

## 千葉県食品衛生監視指導計画に関する用語集

### 【あ行】

#### ○アニサキス

寄生虫（線虫類）の一種である。

##### <特徴>

アニサキス幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマなどに寄生する。

魚介類の内臓に寄生しているアニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られているが、魚介類が生きている時点で筋肉中に寄生していた事例も多数報告されている。

##### <食中毒症状>

胃アニサキス症では、数時間後から十数時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐を生じる。

腸アニサキス症では、十数時間から数日後に、激しい腹痛、腹膜炎症状を生じる。

##### <過去の食中毒原因食品>

サバ、アジ、イカ、イワシ等魚介類の寿司や刺身。

##### <対策>

加熱する。（60℃で1分、または70℃以上）

冷凍する。（-20℃で24時間以上）

速やかに内臓を除去する。

調理の際に、目視で確認して幼虫を除去することが有効。

食中毒予防啓発動画アニサキス編（YouTube：千葉県）

[https://www.youtube.com/watch?v=mR4I\\_M7A8Gk](https://www.youtube.com/watch?v=mR4I_M7A8Gk)



#### ○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び、その原因となる物質（抗原）のことをアレルギーという。

免疫学的な防御反応とは、体の中に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、抗原に対する抵抗性を獲得する反応をいう。

アレルギー体質の人では、ある抗原に過敏に反応して、じんま疹、湿疹、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る。

食品表示法では、アレルギーとして表示を義務づけているものが8品目（えび、かに、くるみ、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（アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）ある。

## ○<sup>いでんしゅくみか</sup>遺伝子組換え<sup>しよくひん</sup>食品

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）を応用した食品のこと。

遺伝子組換え技術（組換え DNA 技術）とは、ある生物から有用な遺伝子を取り出して、他の植物等に導入する技術のことで、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、日持ち・加工特性などの品質向上に利用されている。

遺伝子組換え作物等は、食品としての安全性については食品安全基本法及び食品衛生法に基づき、また生物多様性への影響（いわゆる環境への安全性）については「遺伝子組換え生物等の使用等の規制による生物の多様性の確保に関する法律（いわゆるカルタヘナ法）」に基づき、審査・承認を得ることにより、科学的に評価し、安全性が確認されたものだけが国内での流通・使用が可能な仕組みとなっている。

現在、わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている遺伝子組換え作物は、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、からしなの9種類。これら9種類の農産物とこれらを原材料とした33品目の加工食品群（豆腐、納豆など）は表示方法が決められており、表示が義務付けられている。

## ○<sup>けんこうしよくひん</sup>いわゆる健康食品

法律上の定義は無く、医薬品以外で経口的に摂取される、健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品全般を指しているもの。（厚生労働省HPから引用）

## ○<sup>きん</sup>ウェルシュ菌

熱に強い芽胞を作り、大量調理食品を原因とする大規模食中毒を引き起こす。

### <特徴>

人や動物の腸管、土壌、水中等に常在する。

熱に強い芽胞を形成し、100℃、1～6時間の加熱に耐える。

芽胞を形成する際に産生する易熱性のエンテロトキシンが、食中毒症状を引き起こす。

酸素の少ない環境下及びやや高温（43～47℃）で、良く増殖する。

食品を大量に加熱調理すると、死滅しなかった芽胞が、酸素の少なくなった食品中で発芽し、徐々に冷却していく間に急速に増殖する。

### <食中毒症状>

潜伏期間は6～10時間。

主症状は腹痛と下痢で、嘔吐や発熱などの症状は極めて少ない。

＜過去の食中毒原因食品＞

カレー、シチュー、スープ等のように、食肉、魚介類及び野菜を使用した煮物や大量調理食品

＜対策＞

調理後、速やかに喫食する。

加熱調理食品の冷却は、小分けして、速やかに行う。

食品を保存する場合は、10℃以下又は55℃以上を保つ。

食品を再加熱する場合には、十分に加熱する。

○<sup>おうしょく</sup>黄色ブドウ<sup>きゅうきん</sup>球菌

人間の手指からも検出されることがある。

増殖の際に生成された毒素によって食中毒を引き起こす。

＜特徴＞

人や動物に常在する。

毒素エンテロトキシンを生成する。

毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。

＜食中毒症状＞

潜伏期間は1～5時間。

主症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢。

＜過去の食中毒原因食品＞

乳・乳製品（牛乳、クリームなど）、卵製品、畜産製品（肉、ハムなど）、穀類とその加工品（握り飯、弁当）、魚肉ねり製品（ちくわ、かまぼこなど）、和洋生菓子など。

＜対策＞

手指の洗浄・消毒や調理器具の洗浄殺菌。

手荒れや化膿瘡のある人は、食品に直接触れない。

動物（ペット等）を調理場に入れない。

菌の増殖を抑えるため低温保存は有効。

生成された毒素は、加熱調理により分解されにくいので、注意が必要。

## 【か行】

### ○カンピロバクター

細菌性食中毒の主な原因物質であり、主に食肉を介した食中毒が問題となっている。

#### ＜特徴＞

家畜や家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）や飲料水を汚染する。  
乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。  
少ない菌量でも発症する。

#### ＜食中毒症状＞

潜伏期間は1～7日間と長い。  
主症状は、下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感など。

#### ＜過去の食中毒原因食品＞

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、生乳など。  
※潜伏期間が長く原因食品が判明しないことも多い。

#### ＜対策＞

調理器具を用途別に使い分け、使用後はよく洗浄消毒する。  
肉と他の食品との接触を防ぐ。  
食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。  
食肉は十分な加熱（75℃以上、1分以上）を行う。

食中毒予防啓発動画カンピロバクター編（YouTube：千葉県）  
<https://www.youtube.com/watch?v=bgVoZyPvDwk>



### ○器具又は容器包装

器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物は、これを含まない。

容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

合成樹脂を使用したものについては、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度が導入されている。

## 【さ行】

### ○サルモネラ<sup>そくきん</sup>属菌

鶏卵などを介した食中毒が発生しており、稀に大規模な食中毒も発生している。

#### ＜特徴＞

動物の腸管や自然界（川、下水、湖など）に広く分布。

生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。

乾燥に強い。

#### ＜食中毒症状＞

潜伏期間は6～72時間。

主症状は激しい腹痛、下痢、発熱、おう吐。

※長期にわたり保菌者となることもある。

#### ＜過去の食中毒原因食品＞

卵またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽんなど。

二次汚染による各種食品。

#### ＜対策＞

肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。

卵の生食は新鮮なものに限る。

菌の増殖を抑えるため低温保存は有効。しかし過信は禁物。

二次汚染にも注意。

### ○<sup>ざんりゅうどうぶつよういやくひん</sup>残留動物用医薬品

動物用医薬品とは医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律において、専ら動物のために使用されることが目的とされている医薬品とされている。

牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚などの病気の診断、治療または予防などに使われるもので、その製造・販売・使用について同法で規制されている。例えば、診断用のツベルクリン、治療用の抗生物質や予防用のワクチンなどがある。

必要に応じて、同法に基づき、その使用できる動物種、使用方法および使用量、使用禁止期間（出荷するまで、その薬が使用できない期間のことをいう。）を定めた使用基準が設定されている。

また、食品衛生法に基づき、残留基準（一律基準を含む。）を超えて動物用医薬品が残留している食品は販売禁止などの措置がとられることになる。

### ○<sup>ざんりゅうのうやく</sup>残留農薬

農作物等の栽培または保存時に農薬が使用された場合に、農作物等や環境中に残る農薬またはその代謝物をいう。

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、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において食品に残留する農薬

などの量の限度（残留農薬基準）が定められている。

残留農薬基準（一律基準を含む。）を超えて農薬が残留する食品は、食品衛生上の危害を除去するために必要な範囲で販売禁止などの措置がとられる。

## ○<sup>ジーピー</sup>OGPセンター

Grading&Packingの頭文字をとった略称で、集められた鶏卵を洗浄し、重量ごとに格付け（Grading）して、パックやダンボール等に鶏卵を包装（Packing）する施設のこと。鶏舎に併設しているものや独立して設置しているものがある。

※ 鶏卵の格付：規格取引上の卵重区分（SS、S、MS、M、L、LL）に分別すること。

## ○<sup>していせいぶんとう</sup>指定成分等

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて指定したものをいう。現在、コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、プエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュの4種が指定されている。

指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者は、その取り扱う指定成分等を含む食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報を得た場合は、当該情報を、遅滞なく、都道府県等に届け出る必要がある。

## ○<sup>しゅうきよけんさ</sup>収去検査

食品衛生法及び食品表示法の規定により、都道府県知事等が必要があると認めるとき、食品衛生監視員を営業の施設に立ち入らせ、試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具及び容器包装、おもちゃなどを無償で抜き取り、検査することである。

これらの収去にあたっては、食品衛生監視員である身分を示す証票の携帯と、法で定められた収去証を被収去者に交付することが義務付けられている。

## ○<sup>しよくちゅうどくけいほう</sup>食中毒警報

千葉県において、食中毒注意報発令中であって、以下のいずれかの項目を満たす場合に発令される。

- (1) 真夏日（1日の最高気温が30℃以上の日をいう。）が3日以上継続した場合。
- (2) 本県健康福祉部長が必要と認めた場合。

## ○<sup>しよくちゅうどくちゅういほう</sup>食中毒注意報

千葉県において、夏期における食中毒の多発が予想される時期に、食品関係営業者のみならず県民一般に対して食品の取扱い及びその他の食品衛生に関する注

意を喚起させることにより、食中毒発生防止の一助とするとともに食品衛生知識の向上を図ることを目的として、6月1日から9月30日までの間、発令される。

## ○食鳥検査<sup>しよくちようけんさ</sup>

食鳥肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食鳥肉の安全を確保するための検査で、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、知事が、食品衛生監視員、と畜検査員等であって獣医師である職員の中から指定した食鳥検査員又は委任した指定検査機関の獣医師である検査員によって行われる。食鳥検査は、食用に供する目的でとさつする鶏、あひる、七面鳥が対象である。

## ○食鳥処理場<sup>しよくちようしりじょう</sup>

食用に供する目的で事業として食鳥（鶏、あひる、七面鳥）をとさつし、又はその内臓の摘出等を行うために設置された施設。

## ○千葉県食の安全・安心対策会議<sup>ちばけんしよく あんぜん あんしんたいさくかいぎ</sup>

生産から流通、消費に至る総合的な食の安全・安心確保対策を講じ、もって、誰もが安心できるちばの食を提供し、県民の健康の保護を図るため、平成15年11月に設置された。庁内関係部局で構成され、食の安全・安心対策に関し、全庁的な連携・調整を行う。

## ○食品営業許可制度<sup>しよくひんえいぎょうきょかせいど</sup>

食品衛生法に基づく許可制度で、飲食店営業等、32種類の営業許可業種に係る営業を営もうとする者は、都道府県知事の許可を受けなければならない。

## ○食品営業届出制度<sup>しよくひんえいぎょうとけでせいど</sup>

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として全ての営業者にHACCPに沿った衛生管理が求められることとなった。

これに伴い、営業許可業種以外のものであっても、行政がその所在を把握し、必要な指導を行う必要があることから、令和3年6月1日から営業許可業種以外の一定の営業者を対象として、営業届出の制度が創設された。

## ○食品衛生監視員<sup>しよくひんえいせいかんしんいん</sup>

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、試験に必要な食品などを収去するため、また食品衛生に関する指導を行うため、知事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（都道府県知事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、大学など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。）。

### ○食品衛生管理者<sup>しよくひんえいせいかんりしゃ</sup>

食品の製造又は加工の過程で、特に衛生上考慮が払われなければならないような全粉乳、食肉製品、放射線照射食品など11種目の食品、添加物などの製造、加工を行う営業者について、食品衛生法で一定の資格を有する食品衛生管理者を置くことが義務付けられている。

### ○食品衛生指導員<sup>しよくひんえいせいしどういん</sup>

食品営業者の自主管理を推進するため、公益社団法人千葉県食品衛生協会長が一定の教育の課程を経た者の中から、保健所長と協議のうえ食品衛生指導員として委嘱した者。営業施設の巡回指導をはじめとする食品衛生思想の普及啓発のための自主活動にあたっている。

### ○食品衛生推進員<sup>しよくひんえいせいすいしんいん</sup>

千葉県では、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を推進し、もって県民の食生活の安全を確保するため、食品衛生法に基づき、食品衛生推進員を設置している。食品衛生推進員は、資格要件を満たす者で、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者のうちから知事が委嘱し、食品衛生の向上を図るため、次の業務を行う。

- ・食品等事業者の自主管理の推進及び支援等を行う。
- ・消費者からの食品衛生に関する相談に応じるとともに、助言等を行う。
- ・食品衛生指導員への指導及び助言等を行う。
- ・保健所事業への協力を行う。

### ○食品衛生責任者<sup>しよくひんえいせいせきにんしゃ</sup>

食品衛生法において、営業者（器具又は容器包装を製造する営業者、食鳥処理の事業及び公衆衛生に与える影響が少ない営業を行う者を除く。）は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を行う者として食品衛生責任者を定めることとされており、併せて食品衛生責任者の資格要件が規定されている。

従前は、食品衛生法施行条例に基づき設置されてきたが、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、各営業施設における自主的な衛生管理の推進の担い手として、食品衛生法に位置づけられた。

## ○食品添加物<sup>しょくひんてんかぶつ</sup>

食品衛生法において、「食品添加物」とは、食品の製造の過程において、または食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法により使用されるものと定義されている。

食品添加物は、食品とともに人が摂取するものであり、安全性が十分確認されたものであることが必要である。

このため、食品添加物は食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」に限って内閣総理大臣が使用を認めている。

また、食品添加物の品質の確保や不適切な使用を防ぐため、必要に応じ個別に一定の品質を確保するための成分規格や製造基準が設けられている。さらに、食品添加物の使用に当たっては、使用目的、対象食品や使用量といった使用基準を遵守する必要がある。

表示については、食品表示法に基づき、原則として使用したすべての食品添加物を「物質名」で表示することとされている。「着色料」や「保存料」などの定められた用途で使用されるものについては、物質名のみでなく用途名を併記することとされ、消費者が食品を購入するに当たり、確認することができるような規制が行われている。

※ 食品添加物を用途別にみると、以下に分類される。

- ① 食品の品質を保つもの  
(保存料、殺菌料、酸化防止剤、防かび剤など)
- ② 食品の嗜好性の向上を目的としたもの  
(甘味料、酸味料、調味料、香料、ゲル化剤、着色料、漂白剤など)
- ③ 食品の製造または加工するときに使用されるもの  
(豆腐用凝固剤、膨張剤、ゲル化剤、乳化剤、ろ過助剤、抽出溶剤など)
- ④ 栄養強化を目的とするもの  
(ビタミン、ミネラル、アミノ酸類)

## ○食品表示法<sup>しょくひんひょうじほう</sup>

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法（日本農林規格等に関する法律）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とし、平成27年4月1日に施行された。

食品表示基準の策定、不適正な表示を行った食品関連事業者等に対する指示・命令、適正な表示の確保のための立入検査等について規定している。

## ○食品リコール情報の報告制度

営業者が食品衛生法又は食品表示法に違反若しくは違反のおそれがある食品等を製造等し、自主回収する場合は、当該pp自主回収の情報について、遅滞なく、都道府県知事に届け出る必要がある。

## ○生食用食肉

生食用として販売される牛の食肉（内臓を除く）。

いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。聞き間違いを防ぐために、生食用（なましょくよう）食肉と呼ばれることもある。

## ○生食用食肉の規格基準

平成23年4月に飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し、それまで生食用食肉に関しては衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、厚生労働省は生食用食肉の規格基準を設定し、平成23年10月1日から施行になった。

### 【規格基準の内容】

#### 1 成分規格について

- （１）成分規格の指標として、腸内細菌科菌群とした。
- （２）成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

#### 2 加工基準について

- （１）専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。
- （２）腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。
- （３）加工する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこと。
- （４）加熱殺菌に係る記録を1年間保存すること。

#### 3 保存基準について

冷蔵は4℃以下、凍結したものは、－15℃以下で保存すること。

#### 4 調理基準について

- （１）専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いること。
- （２）腸管出血性大腸菌のリスク等の知識を有する者が行うこと。
- （３）調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

## 【た行】

### ○腸炎ビブリオ<sup>ちょうえん</sup>

主に魚介類を介して食中毒を引き起こす。

以前は食中毒の発生原因の上位を占め、特に6～9月の夏期に多発していた。

#### <特徴>

海（河口部、沿岸部など）に生息。

真水や酸に弱い。

室温でも速やかに増殖する。

3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。

#### <食中毒症状>

潜伏期間は8～24時間。

主症状は、腹痛、水様下痢、発熱、おう吐。

#### <過去の食中毒原因食品>

魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。

二次汚染による各種食品（漬物など）。

#### <対策>

魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。

短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。

60℃、10分間の加熱で死滅。

二次汚染にも注意。

### ○腸管出血性大腸菌<sup>ちょうかんしゅけつせいだいちようきん</sup>

患者の年齢や健康状態によっては重篤化の危険性があり、国内で散発している。

千葉県内においては、平成28年に老人ホームで同菌による死亡者を伴う重大な食中毒が発生した。

#### <特徴>

動物の腸管内に生息し、糞尿を介して食品、飲料水を汚染する。

少量でも発病することがある。

加熱や消毒処理には弱い。

#### <食中毒症状>

感染後3～8日間の潜伏期間。

初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便がみられる。

発熱は少ない。

乳幼児や高齢者などは重症になりやすく溶血性尿毒症症候群を併発し、意識障害に至ることもある。

#### <対策>

調理器具を用途別に使い分け、使用後の洗浄消毒を十分に行う。

食品の加熱を十分に行う（75℃以上、1分以上）。

食品は、低温で保存すること。

野菜類は流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後流水で十分すすぎ洗いを行う。

井戸水等、水道水以外の水を使用する場合は、必ず消毒する。

## ○<sup>てびきしょ</sup>手引書

HACCPに沿った衛生管理を実施するために、業界団体が作成し厚生労働省が確認を行った手引書。

特に、小規模食品営業者等は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しているとみなされる。

- ①手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ②手引書のひな型を利用して、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備し、
- ③その内容を従業員に周知し、
- ④手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥記録等の内容を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

## ○<sup>ちくけんさ</sup>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おり、知事が獣医師である職員の中から任命したと畜検査員が行う。

と畜検査は、食用に供する目的でと畜する牛・馬・豚・めん羊・山羊が対象で、1頭ごとの生体時から解体後まで一貫して行われ、検査に合格した枝肉及び内臓には、検印が押される。

## 【な行】

### ○<sup>なかしょく</sup>中食

弁当や総菜等のテイクアウト、デリバリーを利用する等、家庭外で調理された食品を家庭や職場に持ち帰って食べる食事形態をいう。

## ○<sup>のうやくとう</sup>農薬等

残留農薬等に関する制度（ポジティブリスト制度）での取締り対象物質で、農薬、飼料添加物及び動物用医薬品のことをいう。

## ○ノロウイルス

冬期を中心に年間を通じて胃腸炎症状を起こす。

### <特徴>

手指や食品等を介して感染する。このウイルスによる食中毒事例の原因としては、食品取扱者を介して二次的に汚染された食品や貝類（二枚貝）がある。

人から人への二次感染もある。

逆性石けんやアルコールに抵抗性がある。

少量のウイルスでも発症し、感染者は多量のウイルスを糞便中に排泄する。

### <食中毒症状>

潜伏期間は24～48時間。

主症状は、下痢、おう吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

### <過去の食中毒原因食品>

糞便（ウイルス）に汚染された食品全般。（食品取扱者からの二次汚染）

非加熱又は加熱不十分な貝類（二枚貝）。

### <対策>

二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品は中心部まで十分に加熱する（85～90℃、90秒以上）。

野菜などの生鮮食品は十分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

調理器具等は洗剤等を使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）等で殺菌する。

感染者の便、おう吐物に接触しない。

## 【は行】

## ハサップ OHACCP

食品の衛生管理手法の一つ。

1960年代にアメリカの宇宙計画の中で宇宙食の安全性を高度に保証するために考案された製造工程管理のシステムで、Hazard Analysis and 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、危害要因分析、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。HACCPシステムによる衛生管理の基礎として、衛生標準作業手順（SSOP:Sanitation Standard Operating Procedures）の導入など、一般衛生管理が適切に実施される必要がある。

平成30年6月に食品衛生法等が改正され、令和3年6月1日から原則として全ての食品等事業者を対象に、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化された。

## ○<sup>ハ</sup><sup>サ</sup><sup>ッ</sup><sup>プ</sup><sup>そ</sup>HACCPに<sup>えいせい</sup><sup>かんり</sup>沿った衛生管理

事業者は一般衛生管理に加え、自ら衛生管理計画を作成し、計画に沿って実施し、記録することが求められる。

なお、計画の作成基準は事業者の規模や業種等によって、Codex の HACCP 7 原則に基づき行う「HACCP に基づく衛生管理」と、取り扱う食品の特性等に応じ、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 2 つに分けられる。

## ○フードチェーン

食品の一次生産から販売に至るまでの食品供給の行程のこと。

一般に食品供給の行程と訳されている。

食品安全基本法では食品供給行程の各段階であらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼす恐れがあると考え、各段階で必要な処置が適切に講じられるべきとしている。

## ○<sup>えいぎょうにんしょうしせつ</sup>ふぐ営業認証施設

飲食店等でふぐを調理、加工して客に提供、販売するなど、ふぐの取扱い又はふぐの販売を業として行うことができる施設で、ふぐの取扱い等に関する条例第 13 条に規定する知事の認証を受けた施設のこと。

## ○<sup>しょうりし</sup>ふぐ処理師

ふぐの取扱い等に関する条例第 5 条に規定するふぐの取扱いに関し知事の免許を受けた者をいい、条例第 3 条により、ふぐ処理師でない者は、ふぐの取扱いに従事してはならないと規定されている。

## ○放射性物質<sup>ほうしゃせいぶつ</sup>

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のこと。

農作物等について、放射線物質汚染の指標として放射性セシウム（セシウム134、137）の検査を実施している。

- ・セシウム137：物理学的半減期30年（134は2.1年）

人体内からの排泄による半減期は、1歳までが9日、9歳までが38日、30歳までが70日、50歳までは90日

放射線に関する単位には、以下のものがある。

- ・ベクレル（Bq）：放射能（放射性物質が放射線を出す能力）の強さ
- ・グレイ（Gy）：質量1kgの物質に放射線が与える平均エネルギー量
- ・シーベルト（Sv）：放射線の人体組織への影響を表す量

放射性セシウムの規制値（単位：ベクレル/kg）：平成24年4月1日施行

| 食品群 | 一般食品 | 乳児用食品 | 牛乳 | 飲料水 |
|-----|------|-------|----|-----|
| 基準値 | 100  | 50    | 50 | 10  |

※放射性ストロンチウム、プルトニウムなどを含めて基準値を設定

## ○ポジティブリスト制度<sup>せいど</sup>

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日から施行された。

食品の成分に係る規格（残留基準）が定められている場合には残留基準を超えて、食品の成分に係る規格（残留基準）が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。

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は対象外となる。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、器具又は容器包装においても令和2年6月1日からポジティブリスト制度が導入された。

## 【や行】

### ○千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

野生鳥獣肉に起因する食品衛生上の危害発生防止及びその食品としての安全性確保に関する、野生鳥獣の捕獲から食肉処理、流通、販売及び飲食店等の各段階における衛生管理指針のこと。

## 【ら行】

### ○理化学検査

食品添加物が適正に使用されているか、青果物の栽培に使われた農薬の残留値が基準値内かなどを調べるために化学分析を行う。

そのほか、水銀・PCB など環境汚染物質の残留検査も実施している。

### ○リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク評価者、リスク管理者、消費者、事業者、研究者、その他の関係者の間で、情報および意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果およびリスク管理の決定事項の説明を含む。

なお、「千葉県食品等の安全・安心の確保に関する条例」では、食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換並びに食品等の安全・安心の確保に関する情報の提供、食品等の安全・安心の確保について意見を述べる機会の確保その他の食品等の安全・安心の確保に関する関係者相互間の情報及び意見の交換の促進を図るために必要な取組みを「リスクコミュニケーション」と定義づけている。