当表示などの調査をする表示・広告調査に 200 名、都が貸与した計量器を用い、計量販売されている食料品の量目を調査する計量調査に 100 名の調査員が活動している。

食の安全調査隊

都が実施するリスクコミュニケーション事業の一つである「都民フォーラム」において、平成 19 年度に、新たなリスクコミュニケーションの試みとして結成した公募都民等によるグループ活動。調査隊員が身近なところからテーマを集め、グループでの話し合いなどを通じて食の安全について理解を深めることを目的としている。

食品安全情報評価委員会

食品等の安全を確保するため、各種情報の収集、分析及び評価等を行い、食品の安全対策を総合的に推進していくことを目的として、平成 15 年度に設置された機関。

平成 16 年 3 月 31 日の食品安全条例の制定により、同条例に基づく知事の附属機関となった。微生物や理化学など食品安全に関する学識経験者を中心に、公募された都民代表を含む 20 名以内の委員で構成される。

食品安全審議会

食品安全条例に基づき、都における食品の安全確保に関する施策について調査審議するために設置される知事の附属機関。

審議会は、都民代表（公募を含む）生産・流通・輸入・販売に係る事業者代表、食品の安全に関する学識経験者から 25 名以内の委員で構成される。

食品安全条例

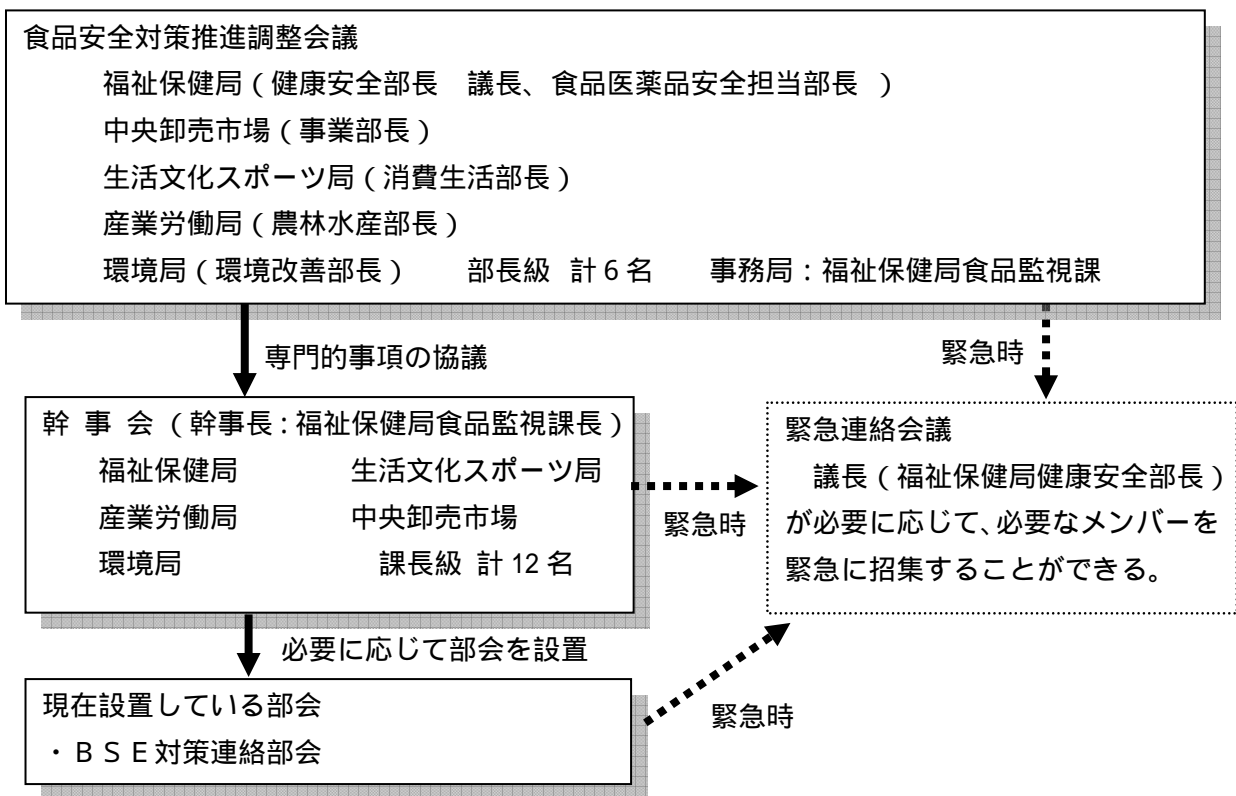
食品の安全を確保することにより、「現在及び将来の都民の健康保護を図る」ことを目的とした条例。

東京という大都市の地域特性を踏まえ、食品の安全確保に向けた方向性をはじめ、関係者が果たすべき責務や役割を明らかにするとともに、国の制度を補完するしくみを定めている。

食品安全対策推進調整会議

食品の安全確保に関する施策を総合的・計画的に推進するため、関係各局間の協議機関として平成 15 年 6 月に設置。福祉保健局、生活文化スポーツ局、環境局、産業労働局、中央卸売市場の 5 局の部長級職員で構成され、施策の推進に関する事項や各局の相互連携に関する事項、あるいは、食品の安全確保に関する情報交換、連絡調整に関する事項などの協議を所掌している。

また、会議には、関係各局の課長級で構成する「幹事会」がおかれ、食品の安全確保に関する専門的事項の協議を行うとともに、必要に応じて部会を設置し、幅広く食品の安全に関する事項を協議している。



食品衛生監視員

食品衛生法に基づき、国、都道府県、保健所を設置する市に配置するよう定められている職種。政令により、一定の資格が規定されている。

食品の製造業、販売業、飲食店営業などの施設に随時立ち入り、施設や食品の取扱状況を監視し、設備の改善や食品の取扱いを指導する。また、食品等の検査や食中毒発生時の調査を行う。

食品衛生監視指導計画

食品衛生法第 24 条に基づき、年度ごとに自治体が策定する食品衛生に関する監視指導の実施に関する計画。

都道府県、保健所設置市、特別区は、その区域の実状を勘案して、以下の事項について定めることが義務付けられている。

重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

関係行政機関との連携の確保に関する事項

その他監視指導の実施のために必要な事項

他に、定めた計画の公表や厚生労働大臣への報告、計画の実施状況の公表なども規定されている。

食品衛生自主管理認証制度

食品関係施設における自主的な衛生管理の取組を積極的に評価する制度。事業者からの申請に基づき、施設で行われている衛生管理について、都知事が指定する民間の審査機関が審査し、都の定める認証基準を満たしている施設を認証する。都がそのことを広く都民に公表することによって、食品関係施設全体の衛生水準の向上を図ることを目的としている。

情報提供ホームページ「食品衛生の窓」:

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/joho/soshiki/anzen/shokuhin/index.html>

食品衛生推進員

事業者の自主的な活動を促進するため、平成 7 年 5 月、食品衛生法の改正の際に導入された制度。都道府県、保健所設置市、特別区は、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有するもののうちから、食品衛生推進員を委嘱し、行政の施策に協力して、営業者等の相談、助言等の活動を行わせることができるとされている。

都では、現在 135 名の食品衛生推進員が、各保健所における普及啓発活動への協力や事業者からの相談対応、保健所事業に対する意見具申、地域の情報提供などの場において活動している。

食品衛生責任者

食品関係営業施設において、営業者の指示に従い食品衛生上の管理運営に当たる者として、食品衛生法施行条例により、各施設に設置が義務づけられている。

食品衛生責任者は、栄養士、調理師などや知事が指定した講習会の受講終了者などの有資格者から事業者が選任し、施設に氏名を掲示する。

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た法律。

食品だけでなく、添加物、食器などの器具や容器包装、一部のおもちゃや洗剤についても、成分規格や製造・使用等の基準を定めている。

また、事業者の責務や、規格基準に適合しない食品等の製造、加工等の禁止、食品表示、食品等の輸入・製造等の届出・営業許可、行政による監視指導など、飲食に起因する事故の発生の未然防止や、万一事故が起こった場合の被害拡大防止のための規定を定めている。

食品技術センター

都内食品関連企業の振興に寄与することを目的に、平成2年7月に開設された組織。食品工業技術に関する試験研究、相談・普及指導、試験室貸出、共同研究、受託事業等を行っている。

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や、食品の品質表示の一層の適正化を図る観点から、食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報などを受けするため、平成14年に農林水産省が設置した電話窓口。

食物アレルギー

食物によって起こるアレルギー症状で、多くは、食物に含まれるたんぱく質がアレルギー反応を引き起こす。症状は、皮膚のかゆみや湿しん、口や目の腫れなどが多くみられ、腹痛や喘息のような症状がみられることもある。まれに、意識障害や血圧低下などのショック症状（アナフィラキシーショック）を起こすなど、命にかかわることもある。原因となる食物は、乳児期は、卵・乳製品・小麦が多く、幼児期になると、魚卵・魚類・そば・甲殻類（えび・かになど）・ピーナッツ・果物類で新たに発症する例がみられ、学童期からは甲殻類やそばが多くなる。

飼料安全法（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律）

飼料及び飼料添加物の製造等に関する規制、飼料の公定規格の設定及びこれによる検定等を行うことにより、飼料の安全性の確保及び品質の改善を図り、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定を目的とした法律。

有害物質を含む飼料等の製造、輸入、販売、使用（家畜等への供与）の禁止、家畜等に飼料を供与した場合の飼料の種類、使用年月日、場所、家畜の種類、使用量等の記録とその保管などについて規定している。

生産情報提供食品事業者登録制度

食品の生産等の履歴情報を積極的に提供する事業者を都が登録するとともに、事業者は食品に登録マークを表示するなど、都民に商品選択の目安を提供するための制度



情報提供ホームページ：都民のための生産情報提供事業

<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/syoku/seisanjoho/index/index.htm>

総合衛生管理製造過程

食品の製造・加工の方法について、H A C C Pシステムを法的に位置付けた制度。

営業者がH A C C Pシステムの考え方に基づいて自ら設定した食品の製造・加工の方法及びその衛生管理の方法について国に申請し、国は、実地調査等を行い、承認基準に適合することが確認されれば、厚生労働大臣により承認される。

なお、承認の対象となる食品が決められており、現在（平成 21 年 11 月末現在）で 乳・乳製品 清涼飲料水 食肉製品（ハム・ソーセージなど） 魚肉ねり製品（魚肉ハム、魚肉ソーセージなど） 容器包装詰加圧加熱殺菌食品（缶詰、レトルト食品など）が規定されている。

【た行】

ダイオキシン類

ポリ塩化ジベンゾ - パラ - ジオキシン(P C D D)、ポリ塩化ジベンゾフラン(P C D F)、コプラナー P C B をまとめてダイオキシン類と呼んでいる。

ダイオキシン類は、無色無臭の固体でほとんど水に溶けず、脂肪などに溶けやすい性質を持っている。

多量に暴露されると、甲状腺機能の低下、生殖器官の重量や精子形成の減少、免疫機能の低下を引き起こすことが動物実験で報告されている。

ダイオキシン類の人体への取り込みについては、そのほとんどが食品由来とされていることから、食品別の汚染状況を把握するため、汚染実態調査や標準的な食事から摂取されるダイオキシン類の調査を実施している。

知事の安全性調査・措置勧告制度

食品衛生法など現行の法制度で規格基準の定めがないなど、法的な対応ができない課題について、健康への悪影響を未然に防止する観点から必要な場合には、条例に基づき立入り等の調査を実施する制度。

安全性調査の結果、健康への悪影響が懸念され、法的な対応が困難な場合には、事業者や事業者団体に対し、健康への悪影響の未然防止に必要な措置（製造方法の改善、表示等による都民への注意喚起等）をとるよう勧告するとともに、その内容を公表する。

腸管出血性大腸菌

動物や人の消化管に生息する大腸菌のうち、毒素を産生し、腹痛や血便などの出血性腸炎などを起こす病原性大腸菌。乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では腹痛や血便などの出血性腸炎のほか、溶血性尿毒症症候群（H U S）を併発し、意識障害に至るなど重症になることがある。血清型による分類では、O 1 5 7 がほとんどであるが、この他にO 2 6、O 1 1 1、O 1 2 8 及びO 1 4 5 などがある。

東京都食品表示監視協議会

不適正な食品表示に関する監視を強化するため、福祉保健局の食品表示担当課、生活文化スポーツ局の景品表示担当課及び消費生活総合センター、警視庁、独立行政法人農林水産消費安全技術センター、農林水産省関東農政局東京農政事務所等との間で設置する協議会。

定期的に会議を開催し、不適正な食品表示に関する情報共有や意見交換を行い、各機関と連携強化を図り、不適正な食品表示を行っている事業者に対する処分等の迅速かつ円滑な実施が可能な連携体制を構築している。

東京都中央卸売市場消費者事業委員会

都民の食生活の向上、地域と共存する市場づくりに資することを目的に、平成 16 年 2 月に発足した。

都民の市場に対する理解と信頼性の向上を図るため、中央卸売市場の機能と役割、生鮮食料品等の流通事情などについて情報提供し、意見交換を実施している。

消費者代表 10 名、業界代表 9 名、都職員 2 名計 21 名で構成されている。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の家畜や養殖魚などに対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗菌性物質、ホルモン剤、駆虫剤等の医薬品の総称。

動物用医薬品が残留した畜産物などによる人の健康への悪影響を未然に防止するため、その使用方法や投与してから出荷までの期間、食品中の残留基準値などが、薬事法、飼料安全法、食品衛生法などの法令により規定されている。

特定危険部位（SRM：Specific Risk Material）

牛海綿状脳症（BSE）の原因である異常プリオンが特異的に蓄積しやすいため、食品として利用することが法律で禁止されている牛の部位。

我が国では、牛海綿状脳症対策特別措置法により、と畜場において除去・焼却が義務付けられている特定部位（すべての月齢の牛の頭部（ほほ肉、舌を除く）、脊髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部位））と、食品衛生法により食品の製造などに使用してはならないとされている脊柱をいう。

都市・都区協議に基づく連携協力体制

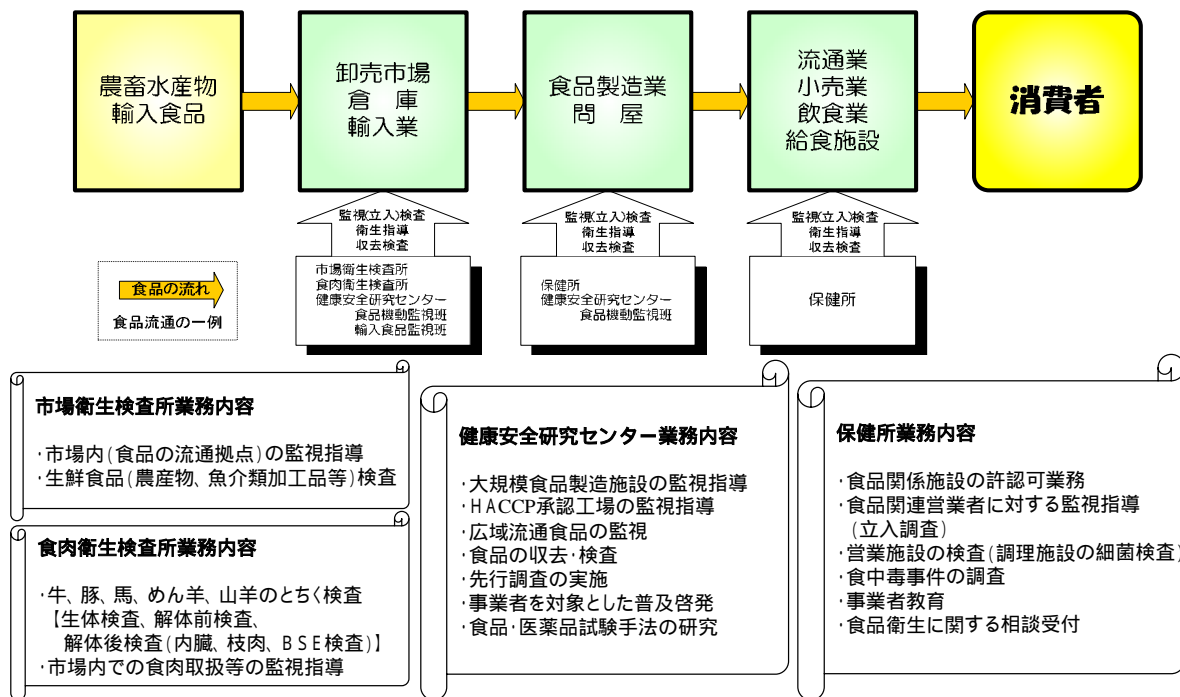
食品衛生法に基づく食品や事業施設の監視指導については、都は多摩地区（八王子市を除く）及び島しょ地域を担当し、八王子市は市が、区部は特別区がそれぞれの区域を担当することとなっている。

一方、食品流通の広域化が進む中で、都、八王子市及び特別区が個々に担当地域を監視するだけでは、事故等の未然防止・拡大防止が適切に図れないおそれがある。

このため、都と八王子市、特別区が協力し、広域に流通する食品等の効率的な監視指導を実施するため、都市・都区協議に基づき「広域監視実施要綱」を定め、都内全域における広域的な監視指導に係る役割分担を定めている。

具体的には、大規模製造業、輸入業、倉庫業などの広域流通食品を取り扱う施設については、八王子市、特別区内であっても都が監視指導を実施するなど、都市・都区一体となった取組を進めており、その都市・都区役割分担の詳細を「事務処理基準」で定めている。

東京都及び特別区の食品監視体制



と畜検査

獣畜(牛、豚、馬、めん羊、山羊)を食用に供する際に、食肉としての安全性を確認するため、と畜場法に基づき都道府県等が実施する検査。獣医師であると畜検査員が、処理されるすべての獣畜について、一頭ごとに検査することが義務付けられており、疾病、異常等があった場合に、廃棄等の措置がとられる。

なお、BSE検査の義務づけも、この制度が根拠となっている。

鳥インフルエンザ

鳥類がA型インフルエンザウイルスに感染して起こる病気。鳥類に感染するA型インフルエンザウイルスは、まとめて鳥インフルエンザウイルスと呼ばれている。

鳥インフルエンザウイルスのうち、家禽(鶏、うずら、あひるなど)を高い確率で死亡させたり、全身症状などの特に強い病原性を示すもの、また、強毒タイプのウイルスと構造が似ているものを「高病原性鳥インフルエンザウイルス」と呼ぶ。

鶏、七面鳥、うずら等が強毒タイプのウイルスに感染すると、全身症状を起こし、大量に死亡することもまれではない。一方、弱毒タイプのウイルスに感染すると、症状が出ない場合もあれば、軽い呼吸器症状が出たり産卵率が下がったりする場合もある。

なお、感染した鳥との接触による人への感染が海外で報告されているが、鶏肉など食品を介した感染は報告されていない。

【な行】

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、農薬の適正使用の確保等を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全を目的とした法律。

農薬の登録制度では、国に登録された農薬のみが製造、輸入、販売、使用できる仕組みとなっている。また、薬効、薬害、毒性、残留性等試験の結果をもとに、その農薬を使用できる作物、使用量、濃度、使用時期、使用回数などの使用に関する基準が定められている。

ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルス。感染してから 24～48 時間で発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38 以下)など、風邪に似た症状を示す。冬場に多く発生する傾向がある。

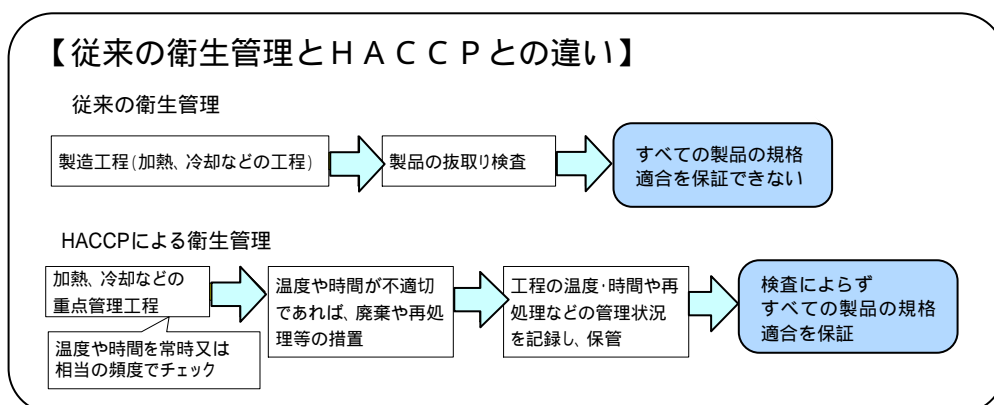
ノロウイルスによる感染性胃腸炎は、汚染した食品を介しておこる食中毒と人から人への感染に分けられ、次のような感染経路がある。

- ・感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べた場合
- ・ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生または不十分な加熱処理で食べた場合
- ・感染した人の便や吐物に触れた手指を介してノロウイルスが口に入った場合
- ・便や吐物が乾燥して、細かな塵と舞い上がり、その塵と一緒にウイルスを体内に取り込んだ場合

【は行】

HACCP

1960 年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法。勘や経験に頼る部分の多かった従来の衛生管理の方法とは異なり、食品の製造工程ごとに危害を分析し、その危害の発生を防止・排除したり、許容できるレベルまで低減することができる工程を重要管理点として特定し、それを重点的に管理することによって工程全般を通じて製品の安全確保を図る科学的な管理方法である。この管理方法をわが国で法的に位置付けたものが、食品衛生法第 13 条に規定される「総合衛生管理製造過程」の承認制度である。



BSEスクリーニング検査

牛海綿状脳症（BSE）は、異常プリオンが脳に蓄積し、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こす中枢神経系の疾病。

BSEスクリーニング検査は、この異常プリオンを検出する簡易検査。

と畜時の検査で陰性が確認されるまでは、その牛の肉、内臓等はすべてとちく場内で厳重に保管される。スクリーニング検査で陽性になった場合には、国の検査機関で確定検査が行われる。

PCB

ポリ塩化ビフェニル化合物の総称。物理的・化学的に安定な性質を有することから、電気機器の絶縁油、熱交換器の熱媒体など様々な用途で利用されてきたが、現在は製造・輸入ともに禁止されている。

慢性的に摂取した場合、体内に徐々に蓄積し、爪や口腔粘膜の色素沈着、爪の変形、まぶたや関節の腫れなど様々な症状を引き起こすことが報告されている。

なかでも、コプラナーPCBの毒性は極めて強く、ダイオキシン類と総称されるものの一つとされている。

肥料取締法

肥料の品質を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進と国民の健康の保護に資することを目的とした法律。

肥料について、その種類毎に含有すべき肥料成分の最小量、含有を許される有害成分の最大量、その他の制限事項（粒度や原料）が必要に応じて規定されている。

普及指導員

農業改良助長法に基づき各都道府県に配置される技術者。国が行う普及指導員資格試験に合格した者が任用され、次のような事務を行う。

試験研究機関、市町村、農業関係団体等と連携し、専門事項又は普及指導活動の技術及び方法について調査研究を実施する。

巡回指導、相談、農場展示、講習会の開催等を通して、直接農業者に接して、農業生産方式の合理化その他農業経営の改善又は農村生活の改善に関する科学的技術及び知識の普及指導を行う。

不正競争防止法

事業者間の公正な競争及びこれに関する国際約束の的確な実施を確保するため、不正競争の防止及び不正競争に係る損害賠償に関する措置等を講じ、もって国民経済の健全な発展に寄与することを目的とする法律

食品関係では、食肉加工事業者が鶏や豚などを混ぜて製造したミンチ肉に「牛100%」と表示するなどして代金を詐取したことにより、商品の品質を誤認させるとして摘発された事例がある。

【ま行】

メチル水銀

有機水銀の一種で、水銀がメチル化された化合物。自然界の食物連鎖により、魚介類の体内に微量に蓄積される。

食品とともに摂取した場合、一部は体外へ排泄されるが、一部は脳に移行し、多量の場合には、中枢神経に作用して視野の狭窄、難聴、言語障害、知的障害などの影響を及ぼすことが報告されている。特に、母親の血中のメチル水銀は胎盤を通過して胎児に移行し、さらに胎児はメチル水銀を排泄できないため、妊婦が魚介類を食べる場合にはその種類と量に気を付ける必要がある旨、厚生労働省から注意喚起がなされている。

【や行】

薬事法

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性、安全性の確保のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律。

また、動物用医薬品の販売・使用に関する規制についても規定されている。

医薬品には、その品質、有効性、安全性の確保のために承認・許可制度をはじめとした様々な規制があり、許可等がないままに「医薬品」に該当するものを製造・輸入・販売することが禁止されている。

「健康食品」に、医薬品に該当する成分を配合したり、医薬品と紛らわしい効能などの表示・広告を行うことは、薬事法の違反となる。

有機スズ化合物

スズ原子と炭素原子が結合した化合物の総称。農薬やプラスチック安定剤、有機合成触媒等に使用されている。

特に、トリブチルスズ（TBT）やトリフェニルスズ（TPT）化合物は、船底や魚網などに貝や海藻などが付着するのを防止するための防汚剤として広く使用されていた。巻貝などに対し、内分泌系の働きに影響を及ぼす内分泌かく乱作用を持つことが報告され、海中に溶け出した防汚剤による水質汚染が大きな問題となり、日本では現在使用されていない。

「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」

平成 20 年に発生した輸入冷凍餃子による薬物中毒事件を受け、輸入加工食品の安全確保策の一つとして、厚生労働省が取りまとめた指針（平成 20 年 6 月 5 日付食安発第 0605001 号）輸入事業者自らが行う輸出国段階での管理強化を目的としている。

加工食品の輸入事業者を対象に、輸入食品の原材料、製造・加工、保管及び輸送の各段階での確認事項を示し、文書による確認、現地調査、試験検査の実施等による確認を行うことを求めている。

輸入食品の監視体制

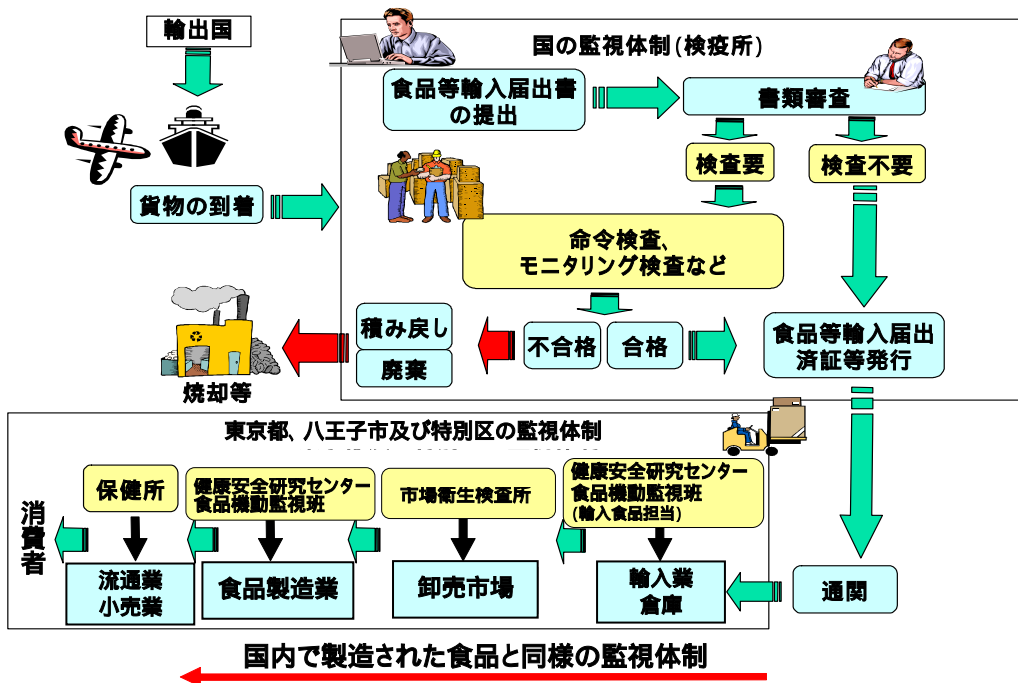
食品を販売等の目的で輸入する場合には、国の検疫所に届出をすることが食品衛生法により義務付けられている。国では、この輸入届を受理し、書類審査や必要に応じて試験検査を実施して輸入の適否を判断している。

検疫所で輸入が認められた食品は、国内に流通することになり、以降は各自治体が国内で製造された食品と同様に監視・検査等を実施している。

都においては、輸入事業者を専門に監視指導する食品機動監視班（輸入食品の専門監視班）を設置し、輸入食品の監視体制を充実している。

輸入食品の専門監視班は、輸入事業者の事務所や輸入食品等を保管している倉庫などに立ち入り、帳票類の管理や食品の保管状況等について確認を行っている。

輸入食品の監視体制



【ら行】

リスクコミュニケーション

リスクに関する情報を関係者が共有し、相互に意思疎通を図るプロセス。

関係者が正しい情報を共有し、意見を相互に交換することで、リスクに関する知識を深めるとともに、関係者間の信頼が醸成される。

リスクコミュニケーションを充実することで、関係者の相互理解と協力により、リスク管理（リスクに対する安全確保の対策等）を有効に機能させることが可能となる。