

食品の安全性に関する用語集 (暫定版)

内閣府
食品安全委員会

平成 16 年 3 月

食品安全委員会では、リスク評価の内容などに関して、消費者をはじめとする関係者との情報や意見の交換（リスクコミュニケーション）を、意見交換会の開催、ホームページ等を通じて、行っているところです。

本資料は、意見交換会等の際に、関係者の理解を助けるための基礎的な参考資料として、食品の安全性に関する基本的な用語等について解説したものです。

現時点での一般的な理解や考え方等を整理したものであり、今後必要に応じて、見直していきたいと考えております。

お気づきの点などありましたら、食品安全委員会事務局までご連絡ください。

平成16年3月

内閣府食品安全委員会事務局

問い合わせ「食の安全ダイヤル」

03 - 5251 - 9220・9221

食品の安全性に関する用語集（暫定版）

（用語総数：171語）

食品の安全性に係るリスク分析に関する用語（総計11）		ページ
1	ハザード(危害)	... 1
2	リスク	... 1
3	リスク分析	... 1
4	リスク評価	... 2
5	リスク管理	... 2
6	リスクコミュニケーション	... 2
7	リテラシー	... 2
8	危機	... 2
9	危機管理	... 2
10	暴露評価	... 2
11	ゼロリスク	... 3
基準・単位に関する用語（総計10）		
1	安全係数	... 4
2	無毒性量 (NOAEL)	... 4
3	一日摂取許容量 (ADI)	... 4
4	閾値 (いきち)	... 4
5	用量 - 反応評価	... 5
6	LD	... 5
7	LD ₅₀	... 5
8	ppm	... 5
9	ppb	... 5
10	μg	... 5
分析に関する用語（総計10）		
1	疫学	... 7
2	疫学調査	... 7
3	精度管理	... 7
4	検出下限 (検出限界)	... 7
5	酵素	... 7
6	エライザ法	... 8
7	ウエスタン・ブロット法	... 8
8	クロマトグラフィー	... 8
9	in vivo	... 8
10	in vitro	... 8

食品関連疾病等に関する用語（総計19）		ページ
1	牛海綿状脳症 (BSE)	... 10
2	変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)	... 10
3	高病原性鳥インフルエンザ	... 10
4	サルモネラ属菌	... 11
5	黄色ブドウ球菌	... 11
6	ボツリヌス菌	... 12
7	腸炎ビブリオ	... 12
8	腸管出血性大腸菌 O 157	... 12
9	ウエルシュ菌	... 13
10	セレウス菌	... 13
11	エルシニア・エンテロコリチカ	... 14
12	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	... 14
13	リステリア菌	... 15
14	A型肝炎とE型肝炎	... 15
15	ノロウイルス	... 15
16	敗血症	... 16
17	アレルギー反応	... 16
18	免疫	... 16
19	抗生物質	... 16

毒性、中毒、試験に関する用語（総計18）		
1	毒性	... 17
2	中毒	... 17
3	急性毒性	... 17
4	急性毒性試験	... 17
5	亜急性毒性	... 17
6	亜急性毒性試験	... 18
7	慢性毒性	... 18
8	慢性毒性試験	... 18
9	世代生殖毒性試験	... 18
10	催奇形性	... 18
11	催奇形性試験	... 18
12	免疫毒性	... 19
13	遺伝毒性	... 19
14	変異原性試験	... 19
15	エームス試験	... 19
16	染色体異常試験	... 20
17	発がん性	... 20
18	薬理 (学) 試験	... 20

その他食品の安全性に関する用語（総計15）	ページ
1 毒物・劇物	... 21
2 食品添加物	... 22
3 食品添加物公定書	... 22
4 遺伝子組換え食品	... 22
5 残留農薬	... 22
6 トレーサビリティ・システム	... 23
7 HACCP	... 23
8 保健機能食品	... 23
9 原産地呼称	... 24
10 レンダリング	... 24
11 肉骨粉	... 24
12 交差汚染	... 24
13 サーベイランス	... 24
14 感染経路	... 25
15 生物濃縮	... 25
食品関連の資格に関する用語（総計7）	
1 栄養士	... 26
2 管理栄養士	... 26
3 食品衛生監視員	... 26
4 食品衛生管理者	... 26
5 食品衛生責任者	... 27
6 調理師	... 27
7 製菓衛生師	... 28
食品関連モニター、相談窓口等に関する用語（総計4）	
1 食品安全モニター	... 29
2 食の安全ダイヤル	... 29
3 食品表示 110番	... 29
4 食品の表示に関する一元的な相談窓口	... 29
食品関係の法律に関する用語（総計18）	
1 牛海綿状脳症対策特別措置法	... 31
2 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法	... 31
3 家畜伝染病予防法	... 31
4 健康増進法	... 32
5 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	... 32
6 食品安全基本法	... 32
7 食品衛生法	... 33
8 飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律	... 33
9 水質汚濁防止法	... 34
10 水道法	... 34
11 ダイオキシン類対策特別措置法	... 34
12 毒物及び劇物取締法	... 34
13 と畜場法	... 35
14 農薬取締法	... 35
15 農用地の土壌の汚染防止等に関する法律	... 35
16 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）	... 36
17 肥料取締法	... 36
18 薬事法	... 36

国際・国内機関に関する用語（総計59）	ページ
1．国際機関（31）	
1．国際機関関係	
1 国連食糧農業機関 (FAO)	... 37
2 世界保健機構 (WHO)	... 37
3 FAO/WHO合同食品規格委員会 (Codex委員会)	... 37
4 FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)	... 37
5 FAO/WHO合同残留農薬専門家会議 (JMPR)	... 38
6 FAO/WHO合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA)	... 38
7 国際獣疫事務局 (OIE)	... 38
8 国際癌研究機関 (IARC)	... 38
9 経済協力開発機構 (OECD)	... 39
10 世界貿易機構 (WTO)	... 39
11 国際標準化機構 (ISO)	... 39
2．欧州関係	
1 欧州連合 (EU)	... 39
2 欧州委員会 (EC)	... 39
3 欧州評議会 (CoEU)	... 40
4 欧州食品安全機関 (EFSA)	... 40
5 EC科学運営委員会 (EC SSC)	... 40
3．米国関係	
1 米国農務省 (USDA)	... 40
2 米国食品医薬品庁 (FDA)	... 40
3 米国食品安全・応用栄養センター (CFSAN)	... 41
4 米国疫病管理予防センター (CDC)	... 41
5 米国環境健康科学研究所 (NIEHS)	... 41
6 米国環境保護庁 (EPA)	... 42
7 米国食品安全検査局 (FSIS)	... 42
4．その他の国関係	
1 英国環境・食料・農村地域省 (DEFRA)	... 42
2 英国食品基準庁 (FSA)	... 42
3 仏食品衛生安全庁 (AFSSA)	... 43
4 独連邦消費者保護・食料・農業省 (BMVEL)	... 43
5 独連邦リスク評価研究所 (BfR)	... 43
6 カナダ保健省 (Health Canada)	... 43
7 カナダ食品検査庁 (CFIA)	... 43
8 オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)	... 44

2 . 国内機関 (28)	
1 . 内閣府関係	ページ
1 食品安全委員会	... 44
2 総合科学技術会議	... 44
3 国民生活審議会	... 44
2 . 厚生労働省関係	
1 地方厚生局	... 45
2 厚生科学審議会	... 45
3 薬事・食品衛生審議会	... 45
4 検疫所	... 45
5 国立がんセンター	... 46
6 国立医薬品食品衛生研究所	... 46
7 国立感染症研究所	... 46
8 独立行政法人国立健康・栄養研究所	... 46
3 . 農林水産省関係	
1 地方農政局	... 47
2 地方農政事務所	... 47
3 消費者の部屋	... 47
4 食料・農業・農村政策審議会	... 47
5 食料・農業・農村基本問題調査会	... 48
6 農業資材審議会	... 48
7 動物医薬品検査所	... 48
8 動物検疫所	... 48
9 独立行政法人農林水産消費技術センター	... 49
10 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構	... 49
11 独立行政法人農業環境技術研究所	... 49
12 独立行政法人食品総合研究所	... 49
13 独立行政法人水産総合研究センター	... 50
14 独立行政法人肥飼料検査所	... 50
15 独立行政法人農薬検査所	... 50
4 . 環境省関係	
1 独立行政法人国立環境研究所	... 51
2 中央環境審議会	... 51
参考資料	... 52

食品の安全性に関する用語集（暫定版）

（用語総数：171語）

食品の安全性に係るリスク分析に関する用語(総計11)

-1

ハザード（危害要因）

Hazard

健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態。

例えば、有害な微生物、化学物質などの生物学的、化学的、または物理的な要因がある。

-2

リスク

Risk

食品中にハザード(危害要因)が存在する結果として生じる健康への悪影響の起こる可能性とその程度（健康への悪影響が発生する確率と影響の程度）。

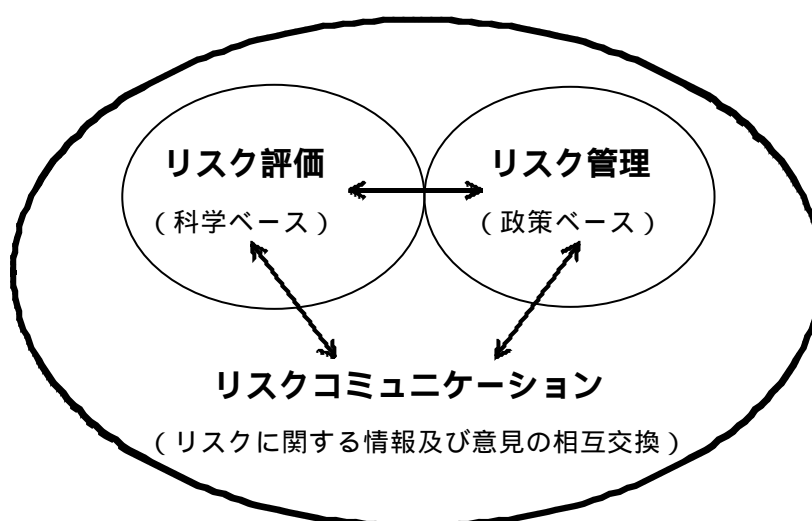
-3

リスク分析

Risk Analysis

食品を通じてハザード（危害要因）を摂取することによって健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合において、その発生を防止又は抑制する全過程をいう

リスクの評価のみにとどまらず、それに基づいたリスク低減のための管理に至るすべての過程をいい、リスク分析はリスク評価、リスク管理及びリスクコミュニケーションの3つの要素から構成されている。これら3要素が相互に作用し合うことによって、リスク分析はよりよい成果が得られる。



-4

リスク評価

Risk Assessment

食品中に含まれるハザード (危害要因) を摂取することによって、どの位の確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価すること。

-5

リスク管理

Risk Management

リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、リスク低減のための政策・措置について技術的な可能性、費用対効果などを検討し、適切な政策・措置を決定、実施すること。政策・措置の見直しを含む。

-6

リスクコミュニケーション

Risk Communication

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、情報及び意見を相互に交換すること。

リスク評価の結果及びリスク管理の決定事項の説明を含む。

-7

リテラシー

Literacy

もともとの意味は、読み書きの能力のことであり、科学技術やリスクなどについて、理解する能力を持っていることをいう

-8

危機

Crisis

被害の大きいリスクが顕在化した (実際に起こってしまった) 事象。

-9

危機管理

Crisis Management

発生した又はするであろう危機への対処。

-10

暴露評価

Exposure Assessment

食品を通じて想定されるハザード (危害要因) の摂取について、定性的かつ / 又は定量的に推測すること。

必要があれば食品以外に起因する暴露についても評価する。

ゼロリスク

Zero Risk

リスクの原因となるハザード (危害要因) の暴露がゼロということ

近年、分析技術の向上等もあって、食の安全にゼロリスクはあり得ないことが認識され、リスクの存在を前提にこれを科学的に評価し、そのリスクの低減を図るという考え方に立ったリスク分析手法の導入が国際的に進められている。

基準・単位に関する用語（総計11）

-1

安全係数

Safety Factor

ある物質について、人への一日摂取許容量（ADI：Acceptable Daily Intake）を設定する際に、通例、動物における無毒性量（NOAEL：No Observed Adverse Effect Level）に対して、更に安全性を考慮するために用いる係数。

通常、動物実験のデータを用いて人への毒性を推定する場合、動物と人との種差として「10倍」を、さらに人と人との間の個体差として「10倍」の安全率を見込み、それらをかけ合わせた「100倍」を安全係数として用いる。

人のADIは、通例、動物における無毒性量をこの安全係数で割って求められる。

-2

無毒性量

NOAEL：

No Observed Adverse
Effect Level

ある物質について、動物実験等において毒性学的なすべての有害な影響が観察されない最大の投与量。

例えば、農薬や添加物の場合、評価の対象となる物質に関するさまざまな動物試験の成績を評価し、各々の試験について毒性が認められなかった量を求める。それらのうち、最も小さい量を、その物質の無毒性量とする。

-3

一日摂取許容量

ADI：

Acceptable Daily Intake

人がある物質の一定量を一生涯にわたって摂取し続けても、現時点でのあらゆる知見からみて、認むべき健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量。

通常、体重1kg当たりの物質質量で示され、例えば、mg/kg体重/日として示される。

例えば、農薬、添加物では、リスク評価の結果定められる一日摂取許容量に基づいて、リスク管理機関においてその水準を超えないように各食品ごとの残留基準、使用基準などが定められる。

-4

閾値（いきち）

刺激が効果を発揮し、生体反応を誘発するためには、ある値

Threshold 以上の量や強さを有する必要がある、その境界の値を閾値 (いきち) という (「しきいち」ともいう)。
有害な化学物質が、生体に一定量以上の量でのみ、毒性を示す場合にもその値を閾値という

-5

用量 - 反応評価

Dose - Response

Assessment

生物学的、化学的又は物理的な刺激の量とその刺激に対する人や動物の反応の程度との関係进行评估すること。

個々の健康障害度に注目した量・影響関係や集団内への発生率に注目した量・反応関係により評価する。

-6

LD (致死量)

Lethal Dose

人または動物を致死させる投与量。

-7

LD₅₀ (半数致死量)

Lethal Dose 50

50% Lethal Dose

Median Lethal Dose

化学物質の急性毒性の指標で、実験動物集団に経口投与等により投与した場合に、ある日数のうちに、その動物の 50 % が死に至る量 (通常は物質質量 [mg/kg 体重] で示す) をいう

-8

ppm

(ピーピーエム)

Parts Per Million

100 万分の 1 の分率を表す単位。

例えば、1ppm は 10⁶g の溶液中に 1g の物質 (溶質) が含まれていることを意味する。これは、浴槽一杯に相当する 1000 kg の水の中に物質 1g が存在する状態にあたる。

-9

ppb

(ピーピービー)

Parts Per Billion

10 億分の 1 の分率を表す単位。

例えば、1ppb は 10⁹g の溶液中に 1g の物質 (溶質) が含まれていることを意味する。これは、浴槽一杯に相当する 1000kg の水の中に物質 1mg が存在する状態にあたる。

-10

μg

100 万分の 1 グラム。

(マイクログラム)

$$1\text{g} = 10^3\text{mg} = 10^6\text{ }\mu\text{g} = 10^9\text{ng} = 10^{12}\text{pg}$$

Microgram

(参考)重量と分率の単位

分析技術の進歩によって、極微量の化学物質も検出可能になってきたため、日常生活では聞きなれないような単位が用いられる。

重さの単位には、表 1 のようなものがある。

同様に長さの単位では、ミリメートル、マイクロメートル、ナノメートル、ピコメートルがあり、各々、1000 分の 1 メートル、100 万分の 1 メートル、10 億分の 1 メートル、1 兆分の 1 メートルを表す。

同じく、分率を表す単位には、表 2 のようなものがある。

ppmはparts per millionの略で、100 万分の 1 を表す。

表 1 重量の単位

1g (グラム)	1 g
1mg (ミリグラム)	1000 分の 1 グラム
1 μ g (マイクログラム)	100 万分の 1 グラム
1ng (ナノグラム)	10 億分の 1 グラム
1pg (ピコグラム)	1 兆分の 1 グラム

表 2 分率の単位

1percent (‰:parts per cent)	100 分の 1
1ppm (parts permillion)	100 万分の 1
1ppb (parts per billion)	10 億分の 1
1ppt (parts per trillion)	1 兆分の 1

分析に関する用語（総計10）

-1

疫学

Epidemiology

どのような集団が疾病にかかるのかの分布を分析することを通じて、その疾病発生の原因を追究し、それにより疾病発生の予防を図ろうとする学問。

-2

疫学（的）調査

Epidemiological Survey

疾病と、その原因と考えられるものの間に存在する関連性を証明するために、人間の特定の集団内を対象に疾病率（疾患率）、死亡率など、健康にかかわる事柄・事象の頻度、時間的変動などを統計学的に調査すること。

ある一対の対象となる集団を長期間追跡調査するコホート調査や、羅患者と健常者の集団を比較するケース・コントロール調査等がある。

-3

精度管理

QC:Quality Control

均一な検体から得られた複数の試料を繰り返し分析して得られる一連の測定値が互いに一致しているようにすること。

分析の精度のみを保証するものではなく、品質保証システムそのものを指す場合もある。

-4

検出下限

Detection Limit、

LOD:

Limit of Detection

分析方法で検出できる個々の分析対象物の最小濃度。検出限界ともいう

-5

酵素

Enzyme

生物の細胞内で合成され、消化・呼吸など、生体内で行われる様々な化学反応を触媒する高分子化合物の総称。エンザイムともいう

一般的には、たん白質だけから成るものと、たん白質と低分子化合物とから成るものがある。

その種類は多種多様で、化学反応に応じて作用する酵素の種

類が異なる。酒・味噌の醸造をはじめ、食品工業・製薬工業に広く利用されている。

-6

エライザ法

ELISA

Enzyme-Linked

Immuno-Sorbent Assay

抗原抗体反応を利用した分析法の一種で、病原体などの有無を抗体に付けた酵素で発色させて検出する方法。

酵素免疫測定法、EIA法ともいう。

-7

ウェスタン・ブロット法

Western Blotting

たん白質の混合物の中から特定のたん白質を検出する方法。

試料中のたん白質を界面活性剤であるドデシル硫酸ナトリウム(SDS)を含んだポリアクリルアミドゲルを用いる電気泳動法により分子量の違いにより分離する。次にゲル中のたん白質を別の吸着膜に分離状態を保ったまま移し取る。検出しようとするたん白質に特異的に結合する抗体を用いて、検出を目的とするたん白質が存在するかを調べる。

BSE検査においては、異常プリオンに特異的に結合する抗体を用いることにより、異常プリオンの存在を調べている。

-8

クロマトグラフィー

Chromatography

成分分析法の一種で、溶出と吸着を繰り返したり交換等を行うことにより混合物の成分分離を行う方法。

ガスクロマトグラフィー(GC:gas chromatography)、高速液体クロマトグラフィー(HPLC:high performance liquid chromatography)等の分析手法がよく用いられる。

-9

in vivo

生物個体の中で生体物質が機能している状態。

生体物質を生体外に取り出した状態、*in vitro* と対比される。

-10

in vitro

生物個体の中で営まれている機能や反応を個体外に取り出して行わせること。

例えば、酵素を生体組織から精製し、試験管内でその反応を

行わせることはこれに相当する。

食品関連疾病等に関する用語（総計19）

-1

牛海綿状脳症（BSE） 異常プリオンたん白質が病気の原因とされ、牛の脳の組織に海綿状（スポンジ状）の変化を起こす疾病である。

BSE: 一般に、異常プリオンたん白質を含む肉骨粉を介して感染すると考えられ、2年から8年の長い潜伏期間の後、異常行動、運動失調等の中枢神経症状を呈し、発病後2週間から6ヶ月の経過で死に至ると考えられている。

Bovine Spongiform Encephalopathy 現在のところ、生前診断法や治療法はない。

-2

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）は、人間の脳に海綿状（スポンジ状）の変化を起こすという点でクロイツフェルト・ヤコブ病（CJD）と似た病気であるが、vCJDの方が若年者に発症が多い（平均年齢：20歳代）こと、脳波の特徴も従来のCJDとは異なること等から、両者は別の病気である。

vCJD: 1996年に英国の海綿状脳症諮問委員会において10症例が報告されたのが最初であり、精神異常、行動異常で発症し、発症してから死亡するまでの平均期間が13ヶ月ほどの病気である。

variant 18.5万頭のBSEが発生した英国ではこれまでに1996年以來の累計で約140人のvCJD患者が確認されているが、日本国内においてはこれまでvCJDの報告例はない。

Creutzfeldt-Jakob disease

-3

高病原性鳥インフルエンザ 鳥インフルエンザのうち、発症すると致死率が100%に近く、全身症状など鳥に対して特に高い病原性を示す特定のウイルスによる疾病。

なお、我が国ではH5亜型、H7亜型のタイプの全て及びその他の高病原性のものを高病原性鳥インフルエンザとしている。

1878年にイタリアで最初に確認され、鶏、アヒル、七面鳥、うずらなどが感染し、神経症状、呼吸器症状、消化器症状が表れる。

高病原性鳥インフルエンザが、食品を介して人に感染する可能性は、現時点ではないものと考えられており、実際、食品（鶏卵、鶏肉）を食べることにより、感染した例は世界的にも報告され

ていない。

WHO (世界保健機構)によると、鳥インフルエンザウイルスは適切な加熱により死滅するとされており、一般的な方法として、食品の中心温度を 70℃ に達するように加熱することを推奨している。

万一食品中にウイルスが存在したとしても、食品を十分に加熱調理して食べれば感染の心配はない。

-4

サルモネラ属菌

Salmonella

サルモネラによる感染症には大きく分けて二つの病型がある。腸チフスのように敗血症を伴う全身感染 (高熱、バラ疹、脾腫などが主症状) と食中毒のように腸炎を主徴とするものである。

サルモネラは抗原構造によって細かく分類されており、現在約 1,700 種類以上の菌型が発表されているが、感染型食中毒の原因菌型として頻度の高いものは、ゲルトネル菌 (*Salmonella* Enteritidis; SE) とネズミ・チフス菌 (*Salmonella* Typhimurium; ST) である。

近年は、鶏卵を原因とするサルモネラ食中毒、特に SE によるものが多い。

サルモネラは、鶏、豚、牛等の家畜に常在しており、感染動物由来の卵、肉、乳などから経口感染する。

潜伏期間は 12 ～ 24 時間程度で、主として嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状が現れる。

-5

黄色ブドウ球菌

Staphylococcus aureus

人や動物の皮膚、鼻、咽喉などに常在しており、皮膚や粘膜の傷口から侵入して化膿を起こす病原菌である。

黄色ブドウ球菌は食品中で増殖する際に毒素 (エンテロトキシン) を産生する。この菌は加熱に弱いですが、産生する毒素は耐熱性を有する (100℃ 30 分の加熱でも不活化しない) ため、注意が必要である。

潜伏期は短く、喫食後 1 ～ 6 時間で発病、頭痛、嘔吐などの症状が現れる。

食品加工時に、手指に化膿巣を有する調理者が汚染の原因となる場合が多く、日本においては、弁当、握り飯などでの発生例が多い。

ボツリヌス菌

Clostridium botulinum

食品に付着後、増殖して神経毒素を産出し、この神経毒素で汚染された食品を経口摂取することで起こる毒素型の細菌性食中毒菌の一つ。

酸素のない嫌気的な条件下で発育する。

A型からG型までの7型に分類され、その中でもA型、B型、F型菌は芽胞の耐熱性が強く、その殺菌には120 で4分の加熱を必要とする。

ただし、この毒素は、80 30分ないし100 10分で不活化する。

潜伏期間は2時間～8日(多くは12～36時間)であり、中毒症状としては、嘔吐、腹痛、下痢などの消化器症状を起こすこともあるが、最も特異的な症状としては、視力障害、言語障害、嚥下困難などの神経症状である。

ボツリヌス毒素は、現存する毒素の中では最も毒性が高い。

酸素がない嫌気的条件下で増殖することから、缶詰や瓶詰などで事故が多い。

腸炎ビブリオ

Vibrio parahaemolyticus

好塩細菌の1種で代表的な感染型細菌性食中毒菌。

海水中の常在菌で、3%の食塩濃度でよく増殖し、分裂速度も他の食中毒菌より速い。

海水温が高くなる夏季によく増殖し、10 以下では発育が緩慢となる。

感染源としては、海産魚介類などがある。特に夏季の魚介類などを介して、経口的に感染し、まな板、包丁等から他の食品に二次汚染することがある。

潜伏期間は10～18時間程度であることが多く、下痢、腹痛、吐き気、嘔吐などの腸炎症状が現れる。

この細菌は、熱に弱いいため、加熱により食中毒を予防し得る。

腸管出血性大腸菌

O157

Enterohemorrhagic

大腸菌は、正常の家畜や人の腸内にも存在し、一部のものは、人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある。大腸菌のうち、下痢を起こす下痢原性大腸菌(または病原性大腸菌と

E.coli ;EHEC

いう)は、5種類(腸管出血性大腸菌、毒素原性大腸菌、腸管侵入性大腸菌、腸管病原性大腸菌、腸管凝集性大腸菌)存在する。

このうち、腸管出血性大腸菌は、毒素(ベロ毒素)を産出し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を引き起こし、時には致死的な症状を引き起こす場合がある。

「O157:H7」は、この腸管出血性大腸菌の一種で、毒素により出血性腸炎を起こす。腸管出血性大腸菌O157と呼ばれることもある。

保菌動物は牛などの家畜で、腸管に生息する。

感染源としては、加熱が不十分な食肉のほか、二次汚染した生野菜、果物などの食品などがある。

腸管出血性大腸菌としては、O157以外にO26、O111などが知られている。

-9

ウェルシュ菌

Clostridium perfringens

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する細菌。

ボツリヌス菌と同様に、嫌気性菌で芽胞を作り、増殖により毒素を作る。食中毒起因菌のA型のウェルシュ菌芽胞は100℃、1~4時間の加熱に耐える。

45℃前後が発育に適した温度帯である。

潜伏期間は6~18時間(平均12時間)、腹痛、水様性下痢、嘔吐で発熱はない。

原因食品として、鳥獣肉、魚肉などの煮付け、カレー、スープ、八宝菜など、たん白質を豊富に含む加熱調理食品があげられる。

ウェルシュ菌食中毒の予防策としては、菌の増殖阻止が中心となり、調理後は早く食べる、前日調理した物や再加熱したものは避けるなどがあげられる。

-10

セレウス菌

Bacillus cereus

土壌、下水などの自然界に広く生息する土壌細菌の一つで、田畑から収穫される農作物に存在し、穀類、豆類などを汚染する。

本菌は、通性嫌気性菌で芽胞を形成し、加熱操作が加わると

食品中で発芽し増殖するが、この際、毒素を作る。

芽胞は 100℃、30分の加熱でも死滅しない。

症状の違いで、下痢型と嘔吐型に分かれる。下痢型は潜伏時間 8～16時間。下痢や腹痛が主症状。嘔吐型は潜伏時間平均 3時間。吐き気、嘔吐が主症状。

芽胞として広く存在するので食品の汚染を防ぐことは難しい。菌を増殖させないことが肝心で、加熱した食品は速やかに食べる様に心掛ける。

-11

エルシニア・ エンテロコリチカ

Yrchinia enterocolitica

動物の腸管や自然界に広く生息する細菌で、糞尿を介して食肉や飲料水を汚染し、腹痛等を引き起こす。低温域 (0～5℃)でも増殖することができる。

潜伏期間は 1日から 10日 (平均 2～3日)で、主な症状は発熱、腹痛、下痢。

家畜やペットなどの動物も感染源となる。

食肉などは、調理の際、十分に加熱 (75℃以上)する、低温でもゆっくりと増殖することから冷蔵庫での長期保存はしないなどの注意が必要である。

-12

カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ

Campylobacter jejuni/ coli

カンピロバクター (*Campylobacter*) は、以前から家畜の流産や動物の下痢の原因菌として注目されていたが、近年、本菌種の *C. jejuni* 及び *C. coli* による人の下痢または腸炎が世界各国で報告されるようになった。人獣共通感染症の一つ。

本菌を保菌した家畜や家禽の糞便で汚染された食肉、生乳や水を介しての経口感染や動物・人から人への直接接触感染がある。

潜伏期間は平均 2～7日で、感染後腸管粘膜に侵入し、下痢、発熱、腹痛、嘔吐などの腸炎症状が現れる。排菌は 1ヶ月以上続く。

原因食品の例としては、鶏のささみの生食の他に刺身、カキ、野菜炒め、中華めん、五目寿司、サンドイッチなどがある。原因食品が肉類の場合、バーベキューによることが多い。

リステリア菌

Listeria monocytogenes

リステリア・モノサイトゲネシス (*Listeria monocytogenes* : LM) を病原体とし、本菌を保菌した動物の糞便などで汚染された食品を介して経口感染する食中毒菌。

人獣共通感染症の一つで、ヒツジやヤギの乳頭炎などを引き起こし、また人へは動物から感染する場合がある。

低温域や 10 % 食塩水でも増殖可能。

潜伏期は非常に多様性 (1日から3ヶ月) を示し、症状として特定のものはなく、髄膜 (脳) 炎、敗血症、心内膜炎、肺炎、尿道炎、死流産などがみられる。

罹患した動物との接触、排泄物や汚染食品から感染し、肉製品、チーズなどの乳製品から感染することもしばしばある。

なお、日本では 1998 年までに計 780 症例の報告があるが、集団食中毒としての食品媒介性リステリア症はまだ報告されていない。

A型肝炎とE型肝炎

A型肝炎ウイルス (*hepatitis A virus* : HAV) とE型肝炎ウイルス (*hepatitis E virus* : HEV) によって起きる肝炎。

ウイルスを原因病原体とする肝炎は、A型からE型まで 5 種類あるが、それぞれの肝炎は分類学上、異なるウイルスによって起き、そのうちA型とE型肝炎は食品や井戸水を介して、経口的に感染する。潜伏期間は 2 ~ 9 週間で、発熱、下痢、腹痛、倦怠感などの症状がみられる。

A型肝炎は、上下水道の不十分な環境下での汚染された魚介類や水を介した感染がみられる。

E型肝炎は、最近、日本で鹿の生肉あるいは加熱不十分な豚のレバーを食べて感染した例がある。

ノロウイルス

Noro virus

ノロウイルス (小型球形ウイルス (Small Round Structured Virus ; SRSV)) による食中毒は、主にカキなど貝類の生食で起きる急性胃炎で、冬期 (12月 ~ 3月) に多発する。

1997年 5月に改正された食品衛生法で、食

ノロウイルスは人の腸で増殖するウイルスで、他の食中毒細菌と異なり、食品中では増殖しない。このため、人から排出されたウ

中毒病因物質に小型球形ウイルス (SRSV) が追加された。

さらに2003年 8月の改正で、この病因ウイルス名が小型球形ウイルス (SRSV) からノロウイルスに変更された。

イルスが、河川を経て海にたどり着き、カキなどの二枚貝の内臓に蓄積されるものと考えられている。また、感染者の便や吐しゃ物に接触したり飛散したりすることにより二次感染を起こすことがある。

潜伏時間は24～48時間で、主症状は下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)など。感染しても全員が発症するわけではなく、発症しても風邪のような症状で済む人もいる。通常3日以内に回復する。

予防策としては、カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱してから食べること、手洗いの徹底等があげられる。

-16

敗血症

血液の中に細菌が存在する重とくな症状 (菌血症)。

敗血症は進行が速く、生命に危険を及ぼす重症の感染症で、呼吸器系、尿生殖器系、胃腸管の感染または皮膚感染から二次的に起こることもある。

-17

アレルギー反応

生体が自己と外来の異物を認識する反応を免疫反応というが、その反応が生体に対して不利に働く反応をアレルギー反応という。

この反応を引き起こす物質をアレルゲンという。

-18

免疫

Immunity

広義の免疫とはすべての生物がその発生から進化の過程で獲得して来た外来異物 (抗原) に対する生体防御機構である。人においては細菌やウイルスなどの病原体、植物や動物に由来する有害物質 (毒素) などから自己を守る生まれながらの性質を有しており、それが先天的な場合と後天的な場合がある。

-19

抗生物質

Antibiotics

微生物により生産され、微生物の発育を阻止する物質であると定義されていたが、現在ではその定義をこえ、微生物がつくる抗菌、抗ウイルス、酵素阻害、免疫修飾、細胞毒あるいは制がん作用のある物質を指す場合もある。

毒性、中毒、試験に関する用語（総計18）

-1

毒性

toxicity

化学物質などが持つ生体に有害な影響を与える性質で、化学物質の場合のおおよその毒性の程度は以下のとおり

毒性分類	
毒性の程度	LD ₅₀ 1 回経口投与 ラット
きわめて大	1 mg/kg
大	1 ~ 50 mg/kg
中等度	50 ~ 500 mg/kg
小	0.5 ~ 5 g/kg
実質上無毒	5 ~ 15 g/kg
無毒	15 g/kg

H.C.Hodge and J.H.Stern. "Tabulation of Toxicity Classes" American Industrial Hygiene Association Quarterly, Vol.10pg.93-96(1949)による

-2

中毒

poisoning,

intoxication

毒に^{あた}中るという意味で、有毒物質等への暴露によって生体に毒性の影響があらわれること。

どのような物についても毒性の発現を中毒というが、一般に中毒というときは、元来強い毒性をもった物の影響が起こることをいうことが多い。

-3

急性毒性

Acute Toxicity

ある物に一回または短期間に複数回暴露した後、直ちに引き起こされる毒性。

-4

急性毒性試験

Acute Toxicity Test

被験物の急性毒性徴候を調べる試験。

-5

亜急性毒性

Subacute Toxicity

比較的短期間（1ヶ月から3ヶ月程度）反復または継続投与して発現する毒性。

-6

亜急性毒性試験

Subacute Toxicity Test

被験物を動物に通常 1～ 3ヶ月程度毎日反復または継続投与して、その際に発現する動物の毒性反応を調べる試験。

-7

慢性毒性

Chronic Toxicity

長期間(6ヶ月以上)反復または継続投与して発現する毒性。

-8

慢性毒性試験

Chronic Toxicity Test

動物を用いた毒性試験を行う際に、被験物を通常 6ヶ月以上投与し、その際に発現する影響の種類、質、程度、時期を観察することにより、被験物による何らかの毒性影響を明らかにする試験。少なくとも一般状態観察、体重、摂餌量、血液学的検査、血清生化学的検査、病理組織学的検査が行われる。経口、経皮、吸入等の投与経路により行われる。

-9

世代生殖毒性試験

Generation

Reproductive Toxicity

Test

生殖細胞の形成、性腺機能、性周期、交尾行動、受精・受胎、妊娠の維持、分娩、授乳・哺育などの雄と雌の生殖関連事象および出生児の成長や発達に及ぼす被験物質の影響、すなわち生殖発生毒性に関する一般的な情報を得ることを目的として行う動物試験。繁殖試験ともいう。

この試験において、継代を行わない場合は単世代生殖毒性試験と呼ぶ。継代を行い、複数世代にわたって被験物質を連続投与する場合は特に多世代生殖毒性試験と呼ぶ。

-10

催奇形性

Teratogenicity

妊娠中の母体に化学物質などを投与したとき、胎児に対して形態的および機能的な悪影響を及ぼすこと。

-11

催奇形性試験

Teratogenicity Test

化学物質などの催奇形性に関する情報を得ることを目的とした、ほ乳動物を用いる試験。この試験では催奇形性のみならず胚・胎児の死亡や発育遅延及び妊婦母体に及ぼす影響に関する情報が得られる。交尾が成立した雌動物に対して胎児の主要

な器官が形成される時期に被験物質を投与する。妊娠末期に妊娠動物を帝王切開して子宮を摘出し、胚・胎児死亡、発育遅延、奇形発生などについて調べる。また、一部の妊娠動物を自然分娩させて出生児の成長や機能発達についても調べる。

-12

免疫毒性

Immunotoxicity

化学物質などの影響により免疫系に悪影響を及ぼすこと。

-13

遺伝毒性

Genotoxicity

直接または間接的に遺伝子またはDNAに変化を与え、細胞または個体に悪影響をもたらす性質。広義の変異原性、遺伝子毒性などの用語が用いられる場合もある。

おもな指標としては、DNA傷害、遺伝子突然変異、および染色体の構造並びに数的異常があり、これらを誘発する性質と定義付けることもできる。これらの異常が生殖細胞に起これば子孫に伝わるような傷害をもたらすであろうし、体細胞に起これば発がんにつながりつづける可能性がある。

-14

変異原性試験

Mutagenicity Test

突然変異を引き起こす性質を変異原性といい、突然変異を引き起こす物理的、化学的、生物学的因子を変異原 (Mutagen) と呼ぶ。

変異原性を検索する手段として細菌、培養細胞、実験動物を用いる試験法があるが、総称して変異原性試験という。

DNAの塩基配列の変化による機能的な変化をとらえる方法やDNAの大きな変化による染色体構造異常をとらえる方法等がある。細菌を用いるエームス試験が広く用いられている。

-15

エームス試験

(エムス試験ともいう)

Ames Test

突然変異性物質やがん原性物質の可能性のある物質の第一次スクリーニング法として、エームス博士が開発し、広く世界で用いられている試験。

サルモネラ試験、サルモネラ変異原性試験ともいう

必須アミノ酸のヒスチジンの生合成系に欠損があるサルモネラ

変異株を用いて、ヒスチジン要求性から非要求性になる復帰突然変異を効率よく簡便にプレート上で検出する。

-16

染色体異常試験

Chromosome Aberration

Test

化学物質あるいは放射線などの染色体への影響を調べる試験。

遺伝子の担い手である染色体への変化を検出する試験で、変異原性試験あるいは遺伝毒性試験の分類に入る。

-17

発がん性

Carcinogenicity

生体に悪性腫瘍を誘発させる能力。

実際には、疫学調査あるいは動物実験において対照群に比べて有意に腫瘍の発生が増加するかどうかを追究し発がん性を明らかにする。

動物に耐えられる最高用量で動物の寿命の大部分に相当する期間投与し、有意な腫瘍の発生増加が認められなかった場合に、初めてその動物で発がん性なしといえる。発がん性の有無あるいは発がん性標的臓器は、投与経路、動物種、性により異なることがある。

(参考) 発がん物質分類表

国際癌研究機関(I A R C:WHOに設置されている専門機関)による発がん物質分類

グループ	評価内容	例
1	ヒトに対して発がん性がある。 (carcinogenic to humans)	コールタール、アスベスト、たばこ、カドミウム等
2A	ヒトに対しておそらく発がん性がある。 (probably carcinogenic to humans)	アクリルアミド、ベンツピレン、クレオソート(木材の防腐剤)、ディーゼルエンジンの排気ガス等
2B	ヒトに対して発がん性があるかもしれない。 (possibly carcinogenic to humans)	漬物、わらび、ガソリン等
3	ヒトに対して発がん性があるとは分類できない。 (cannot be classified as to carcinogenicity in humans)	カフェイン、お茶、コレステロール等
4	ヒトに対しておそらく発がん性はない。 (probably not carcinogenic to humans)	カプロラクタム(ナイロンの原料)等

-18

薬理(学)試験

Pharmacological Studies

生体の機能に対する被験物質の作用を薬理学的手法を用いて明らかにすることを目的とした試験。

その他食品の安全に関する用語（総計15）

-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	
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) 吸入 (蒸気) 吸入 (ダスト、ミスト)	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
	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
	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
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%を死亡させたと推定される濃度

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。

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。

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。

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。

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と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。

H A C C P

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。

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

-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。

-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。

-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。

-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。

-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。

-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、経骨盤がある。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。

-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。

食品関連の資格に関する用語（総計7）

-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。

-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。

-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）。

-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。

医師、薬剤師、獣医師などの資格を有すること

畜産学、水産学、農芸化学などの課程を修了すること

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

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

-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。

栄養士や調理師などの資格を有すること

食品衛生管理者になるための講習会などを受講すること

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

-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。

-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。

食品関連モニター、相談窓口等に関する用語（総計4）

-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）。

-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.ijnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhinhtml>)

-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）

-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

食品関係の法律に関する用語（総計18）

-1

牛海綿状脳症

対策特別措置法

平成 14年 6月 14日

法律第 70号

＜所管府省 厚生労働省、農林水産省＞

牛海綿状脳症の発生を予防し、及びまん延を防止するための特別の措置を定めること等により、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、もって国民の健康の保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的とする法律で、平成 14 年 6 月に制定され、同年 7 月 4 日から施行された。

厚生労働大臣及び農林水産大臣が、牛海綿状脳症の発生が確認された場合又はその疑いがあると認められた場合において国及び都道府県が講ずべき措置（対応措置）に関する基本計画を定めることとされている。

また、牛の肉骨粉を原料等とする飼料の使用禁止の規定、また死亡牛の届出及び検査、と畜場における B S E 検査及び特定部位の除去（焼却）、牛に関する情報の記録等の規定、さらには牛の生産者等の経営の安定のための措置等について規定している。

-2

牛の個体識別のための 情報の管理及び伝達に 関する特別措置法

平成 15 年 6 月 11 日

法律第 72 号

＜所管府省 農林水産省＞

BSEのまん延防止措置の的確な実施や牛肉の安全性に対する信頼確保を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的として平成 15 年 6 月に制定され、同年 12 月に施行された。

ただし、牛肉の流通・消費の段階については平成 16 年 12 月に施行される。

-3

家畜伝染病予防法

昭和 26 年 5 月 31 日

法律第 166 号

＜所管府省 農林水産省＞

家畜の伝染性疾病の発生を予防及びまん延の防止をすることにより、畜産の振興を図ることを目的に昭和 26 年に制定された。

家畜の伝染性疾病の発生の予防及びまん延の防止をするた

めの、検査、家畜伝染病の患畜等の届出、殺処分等の措置について規定するとともに、家畜及び畜産物の国際流通に起因する家畜の伝染性疾患の伝播を防止するための輸出入検疫について規定している。

-4

健康増進法

平成 14 年 8 月 2 日

法律第 103 号

< 所管府省 : 厚生労働省 >

我が国における急速な高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることにかんがみ、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、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的として、平成 14 年 8 月に制定され、平成 15 年 5 月 1 日に施行された。

食品関係の内容としては、特別用途表示について規定する他、健康保持増進の効果などについての虚偽または誇大な広告等の表示の禁止などについて規定している。

-5

食鳥処理の事業の規制 及び食鳥検査に関する 法律

平成 2 年 6 月 29 日

法律第 70 号

< 所管府省 : 厚生労働省 >

制定は平成 2 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより食鳥肉等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こととした。

食鳥処理の事業について、衛生上の見地から、食鳥処理場の構造設備の基準、衛生的管理の基準を定めるとともに、食鳥のとさつに際して、都道府県知事が行う検査を受けることを義務付け、その方法等について規定している。

-6

食品安全基本法

平成 15 年 5 月 23 日

法律第 48 号

< 所管府省 : 内閣府 >

近年、食の安全性を脅かす事故が相次いで発生し、食の安全に対する国民の関心が高まっていることに加え、世界中からの食材の調達、新たな技術の開発などの国民の食生活を取り巻く情

勢の変化に的確に対応するため、

食品の安全性の確保についての基本理念として、国民の健康保護が最も重要であること等を明らかにするとともに、

リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、

そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置する

こと等を規定した法律であり、平成 15 年 5 月に制定され、同年 7 月 1 日から施行された。

この法律の規定に基づき、厚生労働省や農林水産省などのリスク管理機関から独立してリスク評価を行う機関として、食品安全委員会が内閣府に設置された。

-7

食品衛生法

昭和 22 年 12 月 24 日

法律第 233 号

< 所管府省 : 厚生労働省 >

制定年は昭和 22 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規則その他の措置を講じることにより、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こととした。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告等、営業施設の基準、またその検査などについて規定している。

-8

飼料の安全性の確保 及び品質の改善に 関する法律

昭和 28 年 4 月 11 日

法律第 35 号

< 所管府省 : 農林水産省 >

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、もって公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定に寄与することを目的とし、昭和 28 年に制定された。

飼料又は飼料添加物についての製造、保存、使用、表示等の基準・規格の制定や基準・規格に適合しない飼料の製造等の禁止などを規定している。

水質汚濁防止法

昭和 45 年 12 月 25 日
法律第 138 号

< 所管府省 環境省 >

工場等から公共用水域に排出される水の排出を規制することなどによって公共用水域の水質汚濁の防止を図り、国民の健康を保護し、生活環境を保全することを目的に、昭和 45 年に制定された。

工場等からの排水規制（排水基準の設定、特定施設の届出・改善命令、総量規制等）、有害物質の地下浸透規制、生活排水対策、水質の汚濁状況の監視、損害賠償における事業者の無過失責任等について規定している。

水道法

昭和 32 年 6 月 15 日
法律第 177 号

< 所管府省 厚生労働省 >

水道の布設及び管理を適正かつ合理的ならしめるとともに、水道を計画的に整備し、及び水道事業を保護育成することによって、清浄にして豊富低廉な水の供給を図り、もって公衆衛生の向上と生活環境の改善とに寄与することを目的として、昭和 32 年に制定された。

ダイオキシン類対策特別措置法

平成 11 年 7 月 16 日
法律第 105 号

< 所管府省 環境省 >

ダイオキシン類による環境汚染の防止や、その除去などを図り、国民の健康を保護することを目的に、平成 11 年 7 月に制定され、平成 12 年 1 月から施行された。

ダイオキシン類に関する、耐容一日摂取量や環境基準といった施策の基本とすべき基準、必要な規制、汚染土壌に係る措置などについて規定している。

毒物及び劇物取締法

昭和 25 年 12 月 28 日
法律第 303 号

< 所管府省 厚生労働省 >

毒物及び劇物について、保健衛生上の見地から必要な取締を行うことを目的として、昭和 25 年に制定された。

毒物又は劇物を販売又は授与の目的で製造又は輸入する者、並びに毒物又は劇物の販売を行う者の登録、これらの営業者が毒物または劇物を製造、貯蔵するための設備についての基

準やその貯蔵方法、表示、譲渡手続等について規定している。

-13

と畜場法

昭和 28 年 8 月 1 日

法律第 114 号

< 所管府省 :厚生労働省 >

制定は昭和 28 年であるが、平成 15 年 5 月の改正により、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とすることとした。

と畜場の設置の許可及びと畜場の衛生保持のほか、獣畜のとさつ又は解体は、都道府県知事の行う検査を経た上で、と畜場においてなされるべきことを規定している。

-14

農薬取締法

昭和 23 年 7 月 1 日

法律第 82 号

< 所管府省 :農林水産省、環境省 >

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なうことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、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に寄与することを目的とする法律であり、昭和 23 年に制定された。

農薬の登録、使用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定している。

-15

農用地の土壌の汚染防止等に関する法律

昭和 45 年 12 月 25 日

法律第 139 号

< 所管府省 :農林水産省、環境省 >

農用地の土壌の特定有害物質による汚染の防止及び除去並びにその汚染に係る農用地の利用の合理化を図るために必要な措置を講ずることにより、人の健康を損なうおそれがある農畜産物が生産され、又は農作物等の生育が阻害されることを防止し、もって国民の健康の保護及び生活環境の保全に資することを目的とする法律であり昭和 45 年に制定された。

農用地土壌汚染対策地域の指定、農用地土壌汚染対策計画、農作物の作付け等に関する勧告、立入調査等について規定している。

**農林物資の規格化
及び品質表示の
適正化に関する法律
(J A S 法)**

昭和 25 年 5 月 11 日
法律第 175 号

< 所管省庁 : 農林水産省 >

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もって公共の福祉の増進に寄与することを目的とし、昭和 25 年に制定された。

通称「JAS法」と呼ばれ、JAS規格による格付検査に合格した飲食料品等に JAS マークを付けることを認める JAS 規格制度と品質表示基準に従った表示を飲食料品の製造業者又は販売業者に義務付ける品質表示基準制度の二つの制度からなる。

肥料取締法

昭和 25 年 5 月 1 日
法律 127 号

< 所管府省 : 農林水産省 >

肥料の品質等を保全し、その公正な取引と安全な施用を確保するため、肥料の規格及び施用基準の公定、登録、検査等を行い、もって農業生産力の維持増進に寄与するとともに、国民の健康の保護に資することを目的とする法律であり、昭和 25 年に制定された。

肥料の登録、施用の規制、立入検査、回収命令、行政処分、等について規定している。

薬事法

昭和 35 年 8 月 10 日
法律第 145 号

< 所管府省 : 厚生労働省、農林水産省 >

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療用具の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療用具の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的として、昭和 35 年に制定された。

動物用医薬品等については、品質、動物に対する有効性及び安全性の確保に加え、食用動物用の医薬品については畜水産食品への残留を防止するため、品目毎に製造 (輸入) 承認や再審査等を実施し、製造や輸入販売の許可などの必要な規制を行うとともに、食用動物に対しては基準を定めて使用を規制している。

国際・国内機関に関する用語（総計59）

-1 国際機関（31）

-1-1 国際機関関係

-1-1-1

国連食糧農業機関

FAO:

Food and Agricultural
Organization

国連の専門機関として、1945 年 10 月 16 日に設立。世界各国の栄養水準と生活水準の向上、農業生産性の向上及び農村住民の生活条件の改善を通じて、貧困と飢餓の緩和を図ることを目的としている。

加盟国数は 184ヶ国(2001 年 11 月時点)、本部はローマ（イタリア）。

FAOホームページ <http://www.fao.org/>

-1-1-2

世界保健機関

WHO:

World Health
Organization

国連の専門機関として、1948 年 4 月 7 日に設立。「すべての人民が可能な最高の健康水準に到達すること」(世界保健憲章第 1 条)を目的としている。加盟国数は 192 ヶ国（2003 年 12 月時点）、本部はジュネーブ（スイス）。

WHOホームページ <http://www.who.int/>

-1-1-3

FAO/WHO **合同食品規格 委員会** コーデックス **(Codex委員会)**

The Codex
Alimentarius
Commission

消費者の健康の保護と食品の公正な貿易の確保を目的として、1963 年にFAOおよびWHOにより設置された。

国際食品規格を作成している。

参加国は 169 カ国、28 の部会からなる。(2003 年 12 月時点)

Codexホームページ <http://www.codexalimentarius.net/>

-1-1-4

FAO/WHO **合同食品添加 物専門家会議**(JECFA)

JECFA:

Joint FAO/WHO
Expert Committee on
Food Additives

FAO とWHO が合同で運営する専門家の会合として、1956 年に設立。FAO、WHO、それらの加盟国及びコーデックス委員会に対する科学的な助言機関として、添加物、汚染物質、動物用医薬品等の安全性評価を行う

通常年 2回開催（添加物・汚染物質で一回、動物用医薬品で一回）。

-1-1-5

**FAO/WHO 合同残留農薬
専門家会議(JMPR)**

JMPR:

Joint FAO/WHO

Meeting on Pesticide

Residues

FAO とWHO が合同で運営する専門家の会合として、1963 年に設立。FAO、WHO、それらの加盟国及びコーデックス委員会に対する科学的な助言機関として、農薬の残留レベルや農薬の一日摂取許容量 (ADI)について科学的評価を行う 通常年 1回開催。

-1-1-6

**FAO/WHO 合同微生物学
的リスク評価専門家
会議(JEMRA)**

JEMRA:

Joint FAO/WHO Expert

Meetings on

Microbiological Risk

Assessment

FAOとWHOが合同で運営する専門家の会合として、2000 年に設立。

FAO、WHO、それらの加盟国及びコーデックス委員会に対する科学的な助言機関として、特定の病原体と食品の組合せにおける定量的リスク評価手法の確立を行う

-1-1-7

国際獣疫事務局(OIE)

OIE:

Office International des

Epizooties

動物の伝染性疾病の状況に関する情報の透明性を確保を目的として、国際協定に基づき国際機関として 1924 年に設立。

家畜に関する科学的な情報の収集と普及、家畜の伝染性疾病の制御に向けた国際協力や専門的知見の提供、家畜の国際的取引のための衛生規約の策定を行っている。

参加国は 164 カ国 (2003 年時点)、本部はパリ(フランス)。

OIEホームページ <http://www.oie.int/>

-1-1-8

国際癌研究機関(IARC)

IARC:

International Agency for

Research on Cancer

WHO の一機関として設立。世界の発がん状況の監視、発がんの原因特定、発がん物質のメカニズムの解明、発がん制御の科学的戦略の確立を目的に、疫学的試験と実験的試験を行う 所在地はリヨン(フランス)。

IARCホームページ <http://www.iarc.fr/>

-1-1-9

経済協力開発機構

(OECD)

OECD:

Organization for
Economic Co-operation
and Development

欧州 16 ヶ国で構成されたOEECに米国、カナダが加わり
1961 年 9 月に設立。

先進国間の自由な意見交換・情報交換を通じて、経済成長、
貿易自由化、途上国支援に貢献することを目的とする。加盟国は
30 ヶ国 (2004 年 2月時点)、事務局はパリ(フランス)。

OECDホームページ <http://www.oecd.org/home/>

-1-1-10

世界貿易機構(WTO)

WTO:

World Trade
Organization

1995 年 1 月 1 日設立。可能な限り貿易の円滑化、自由化を
実現するため、交渉を通じて多国間の貿易ルールを策定する国際
機関の一つ。加盟国は 146 ヶ国(2003 年 4 月時点)、事務局はジ
ュネーブ (スイス)。

WTOホームページ <http://www.wto.org/>

-1-1-11

国際標準化機構(ISO)

ISO:

International
Organization for
Standardization

各国の規格を扱う機関のネットワークとして、1947 年 2 月 23
日設立。国連と異なり、メンバーは政府代表ではなく民間団体又
は公共機関だが、加盟できるのは各国一機関のみ。産業に関す
る規格の国際的統一や協調を目的とする。加盟国は 148 ヶ国
(2004 年 1 月時点)、事務局はジュネーブ (スイス)。

ISOホームページ <http://www.iso.ch/>

-1-2 欧州関係

-1-2-1

欧州連合 (EU)

EU:

European Union

ヨーロッパ内において、既存の国家はそのままに、経済的・社
会的な統合を進めている地域共同体。現在、ノルウェー、スイスな
どを除き、おもな西欧諸国 15ヶ国が加盟する。2004 年には東欧
など 10ヶ国も加わる見通し。経済統合の一環として、2002 年 1
月に統一通貨ユーロも導入した。

-1-2-2

欧州委員会 (EC)

EC:

European Commission

欧州議会に、EUの共通政策を提案する立法機関。全体の委
員長、副委員長 2 人、分野別に 17 ある委員会の長、計 20 人で
構成する。17 委員会の下は、33 局に分かれている。

-1-2-3

欧州評議会 (CoEU)

CoEU:

Council of the European Union

ヨーロッパ内の人権、民主主義、法の支配を、加盟国の協調を高めて実現しようとする評議会。人権問題、テロ対策、生命倫理など幅広い分野で活動するが、防衛は対象外。現在加盟国は45ヶ国。事務局以下、加盟国外相による閣僚委員会、国会議員代表団による議員会議などで構成する。

-1-2-4

欧州食品安全機関 (EFSA)

EFSA:

Europe Food Safety Authority

欧州委員会とは法的に独立した機関として新設。食品の安全性に関して、欧州委員会などに独立した科学的な助言を与える。リスク評価は、同機関内の科学パネルが担う。作物の病虫害、飼料、動物福祉を含めた、あらゆる食品にかかわるリスクが評価の対象となる。

EFSAホームページ <http://www.efsa.eu.int/>

-1-2-5

EC科学運営委員会 (EC SSC)

EC SSC:

EC Scientific Steering Committee

食品、獣医分野、医薬品などの科学技術に関する助言委員会の一つ。

例えば、BSEに関連して、牛乳の安全性などを科学的に評価し、欧州委員会の保健・消費者保護総局に報告する。

-1-3 米国関係

-1-3-1

米国農務省 (USDA)

USDA:

United States Department of Agriculture

米国政府機関の一つ。FSIS (米国食品安全検査局 :Food Safety Inspection Service)等の19の部局からなる。1862年設立。本部はワシントンD.C.にある。

USDAホームページ <http://www.usda.gov/>

-1-3-2

米国食品医薬品庁 (FDA)

米国健康福祉省(Department of Health and Human Services)に設置された12の機関の一つ。

FDA:
Food and Drug
Administration

医薬品、食品、医療機器、化粧品等の効能や安全性を確保することを通じ、消費者の健康を保護することを目的として、企業が行った安全性試験の検証、製品の検査・検疫、安全を確保するための規制、調査研究を行う。本部はメリーランド州ロックヴィル。

FDAホームページ <http://www.fda.gov/>

-1-3-3

**米国食品安全・応用
栄養センター(CFSAN)**

CFSAN:
Center for Food Safety
and Applied Nutrition

米国食品医薬品庁(FDA)を構成する6つのセンター(及び2つのオフィス)の一つ。

食品や化粧品の安全性や適正な表示を確保することにより国民の健康を保護することを目的として、添加物、汚染物質、バイオテクノロジー関連食品のリスク評価を行うとともに、それら食品及び化粧品の危害要因や表示についての規制等を行う。本部はメリーランド州カレッジパーク。

FDA/CFSAN ホームページ <http://www.cfsan.fda.gov/>

-1-3-4

**米国疫病管理予防セン
ター(CDC)**

CDC:
Centers for Disease
Control and Prevention

米国健康福祉省(Department of Health and Human Services)に設置された12の機関の一つ。疫病の防止・制御を図ることにより健康な生活を促進することを目的として、健康や安全性についての信頼できる情報の提供、州政府や民間企業等との連携強化を図る。本部はジョージア州アトランタ。

CDCホームページ <http://www.cdc.gov/>

-1-3-5

**米国環境健康科学研究
所(NIEHS)**

NIEHS:
National Institute of
Environmental Health
Sciences

米国健康福祉省(Department of Health and Human Services)に設置された12の機関の一つである国立衛生研究所(National Institutes of Health)を構成する27の研究所の一つ。

環境と病気の関連性を解明することにより環境に関連する病気を削減することを目的として、鉛、水銀、アスベスト等の化学物質や農薬等の危害要因の削減や細胞レベルでの病気の原因究明についての調査研究を行う。本部は、ノースカロライナ州リサーチトライアングルパーク。

NIEHSホームページ <http://www.niehs.nih.gov/>

-1-3-6

米国環境保護庁(EPA)

EPA:

Environmental

Protection Agency

連邦政府にある15の省とは別に設置された独立機関の一つ。

国民の健康と自然環境を保護することを目的として、規制、州政府の環境保護事業への補助、調査研究、環境保護に取り組む企業等へ補助等を行う。食品の安全性関連では、農薬の安全性や残留基準及び飲料水の安全性の基準について所管している。本部はワシントンD.C.。

EPAホームページ <http://www.epa.gov/>

-1-3-7

**米国食品安全検査局
(FSIS)**

FSIS:

Food Safety and

Inspection Service

米国農務省(United States Department of Agriculture)の局の一つ。

畜肉、家禽肉及び鶏卵の安全性や適正な表示を確保するため、これらの検査、加工工場の安全性基準の設定、リスク評価、食育等を行う。本部はワシントンD.C.。

-1-4 その他の国関係

-1-4-1

**英国環境・食料・農村
地域省(DEFRA)**

DEFRA:

Department for

Environment, Food, and

Rural Affairs

英国政府機関の一つ。現在及び将来の世代を通じ、すべての人々の生活の質の向上を図るための持続可能な開発を図ることを目的として、国内外の環境の改善と資源の持続可能な活用、持続可能な農業、漁業、食品産業の推進及び農村経済の活性化を行う。

食品の安全性関連では、リスクの特定、リスク評価、リスクへの対処、事後評価と報告の4つの要素からなる「リスクマネジメント」を行うこととしている。本部はロンドン。

DEFRAホームページ <http://www.defra.gov.uk/>

-1-4-2

英国食品基準庁(FSA)

FSA:

Food Standards Agency

食品の安全性を監視する独立機関として設立。食品由来の疫病の2割削減、より健康な食生活の推進、適正な表示の促進等を通じて消費者の信頼を獲得することを目的として、食品の安全性に関する助言や情報を消費者や政府の他機関に提供するとともに、消費者保護のための事業者の監視等を行う。本部はロンドン。

-1-4-3

**仏食品衛生安全庁
(AFSSA)**

AFSSA:

Agence Française de
Sécurité Sanitaire des
Aliments

1999 年にリスク評価機関として設立。食品や健康の監視を目的として、食品、飼料等の健康リスク評価、動物の疫病に関する調査研究、動物医薬品の許認可を行う

AFSSAホームページ <http://www.afssa.fr/>

-1-4-4

**独連邦消費者保護・食
料・農業省 (BMVEL)**

BMVEL:

Bundesministerium für
Verbraucherschutz,
Ernährung und
Landwirtschaft

連邦食料・農業・林業省 (BML:Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten)を再編(2001年)した連邦政府の省の一つ。リスク管理機関。

BMVELホームページ <http://www.verbraucherministerium.de/>

-1-4-5

**独連邦リスク評価研究
所 (BfR)**

BfR:

Bundesinstitut für
Risikobewertung

科学的なリスク評価機関として設立。食品に関するリスクの削減を目的として、消費者の健康保護と食品の安全性に関するリスク評価、リスクコミュニケーション、リスク評価を行うための調査・分析、EUや国際機関に対する協力を行う

BfRホームページ <http://www.bfr.bund.de/>

-1-4-7

カナダ保健省

Health Canada

連邦政府機関の一つ。カナダ国民の健康の維持と向上を目的として、健康政策の策定、健康に関する規制の実施、疫病の防止促進等を行う。食品の安全性関連では、食品の安全性に関する政策や基準の策定を行う

Health Canadaホームページ <http://www.hc-sc.gc.ca/>

-1-4-7

カナダ食品検査庁

連邦政府の4省にまたがっていた検査機能を統一した機関とし

(CFIA)

CFIA:

Canadian Food

Inspection Agency

て、1997 年に設立。

食品の安全性、動物の健康及び植物保護を確保することを目的として、CFIA によって策定された政策や基準を執行するとともに、食品、動物及び植物の検査を行う

CFIAホームページ <http://www.inspection.gc.ca/>

-1-4-8

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関 (FSANZ)

FSANZ:

Food Standard

Australia New Zealand

食品の安全の維持を図ることにより オーストラリア及びニュージーランドの国民の健康と安全を保護することを目的としたオーストラリアの政府機関。2国間で統一した食品の規格や表示基準の策定を行うとともに、オーストラリアの生産から消費に至る衛生対策を行う

FSANZホームページ <http://www.foodstandards.gov.au>

- 2 国内機関(28)

-2-1 内閣府関係

- 2-1-1

食品安全委員会

2003 年 7 月、食品安全基本法に基づき、規制や指導等のリスク管理を行う関係行政機関から独立して、リスク評価を科学的知見に基づき客観的かつ中立公正に行う機関として、内閣府に設置された。

委員会は 7名の委員から構成されている。

- 2-1-2

総合科学技術会議

2001 年 1 月、内閣府設置法に基づき、「重要政策に関する会議」の一つとして内閣府に設置された。

各省より一段高い立場から、総合的・基本的な科学技術政策の企画立案及び総合調整を行うことを目的とする。内閣総理大臣が総合科学技術会議の議長を務め、関係閣僚や有識者の 14 人が議員である。

- 2-1-3

国民生活審議会

内閣総理大臣及び関係各大臣の諮問機関として内閣府に設置され、国民生活の安定及び向上に関する基本的な経済政策及び計画並びに一般消費者の保護に関する重要事項について

調査・審議することとされている。

- 2- 2 厚生労働省関係

- 2-2- 1

地方厚生局

厚生労働省の発足とともに、従来の地方医務局と地区麻薬取締官事務所を統合し、設置された。国立病院・国立療養所の管理、麻薬等の取締り、福祉・衛生関係の監視指導、健康保険組合や厚生年金基金の監督などを行う。北海道、東北、関東信越、東海北陸、近畿、中国四国、九州の各局、四国厚生支局、九州厚生局沖縄分室がある。

- 2-2- 2

厚生科学審議会

疾病の予防及び治療に関する研究その他厚生労働省の所掌に関する科学技術および公衆衛生に関する重要事項について審議する機関。省庁再編に伴い、平成 13 年に設置された。30 人の委員からなる。感染症分科会、生活衛生適正化分科会がある。

- 2-2- 3

薬事・食品衛生審議会

薬事法、医薬品副作用被害救済・研究振興調査機構法（平成 16 年 4 月以降は、独立行政法人医薬品医療機器総合機構法）、毒物及び劇物取締法、有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律及び食品衛生法の規定によりその権限に属させられた事項を処理する。平成 13 年 1 月に設置された。薬事分科会、食品衛生分科会があり、委員の定数は 30 人以内。

- 2-2- 4

検疫所

検疫法に基づき、海外から我が国に来航する航空機、船舶、貨物、旅客等を介して、国内に感染症の媒介動物、病原体等が侵入することを防止すること、並びに食品衛生法に基づき、輸入食品等の安全性を確保するため、我が国に輸入される食品等の輸入届出の審査及び試験検査による監視指導を行うことを目的に設置されている機関。

このほか、海外渡航者に対して感染症情報の提供、感染症の予防接種の実施、食品の輸入に際しての相談業務等を行っ

ている。

- 2-2-5

国立がんセンター

National Cancer Center

戦後、日本人の疾病構造が変化し、がんによる死亡が増加し、さらに増加が予想されるため、国としてがん対策の必要性があったことから、1962年に発足した。運営部、病院（東京築地、千葉柏）、研究所（東京築地、千葉柏支所）による、診療、研究、研修、情報収集・発信を行っている。

- 2-2-6

国立医薬品食品衛生研究所

National Institute of
Health Sciences

医薬品、食品、化学物質について、品質、安全性、有効性の評価のための試験、研究、調査を行っている。

明治7年(1874年)に医薬品試験機関として発足。

国立衛生試験所への改称を経て平成9年より国立医薬品食品衛生研究所と改称し、医薬品等の承認等に必要な審査を行う医薬品医療機器審査センターが新設された。

- 2-2-7

国立感染症研究所

National Institute of
Infectious Diseases

感染症を制圧し、国民の保健医療の向上を図る予防医学の立場から、広く感染症に関する研究を先導的・独創的かつ総合的に行い、国の保健医療行政の科学的根拠を明らかにし、支援する。1947年に設立された。

感染症にかかわる基礎・応用研究、病原体の保管、試薬の標準化および標準品の製造・分与、感染症情報の収集・解析・提供、生物学的製剤の検定及び品質管理、国際協力関係業務を行っている。

- 2-2-8

独立行政法人

国立健康・栄養研究所

National Institute of
Health and Nutrition

公衆衛生の向上及び増進を図るため、国民の健康の保持・増進および栄養・食生活に関する調査・研究を行っている。

大正9年(1920年)に発足し、平成13年4月1日より独立行政法人となる。

- 2-3 農林水産省関係

- 2-3-1

地方農政局

農林水産省の地方行政組織で、北海道及び沖縄県を除く全国を東北、関東、北陸、東海、近畿、中国四国、九州の7ブロックに管轄区域を分けて設置。なお、沖縄県にあっては、内閣府沖縄総合事務所がその任に当たる。

生産や消費の現場により近い国の機関として、地域の実情に合った各般の施策を実施している。

2003 年 7 月の農林水産省本省における消費・安全局の新設に伴い、各地方農政局において、食品分野における消費者行政とリスク管理業務を担う「消費・安全部」を新設。

- 2-3-2

地方農政事務所

地域に密着して食品のリスク管理業務及び主要食糧業務等を行うため、2003 年 7 月に地方農政局の下に設置された機関（全国 38 ヶ所。なお、北海道には北海道農政事務所を設置）。

食品分野における消費者行政とリスク管理業務は、「消費・安全部」において実施している。

- 2-3-3

消費者の部屋

農林水産省が消費者とのコミュニケーションを深めるために昭和 59 年に設置。農林水産行政一般、食料、食生活について、電話、FAX、メールによる消費者相談、子ども相談及び特別展示を行っている。農林水産省本省以外にも、各地方農政局等に設置している。

- 2-3-4

食料・農業・農村政策 審議会

食料・農業・農村基本計画（平成 12 年 3 月 24 日閣議決定）の策定・変更に関する調査審議など食料・農業・農村政策の推進に当たっての重要事項を調査審議するため、食料・農業・農村基本法（平成 11 年法律第 106 号）に基づき、農林水産省に設置された機関。

下部機関として、企画部会、施策部会、統計部会の 3 部会と総合食料分科会、消費・安全分科会、生産分科会、経営分化会、農村振興分科会の 5 分科会を設置。

- 2-3-5

食料・農業・農村基本 問題調査会

内閣総理大臣の諮問に応じ、食料、農業及び農村に関する基本問題を調査審議するため、総理府本府に設置（庶務は農林水産省が処理）されていた調査会。

国民各界各層の代表者としての委員 20 名と、専門委員 15 名で構成され、平成 9 年 4 月から 2 年間、時限的に設置。

平成 9 年 4 月 18 日に内閣総理大臣からの諮問を受け、今後の食料・農業・農村政策の具体的な方向性や農業基本法に代わる新たな基本法の制定の必要性、方向性について、平成 10 年 9 月 17 日に答申。

- 2-3-6

農業資材審議会

農薬取締法、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律、農業機械化促進法、種苗法に属された事項を処理するほか、農薬、飼料及び飼料添加物、農業機械、種苗に関する重要事項を調査・審議する。農薬分科会、飼料分科会、農業機械化分科会、種苗分科会という四つの分科会からなる。

- 2-3-7

動物医薬品検査所

農林水産省の出先機関。動物用医薬品が有効かつ安全であり、その役割を確実に果たし得ることを確認するため、医薬品の開発、製造（輸入）、流通及び使用の各段階にわたり、動物用医薬品の品質確保を図り、家畜衛生及び公衆衛生の向上に貢献。

- 2-3-8

動物検疫所

昭和 22 年発足の動植物検疫所が昭和 27 年に植物検疫業務と分離して、動物検疫所として発足した動物検疫に関する専門機関。外国から輸入される動物・畜産物などを介して家畜の伝染性疾病が国内に侵入することを防止するほか、外国に家畜の伝染性疾病を広げるおそれのない動物・畜産物などを輸出することによって我が国の畜産の振興に寄与すること、及び輸出入される動物の検疫によって病原体が伝播されることを防止することにより公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

- 2-3-9

**独立行政法人
農林水産消費技術セン
ター**

1949 年に発足した輸出食料品検査所及び輸出農林水産物検査所（1991 年に農林水産消費技術センターに改組）が 2001 年 4 月に独立行政法人化した機関。

消費者のテクニカルパートナーとして食の安全・安心に関する情報などをわかりやすく提供するとともに消費者、生産者、事業者など関係者との意見交換による意見・要望等の行政施策への反映を行う役割を担う

また、消費者と生産者・企業をつなぐ架け橋として JAS 制度を支え、食品等の品質及び表示の適正化を図ることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

- 2-3-10

**独立行政法人
農業・生物系特定産業
技術研究機構**

従来、国の機関として 12 試験研究機関で担っていた水田・畑作、園芸、畜産の研究を極める専門研究と、北海道から九州・沖縄まで多彩な風土の上に営まれる日本農業の経営と技術の革新を目指す研究を一元的に実施するため、平成 13 年 4 月 1 日に独立行政法人として設立された（平成 15 年 10 月 1 日に生物系特定産業技術研究推進機構と統合）。

我が国の農業に関する技術の向上と国民の食生活の向上に寄与することを使命に、水田・畑作・園芸・畜産等の専門分野別の研究と、多彩な風土の上に営まれる地域農業の経営・技術革新を目指す地域研究とを一元的に実施しており、11 の専門及び地域研究所で構成されている。

- 2-3-11

**独立行政法人
農業環境技術研究所**

1983 年 12 月に発足した農業環境技術研究所が 2001 年 4 月に独立行政法人化した機関。

農業生態系の持つ自然循環機能に基づいた食料と環境の安全性の確保、地球的規模での環境変化と農業生態系との相互作用の解明、生態学・環境科学を支える基盤研究を行う

- 2-3-12

**独立行政法人
食品総合研究所**

1934 年に発足した米穀利用研究所（1972 年 12 月に食品総合研究所に改組）が 2001 年 4 月に独立行政法人化した食品研

究の専門機関。

食品研究の専門機関として、食と健康の科学的解析、食料の安全性確保と革新的な流通・加工技術の開発、生物由来の新たな機能の発掘とその利用など、食に係る科学と技術に関し、幅広い研究を行っている。

食品産業、農林水産業の振興を通じ、健康で豊かな食生活や安全・安定な食料供給を支える技術システムの構築を目指す。

- 2-3-13

**独立行政法人
水産総合研究センター**

水産庁の試験研究機関を統合し、独立行政法人として 2001 年 4 月に発足。水産に関する技術上の向上に寄与するため、国際的視野に立った我が国の水産業の振興と活性化を目指し、水産海洋、水産資源、水産増養殖、水産工学、漁場環境保全、水産利用加工、水産経済等に関する研究を基礎から応用まで総合的に実施し、その効果を広く普及する。

- 2-3-14

**独立行政法人
肥飼料検査所**

昭和 22 年発足の肥料検査所と昭和 35 年に設置された飼料検査所が昭和 38 年に統合され設置された肥料及び飼料に関する専門機関。平成 13 年の独立行政法人化により独立行政法人肥飼料検査所に組織改編された。

肥料の品質を保全しその公正な取引を確保するためおよび土壌改良資材の品質に関する表示の適正化を図るため、肥料及び土壌改良資材の検査、肥料の登録申請に対する調査等を行い、もって農業生産力の維持増進に寄与するとともに飼料の安全性を確保し、その品質の改善を図るため、飼料及び飼料添加物の検査、特定飼料等の検定等を行っている。

- 2-3-15

**独立行政法人
農薬検査所**

農薬水産省農薬検査所として 1947 年に発足し、2001 年 4 月に独立行政法人化した農薬に関する専門組織。農薬の品質の適正化を図るための農薬登録検査と農薬の安全かつ適正な使用を図るための指導・取組・締まり等を行っている。

- 2- 4 環境省関係

- 2-4- 1

独立行政法人 国立環境研究所

1974 年に発足した国立公害研究所（1990 年 2 月に国立環境研究所に改組）が 2001 年 4 月に独立行政法人化した機関。

環境の保全に関する科学的知見を得るとともに、環境の保全に関する知識の普及を図ることを目的とする。社会的要請の強い問題に即応する 6つのプロジェクトチーム、環境政策の新たなニーズに対応する 2つの研究センター、専門分野での研究を長期的展望で推進する六つの研究領域、さらにすべての研究の基盤となるモニタリングや計測技術あるいは環境情報の提供を担う 2つの研究支援センターを核として構成。

- 2-4- 2

中央環境審議会

環境基本法第 41 条に基づき、環境省の機関として、2001 年 1 月 6 日設置。環境の保全に関する基本的な計画について環境大臣が案を作成し、閣議決定を行う環境基本計画に関し、環境大臣に意見具申を行うとともに、環境大臣又は関係大臣の諮問に応じ、環境の保全に関する重要事項の調査審議等を行う 委員 30 人で構成。

参考資料

コーデックス委員会手続きマニュアル第13版
BSE問題に関する調査検討委員会報告 関連用語解説
食品安全性辞典 共立出版
リスク学事典 TBSブリタニカ
大辞林 三省堂
岩波生物学辞典 岩波書店
実用に役立つテキスト分析化学 丸善
食品中の残留農薬 Q&A 中央法規出版
食品衛生事典 中央法規出版
環境アセスメント基本用語事典 オーム社出版局
早わかり食品衛生法 社団法人日本食品衛生協会
よくわかるHACCP 社団法人日本食品衛生協会
トキシコロジー用語辞典 じほう

参考ウェブ・サイト

FAO ホームページ <http://www.fao.org/>
WHO ホームページ <http://www.who.int/>
Codex ホームページ <http://www.codexalimentarius.net/>
OIE ホームページ <http://www.oie.int/>
IARC ホームページ <http://www.iarc.fr/>
OECD ホームページ <http://oecd.org/home/>
WTO ホームページ <http://www.wto.org/>
ISO ホームページ <http://www.iso.ch/>
欧州委員会ホームページ <http://europe.eu.int/>
EFSAホームページ <http://www.efsa.eu.int/>
USDA ホームページ <http://www.usda.gov/>
FDA ホームページ <http://www.fda.gov/>
FDA/CFSAN ホームページ <http://www.cfsan.fda.gov/>
CDC ホームページ <http://www.cdc.gov/>
NIH ホームページ <http://www.nih.gov/>
EPA ホームページ <http://www.epa.gov/>
DEFRA ホームページ <http://www.defra.gov.uk/>
FSA ホームページ <http://www.foodstandards.gov.uk/>
AFSSA ホームページ <http://www.afssa.fr/>
BMVEL ホームページ <http://www.verbraucherministerium.de/>
BfR ホームページ <http://www.bfr.bund.de/>
Health Canada ホームページ <http://www.hc-sc.gc.ca/>
CFIA ホームページ <http://www.inspection.gc.ca/>
FSANZ ホームページ <http://www.foodstandards.gov.au>

環境省ホームページ <http://www.env.go.jp/>
経済産業省ホームページ <http://www.meti.go.jp/>
厚生労働省ホームページ <http://www.mhlw.go.jp/>
農林水産省ホームページ <http://www.maff.go.jp/>
外務省ホームページ <http://www.mofa.go.jp/>
内閣府食品安全委員会ホームページ <http://www8.cao.go.jp/shokuhin/>
内閣府国民生活局ホームページ <http://www.consumer.go.jp/>
沖縄総合事務局ホームページ <http://www.ogb.go.jp/work/work.htm>
国立がんセンターホームページ <http://www.ncc.go.jp>

国立医薬品食品衛生研究所ホームページ <http://www.nihs.go.jp>
国立感染症研究所ホームページ <http://www.nih.go.jp>
独立行政法人国立健康・栄養研究所ホームページ <http://www.nih.go.jp/eiken/>
独立行政法人農林水産消費技術センターホームページ <http://www.cfqlcs.go.jp>
独立行政法人食品総合研究所ホームページ <http://www.nfri.affrc.go.jp>
独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構ホームページ
<http://www.naro.affrc.go.jp>
独立行政法人農業環境技術研究所ホームページ <http://www.niaes.affrc.go.jp>
独立行政法人水産総合研究所ホームページ <http://www.fra.affrc.go.jp>
独立行政法人肥飼料検査所ホームページ <http://www.ffis.go.jp>
独立行政法人国立環境研究所ホームページ <http://www.nies.go.jp/index-j.html>
独立行政法人畜産情報ネットワークホームページ <http://www.lin.go.jp/>
独立行政法人農薬検査所ホームページ <http://www.acis.go.jp/>