

食品の安全性に関する用語集 (改訂版追補) (案)

平成18年3月

食品安全委員会

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、ホームページなどを通じて、行っているところです。

本資料は、意見交換会などの際に、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などについて解説したものです。

平成 17 年 3 月に作成して以降に皆様からいただいた、用語の追加、表現の適正化などの要望も踏まえ、その内容を見直し、この度改訂版追補を作成するに至りました。

本用語集は、現時点での一般的な理解や考え方など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、当委員会事務局までご連絡ください。

平成 18 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

ホームページでの受付先

<http://www.iijnet.or.jp/cao/shokuhin/opinion-shokuhin.html>

目 次

1 食品安全関係のリスク分析一般に関する用語（総計 22）	ページ
1 ハザード（危害要因）	1
（参考）生物学的、化学的または物理的なハザード（危害要因）について ...	1
2 リスク	1
3 リスク分析	1
（参考）リスク分析（わが国における食品安全行政の場合）	2
4 リスク評価（食品健康影響評価）	2
5 リスク管理	2
6 リスクコミュニケーション	2
7 定性的リスク評価	2
8 定量的リスク評価	3
9 一日摂取許容量（ADI）	3
10 耐容週間摂取量（TWI）、耐容一日摂取量（TDI）	3
11 許容上限摂取量（UL）	3
12 無毒性量（NOAEL）	3
13 無作用量（NOEL）	4
14 安全係数	4
15 不確実係数	4
16 用量－反応評価	4
17 暴露評価	5
18 閾値	5
19 ゼロリスク	5
20 リテラシー	5
21 危機	6
22 危機管理	6
 2 毒性および毒性試験に関する用語（総計 27）	 ページ
1 毒性	7
2 交絡	7
3 ベンチマークドーズ（BMD）	7
4 中毒	7
5 急性毒性	8
6 急性毒性試験	8
7 LD（致死量）	8
8 LD ₅₀ （半数致死量）	8
9 亜急性毒性	8

10	亜急性毒性試験	8
11	慢性毒性	8
12	慢性毒性試験	9
13	世代生殖毒性試験（繁殖試験）	9
14	催奇形性	9
15	催奇形性試験	9
16	免疫毒性	10
17	免疫	10
18	遺伝毒性	10
19	変異原性試験	10
20	遺伝子改変動物	11
21	エームス試験（エムス試験）	11
22	染色体異常試験	11
23	発がん性	11
	（参考）発がん物質分類表	12
24	イニシエーション	12
25	プロモーション（作用）	12
26	遺伝毒性発がん物質	12
27	薬理（学）試験	12

3 分析・単位に関する用語（総計16）

	ページ
1 疫学	13
2 疫学（的）調査	13
（参考）調査結果の整理などの際に用いられる統計用語	13
3 精度管理	13
4 定量下限（定量限界）	14
5 酵素	14
6 スクリーニング	14
7 サーベイランス	14
8 エライザ法	14
9 （BSE検査における）ウエスタンブロット法	15
10 クロマトグラフィー	15
11 PCR法	15
12 in vivo（イ・ビ・ボ）	15
13 in vitro（イ・ビ・トロ）	15
14 ppm（ピ・ー・ピ・ー・エム）	16
15 ppb（ピ・ー・ピ・ー・ビ・ー）	16
16 μg, ng, pg（マイクログラム、ナノグラム、ピコグラム）	16
（参考）重量と分率の単位	16

4 化学物質系分野に関する用語（総計 25）

ページ

1	食品添加物	18
2	食品添加物公定書	19
3	ポジティブリスト（制度）	19
4	推定一日摂取量（EDI）	19
	（参考）食品に残留する農薬等のポジティブリスト制 （改正食品衛生法第 11 条関係）	20
5	理論最大一日摂取量（TMDI）	21
6	最大残留基準値（MRL）	21
7	一律基準	21
	（参考）諸外国における一律基準値の設定状況	21
8	暫定基準	21
9	（食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度における）対象外物質	22
10	キャリーオーバー	22
11	農薬	22
12	残留農薬	23
13	ポストハーベスト農薬	23
14	動物用医薬品	23
15	飼料添加物	24
16	アジュバント	24
17	抗生物質	24
18	抗菌性物質	25
19	薬剤耐性	25
20	器具・容器包装	25
21	化学物質	25
22	内分泌かく乱物質（いわゆる環境ホルモン）	26
23	汚染物質	26
24	ダイオキシン類	26
25	生物濃縮	27

5 生物系分野に関する用語（総計 37）

ページ

1	微生物	28
2	ウイルス	28
3	自然毒	28
4	かび毒	28
5	食中毒	29
	（参考）静菌、除菌、殺菌、滅菌	29

6	サルモネラ	30
7	黄色ブドウ球菌	30
8	ボツリヌス	31
9	腸炎ビブリオ	32
10	腸管出血性大腸菌 ^{オ+} 0157:H7	32
11	ウエルシュ菌	33
12	セレウス	33
13	エルシニア	34
14	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	34
15	リステリア	35
16	ノロウイルス	36
17	A型肝炎とE型肝炎	36
18	敗血症	37
19	アレルギー反応	37
20	人獣共通感染症（人畜共通感染症、人畜共通伝染病）	38
21	牛海綿状脳症（BSE）	38
22	地理的BSEリスク（GBR）	38
23	変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）	39
24	プリオン	39
25	特定危険部位（SRM）	40
26	ID ₅₀ （50%感染量）	41
27	^{にくこつぷん} 肉骨粉（MBM）	41
28	フィードバン	41
29	スタンニング	42
30	ピッシング	42
31	レンダリング（化製処理）	42
32	交差汚染	42
33	感染経路	42
34	高病原性鳥インフルエンザ	42
35	^{じん} 豚コレラ	43
36	コイヘルペス（KHV）	43
37	レセプター（受容体、受容器）	44

6 新食品等分野に関する用語（総計 11）

ページ

1	遺伝子組換え食品	45
2	遺伝子	45
3	バイオテクノロジー	46
4	新開発食品	46

5	保健機能食品	46
	（参考）保健機能食品制度について	47
6	栄養機能食品	47
7	特定保健用食品	47
8	サプリメント	48
9	放射線照射食品	48
10	肥料	48
11	飼料	49

7 その他食品の安全に関する用語（総計 13）

ページ

1	毒物・劇物	50
2	HACCP（ハザップ、ハセップ、ハシップ）	50
	（参考）毒物・劇物の判定基準（抜粋）	51
3	ISO9000シリーズ	52
4	トレーサビリティシステム	52
5	フードチェーン	52
6	コンプライアンス	52
7	リコール（食品回収）	52
8	食育	53
9	食品テロ対策	53
10	原産地呼称	53
11	原料原産地表示	54
12	特別栽培農産物	54
	（参考）特別栽培農産物について	54
13	消費期限と賞味期限	55

8 食品関連の資格に関する用語（総計 7）

ページ

1	栄養士	56
2	管理栄養士	56
3	食品衛生監視員	56
4	食品衛生管理者	56
5	食品衛生責任者	57
6	調理師	57
7	製菓衛生師	58

9 食品関連モニター、相談窓口などに関する用語（総計 4）

ページ

1	食品安全モニター	59
---	----------------	----

2	食の安全ダイヤル	59
3	食品表示 1 1 0 番	59
4	食品の表示に関する一元的な相談窓口	59

10 食品関係の法律に関する用語（総計 18）

ページ

1	牛海綿状脳症対策特別措置法	61
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	61
3	家畜伝染病予防法	61
4	健康増進法	62
5	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	62
6	食品安全基本法	62
7	食品衛生法	63
8	飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律	63
9	水質汚濁防止法	64
10	水道法	64
11	ダイオキシン類対策特別措置法	64
12	毒物及び劇物取締法	64
13	と畜場法	65
14	農薬取締法	65
15	農用地の土壌の汚染防止等に関する法律	65
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（いわゆる JAS 法）	66
17	肥料取締法	66
18	薬事法	66

11 国際・国内機関に関する用語（総計 61）

11-1 国際機関（33）

11-1-1 国際機関関係

ページ

1	国際連合食糧農業機関（FAO）	67
2	世界保健機関（WHO）	67
3	コーデックス委員会（CAC）	67
4	FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）	67
5	FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）	68
6	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）	68
7	国際獣疫事務局（OIE）	68
8	国際癌 ^{がん} 研究機関（IARC）	68
9	経済協力開発機構（OECD）	69
10	世界貿易機関（WTO）	69
11	国際標準化機構（ISO）	69

11-1-2 欧州関係	ページ
1 欧州連合（EU）	69
2 欧州委員会（EC）	70
3 欧州連合理事会（閣僚理事会）（CoEU）	70
4 欧州食品安全機関（EFSA）	70
5 EC科学運営委員会（EC SSC）	70
6 欧州医薬品庁（EMA）	71

11-1-3 米国関係	ページ
1 米国農務省（USDA）	71
2 米国食品安全検査局（FSIS）	71
3 米国食品医薬品庁（FDA）	71
4 米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN）	72
5 米国疾病管理予防センター（CDC）	72
6 米国環境健康科学研究所（NIEHS）	72
7 米国環境保護庁（EPA）	73

11-1-4 その他の国関係	ページ
1 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）	73
2 英国食品基準庁（FSA）	73
3 仏食品衛生安全庁（AFSSA）	73
4 独連邦食糧・農業・消費者保護省（BMELV）	74
5 独連邦リスク評価研究所（BfR）	74
6 独連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）	74
7 カナダ保健省（Health Canada）	75
8 カナダ食品検査庁（CFIA）	75
9 オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）	75

11-2 国内機関（28）

11-2-1 内閣府関係	ページ
1 食品安全委員会	76
2 総合科学技術会議	76
3 国民生活審議会	76

11-2-2 厚生労働省関係	ページ
1 地方厚生局	76
2 厚生科学審議会	77
3 薬事・食品衛生審議会	77

4	検疫所	77
5	国立がんセンター	77
6	国立医薬品食品衛生研究所	78
7	国立感染症研究所	78
8	独立行政法人国立健康・栄養研究所	78

11-2-3 農林水産省関係

ページ

1	地方農政局	78
2	地方農政事務所	79
3	消費者の部屋	79
4	食料・農業・農村政策審議会	79
5	食料・農業・農村基本問題調査会	79
6	農業資材審議会	80
7	動物医薬品検査所	80
8	動物検疫所	80
9	独立行政法人農林水産消費技術センター	80
10	独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	81
11	独立行政法人農業環境技術研究所	81
12	独立行政法人水産総合研究センター	82
13	独立行政法人肥飼料検査所	82
14	独立行政法人農薬検査所	82
15	独立行政法人森林総合研究所	82

11-2-4 環境省関係

ページ

1	独立行政法人国立環境研究所	83
2	中央環境審議会	83

参考資料	84
-------------------	----

参考ウェブサイト	84
-----------------------	----

索引	86
-----------------	----

1 食品安全関係のリスク分析一般に関する用語（総計 22）

1-1

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または食品の状態。危害要因ともいう。

例えば、有害な微生物、農薬、添加物や人の健康に悪影響を与えうる食品自体に含まれる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。

(参考) 生物学的、化学的または物理的なハザード（危害要因）について

生物学的要因

食中毒菌、ウイルス、寄生虫など

化学的要因

農薬、添加物など

物理的要因

異物、放射線など

1-2

リスク

Risk

食品中にハザードが存在する結果として生じる健康への悪影響が起き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）。

1-3

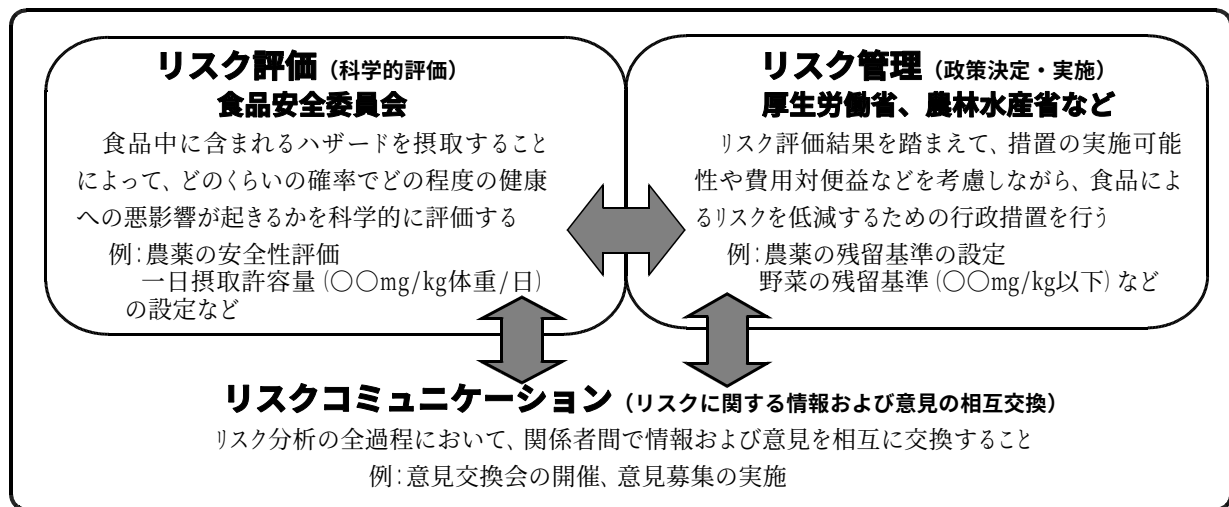
リスク分析

Risk Analysis

食品の安全性に関する「リスク分析」とは、食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを最小限にするための枠組みをいう。

リスク分析はリスク評価、リスク管理およびリスクコミュニケーションの三つの要素からなっており、これらが相互に作用し合うこと（次頁参照）によって、リスク分析はよりよい成果が得られる。

(参考) リスク分析 (わが国における食品安全行政の場合)



1-4

リスク評価 (食品健康影響評価)

Risk Assessment

食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらい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。

なお、食品安全基本法でいう食品健康影響評価はリスク評価を指す。

1-5

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、費用対便益などを検討し、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。

1-6

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。

1-7

定性的リスク評価

Qualitative Risk

リスクを評価するに当たって、食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのような健康への悪影響があるのかを定性

Assessment

的に評価すること。

1-8

定量的リスク評価

Quantitative Risk

Assessment

定性的リスク評価に量的概念を導入するもので、例えばどのくらいの量を摂取すると、どのくらいの確率で、どの程度の健康への悪影響があるのかを評価すること。

1-9

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る（例：mg/kg 体重/日）。

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食品ごとの残留基準、使用基準などが定められる。

1-10

耐容週間摂取量

TWI:

Tolerable Weekly Intake

耐容摂取量は、意図的に使用されていないにもかかわらず、食品中に存在したり、食品を汚染する物質（重金属、かび毒など）に設定される。

耐容一日摂取量

TDI:

Tolerable Daily Intake

耐容週間摂取量は、食品の消費に伴い摂取される汚染物質に対して人が許容できる一週間当たりの摂取量であり、耐容一日摂取量は一日当たりの摂取量である。

1-11

許容上限摂取量

UL:

Upper Level of Intake

過剰摂取による健康障害を防止する観点から設定されるもので、一般の集団の中で、ほとんどすべての人に健康上悪影響を及ぼす危険のない栄養成分（ビタミンおよびミネラル）の最大摂取量。

1-12

無毒性量

NOAEL:

No Observed Adverse

ある物質について、動物実験など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

Effect Level

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最大の量を求める。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。

1-13

無作用量

最大無作用量、無影響量、最大無影響量ともいう。

NOEL：

各種安全性試験において、薬物投与群が対照群と比して統計学的に生物学的に有意な変化を示さなかった最大の投与量。

No Observed Effect
Level

1-14

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）を設定する際に、通例、動物における無毒性量（NOAEL）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。

データの質によっては、より大きい係数（例えば 500、1000、1500 など）が用いられる。

人の一日摂取許容量は、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。

1-15

不確実係数

安全係数と同義。

UF:Uncertainty Factor

1-16

用量 - 反応評価

Dose-Response

Assessment

生物学的、化学的また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性を評価すること。

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。

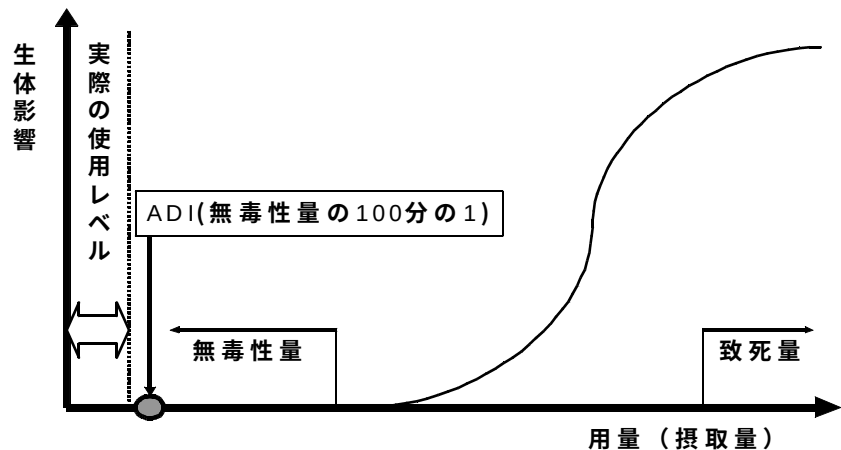


図 摂取量と生体影響の一般的な関係

1-17

暴露評価

Exposure Assessment

食品を通じてハザードをどのくらい摂取していると推定されるのか、定性的または定量的な評価をすること。

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。

1-18

い き ち 閾値

Threshold Dose

ある系に注目する反応を起こさせるとき、必要な作用の大きさ、強度の最小量をいう。

例えば、有害な化学物質が、ある一定以上体内に加えられた場合にのみ毒性を示すとき、その値を（毒性発現の）閾値という。

1-19

ゼロリスク

Zero Risk

リスクの原因となるハザードの暴露がゼロ、またはハザードが毒性を示さないということ。

近年、分析技術の向上などもあって、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。

1-20

リテラシー

Literacy

本来の意味は、読み書きの能力のこと。

「科学リテラシー」といった場合、科学的な問題を理解するに当たっての必要な能力をいう。

1-21

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。

1-22

危機管理

Crisis Management

発生した、または発生するであろう危機への対処。

2 毒性および毒性試験に関する用語（総計 27）

2-1

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。
化学物質の急性毒性の場合、およそその毒性の程度は以下のとおり。

毒性の程度	毒性分類 ^{※1}
	LD ₅₀ ^{※2} 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

※1 H.C.Hodge and J.H.Stern. “Tabulation of Toxicity Classes”
American Industrial Hygiene Association Quarterly, Vol.10
pp.93-96 (1949)による

※2 LD₅₀ (Median Lethal Dose (半数致死量))：実験動物の 50%
を死亡させたと推定される量

2-2

交絡

交絡とは、暴露要因と疾病の実際の関連性が、第三の要因の影響を受ける現象をいう。

2-3

ベンチマークドーズ

BMD: Benchmark Dose

量－反応関係を表す関数において、対象集団の異常率(カットオフ値)が、暴露量の増加に伴って増えていく。この異常増加分を BMR (Benchmark Dose Response)と決め、カットオフ値＋BMR になった時の値を BMD とする考え方。

この考え方は、生物学的な変動と統計的な不確実性の両面を考慮しているといえる。

2-4

中毒

Poisoning,

Intoxication

有毒物質の摂取など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。

2-5

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。

2-6

急性毒性試験

Acute Toxicity

Test/Study

被験物質の急性毒性徴候を調べる試験。

2-7

LD（致死量）

Lethal Dose

人または動物を死に至らしめる量。

2-8

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などにより投与した場合に、統計学的にある日数のうちに、半数（50%）を死亡させたと推定される量（通常は物質質量 [mg/kg 体重] で示す）をいう。

LD₅₀ の値が小さいほど毒性は強い。

2-9

亜急性毒性

Subacute Toxicity

比較的短期間（1 ヶ月から 3 ヶ月程度）反復投与して発現する毒性。

2-10

亜急性毒性試験

Subacute Toxicity

Test/Study

被験物質を動物に、比較的短期間（通常 1 ヶ月から 3 ヶ月程度）、反復投与して、その際に発現する動物の毒性反応を調べる試験。

2-11

慢性毒性

Chronic Toxicity

長期間（6 ヶ月以上）反復投与して発現する毒性。

2-12

慢性毒性試験

Chronic Toxicity
Test/Study

被験物質を動物に、通常 6 ヶ月以上、反復投与し、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、被験物質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。

2-13

世代生殖毒性試験 (繁殖試験)

Generation Reproductive
Toxicity Test/Study

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。

2-14

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。

2-15

催奇形性試験

Teratogenicity
Test/Study

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および妊婦母体に及ぼす影響に関する情報が得られる。

受胎後の雌動物に対して、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。

2-16

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。

免疫系とは、自己の細胞を認識し、非自己の細胞と識別する生理現象で、正常に機能しなくなると感染症、自己免疫疾患、アレルギー性疾患などの健康被害が生じる。

2-17

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きた外来異物（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。

2-18

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結びつく可能性がある。

2-19

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などがある。

細菌を用いるエームス試験が広く用いられている。

2-20

遺伝子改変動物

Transgenic animal

遺伝子操作によって異種の遺伝子（DNA）を導入した動物のこと。

組み換えられた遺伝子を発現した動物は、遺伝病の研究や変異原性試験などに用いられている。

2-21

エームス試験

（エムス試験）

Ames Test

サルモネラ菌などの細菌を用いて遺伝子の突然変異を検出する試験で、突然変異性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。

エムス試験、サルモネラ試験、サルモネラ変異原性試験ともいう。

2-22

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。

2-23

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、動物種および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（IARC: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、カドミウムなど
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など
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、ガソリンなど
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、コレステロールなど
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) など

2-24

イニシエーション

Initiation

発がんの過程にはいくつかのステップが存在し、多段階的に進行していると考えられており、その最初のステップのこと。

化学物質や放射線などによって引き起こされた DNA 損傷が修復されず、突然変異として遺伝子に固定され、腫瘍発生に関与する遺伝子に機能異常をもたらす過程をさす。

2-25

プロモーション（作用）

Promotion Action

発がん性の試験では「発がんを促進する作用」をいう。

2-26

遺伝毒性発がん物質

Genotoxic Carcinogen

発がん物質のうち、DNA 中の塩基配列の異常や DNA 鎖の切断といった DNA に直接作用して損傷を引き起こし、遺伝子変異を誘発する作用を持った（すなわち遺伝毒性を持った）物質を指す。

2-27

薬理（学）試験

Pharmacological Test

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。

3 分析・単位に関する用語（総計 16）

3-1

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。

3-2

疫学（的）調査

Epidemiological Survey

疾病と、その原因と考えられるものと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、罹患者と健常者の集団を比較するケース・コントロール調査などがある。

※ コホート

属性（例えば、年齢、職業、民族など）を同じくする集団、あるいは同じ外的条件（例えば被爆など）を受けた集団をいう。

（参考）調査結果の整理などの際に用いられる統計用語

平均値…すべてのデータを合計し、個体の数で割った数値。

中央値… n 個の量を大きさの順に並べたとき、中央にくる値。

n が奇数ならば $(n+1)/2$ の値、 n が偶数ならば $n/2$ 番目の値と $(n/2+1)$ 番目の値の平均値をいう。

中位数、メジアン（median）ともいう。

有意差…統計上、偶然とは考えられない差異。

有意水準…ある統計的仮説のもとで、例えば 0.05 または 0.01 を基準として、これ以下の確率を持つ事柄が起これば仮説は正しくないと判断するとき、このような基準を百分率で表したものを有意水準という。

3-3

精度管理

QC:

Quality Control,

Proficiency Test

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で、測定値間の誤差要因の解析と除去を目的としている。

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。

3-4

定量下限

Quantitation Limit

(定量限界)

LOQ:

Limit of Quantitation

その分析方法で適切な正確さと精度を持って定量できる分析対象物の最小濃度。

定量限界ともいう。

3-5

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。

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。

3-6

スクリーニング

Screening

一般には、多数の中からある特定の性質を持つ物質・生物などを選別（screen）すること。

または、そのための特定の操作・評価方法（テスト）をいう。

3-7

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こと。

または、化学物質などの汚染の実態を分析・調査すること。

3-8

エライザ法

ELISA:

Enzyme-Linked

Immuno-Sorbent Assay

抗原抗体反応を利用した検査法の一つで、病原体などの有無を目印のついた抗体を用いて検査する方法。

迅速・簡便であり、BSE 検査では一次試験に使用されている。

酵素免疫測定法、EIA 法ともいう。

3-9

**(BSE検査における)
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の一種。

BSE 検査においては、たん白質を電気泳動で分け、異常プリオンたん白質に特異的に結合する抗体を用いて、その存在を確認する方法をいう。

わが国においては、BSE 検査で一次試験に使用されるエライザ法で陽性と判断された場合に、免疫組織化学検査、病理組織学的検査とともに確認検査として用いられる。

3-10

クロマトグラフィー

Chromatography

混合物から特定成分を分離する方法の一種。

例えば、食品中に含まれる添加物の含有量を調べる際などに利用されている。

この分析方法としては、以下のものがある。

- ・ペーパークロマトグラフィー(paper chromatography)
- ・薄層クロマトグラフィー(TLC:thin-layer chromatography)
- ・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 (pressure) liquid chromatography)

3-11

PCR法

PCR:

Polymerase Chain
Reaction

ごく微量の DNA（遺伝の本体としての生命活動の基礎となる化学物質）を効率的に増幅する方法。

この方法は、遺伝子の配列決定や遺伝子の定量など、遺伝子研究の場で利用されている。

3-12

in vivo

(イン・ビボ)

生物の体内で生体物質が機能している状態をいう。

生体物質を生体外に取り出した状態である *in vitro*（イン・ビトロ）と対比される。

3-13

in vitro

(イン・ビトロ)

生物の体内（*in vivo*）で営まれている機能や反応を、生体外に取り出して行わせている状態をいう。

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

行わせている状態はこれに相当する。

in vivo（イン・ビボ）と対比される。

3-14

ppm

(ピ・ー・ピ・ー・ム)

part per million

100 万分の 1 の分率を表す単位。

例えば、1ppm は 10^{-6} g 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、おおよそ浴槽一杯に相当する 1,000kg の水の中に物質 1g が存在する状態にあたる。

3-15

ppb

(ピ・ー・ピ・ー・ピ・ー)

part per billion

10 億分の 1 の分率を表す単位。

例えば、1ppb は 10^{-9} g 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、おおよそ浴槽一杯に相当する 1,000kg の水の中に物質 1mg が存在する状態にあたる。

3-16

μg、ng、pg

(マイクログラム、ナノグラム、ピコグラム)

ともに、重さの単位。

μg は 100 万分の 1 グラム。

ng は 10 億分の 1 グラム。

pg は 1 兆分の 1 グラム。

なお、グラム、ミリグラム、マイクログラム、ナノグラム、ピコグラムの対比は、以下のとおり。

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

(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、日常生活では聞き慣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、mm（ミリメートル）、μm（マイクロメートル）、nm（ナノメートル）、pm（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。

また、分率や割合を表す単位には、表 2 のようなものがある。

表 1 重量の単位

1g	(グラム)	1 グラム	1g=1,000mg
1mg	(ミリグラム)	1000 分の 1 グラム	1mg=1,000μg
1μg	(マイクログラム)	100 万分の 1 グラム	1μg=1,000ng
1ng	(ナノグラム)	10 億分の 1 グラム	1ng=1,000pg
1pg	(ピコグラム)	1 兆分の 1 グラム	

表 2 分率の単位

1%	(percent : part per cent)	100 分の 1
1ppm	(part per million)	100 万分の 1
1ppb	(part per billion)	10 億分の 1
1ppt	(part per trillion)	1 兆分の 1

4 化学物質系分野に関する用語（総計 25）

4-1

食品添加物

Food Additive

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使用されるもの、または食品の加工若しくは保存などの目的で添加、混和などの方法により使用[※]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」として厚生労働大臣が定める（指定する）もの以外は原則として使用が認められない。

このような規制はポジティブリスト方式と呼ばれ、欧米諸国においても同様の規制が行われている。

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使用目的、対象食品や使用量といった使用基準などが規定されている。

また、表示については、食品衛生法に基づき、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。また「着色料」や「保存料」などの定められた用途で 사용되는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、

- 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）
- がある。

4-2

食品添加物公定書

Japanese Standards of
Food Additives

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、わ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、保存基準および表示基準などを明確にし、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。

4-3

ポジティブリスト(制度)

Positive List (System)

原則禁止の中で、禁止していないものを一覧表に示す制度。

食品添加物では、食品衛生法の規定により、人の健康を損なうおそれのない場合として、厚生労働大臣が定める場合をのぞいて、原則として製造、使用、販売を禁止するポジティブリスト制度がとられている。

平成 15 年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品についても、原則としていわゆる一律基準（0.01ppm、4-7 参照）で規制し、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成 18 年 5 月 29 日から施行することとしている。

これにより、残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通が原則禁止されこととなる。

＊ ネガティブリスト制とは、原則自由の中で、禁止しているものだけを一覧表に示し、規制する制度をいう。

4-4

推定一日摂取量

EDI：

Estimate Daily Intake

暴露評価方式の一つ。（参照：理論最大一日摂取量（TMDI））

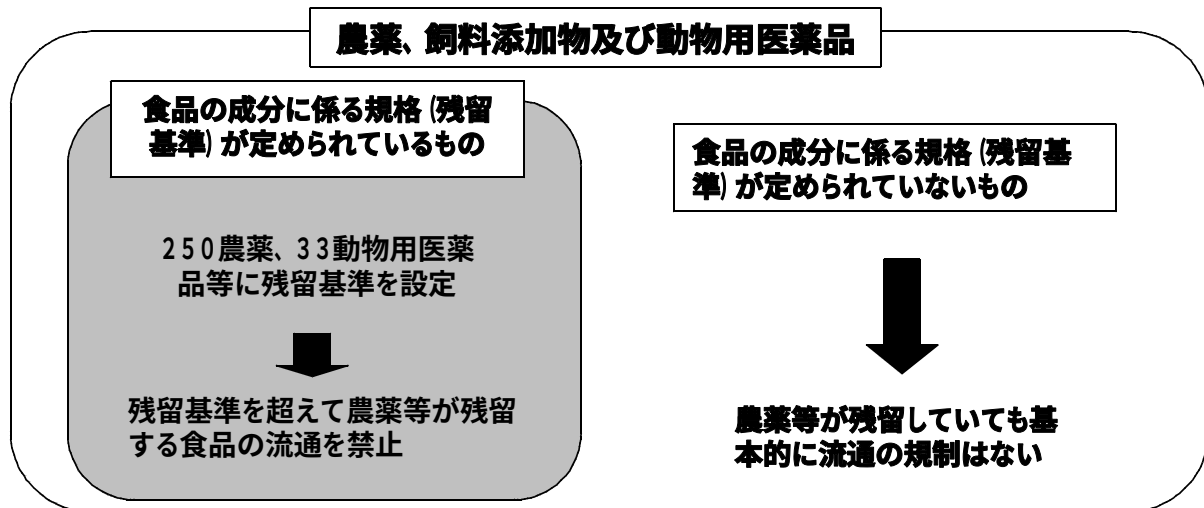
実際の食品への残留を調べた試験（作物残留試験等）成績に基づく残留量を基本に、非可食部の除去による影響、加工調理による残留への影響等を考慮し、より精密に当該農薬等の暴露量を試算する方式。

(参考) 食品に残留する農薬等のポジティブリスト制 (改正食品衛生法第 11 条関係)

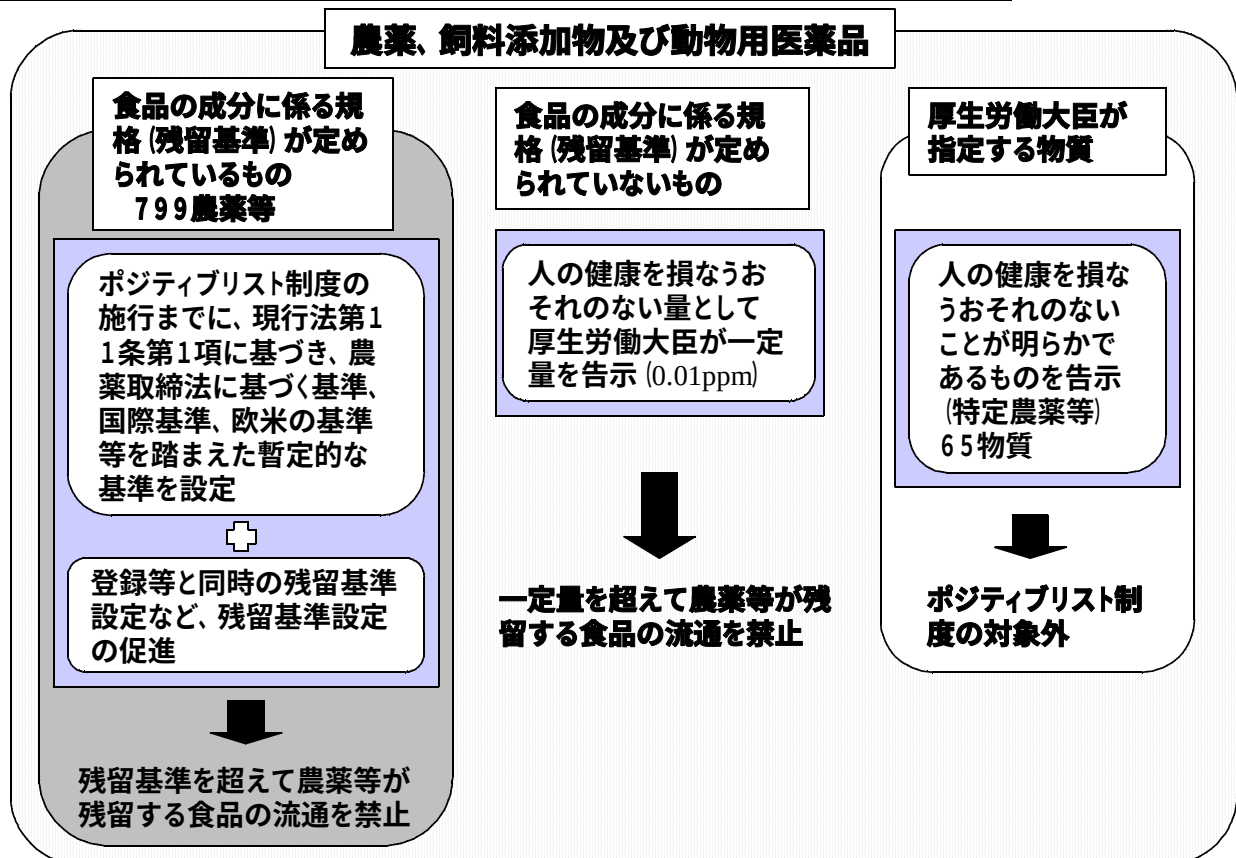
食品中に残留する農薬等へのポジティブリスト制度の導入

(改正食品衛生法第 11 条関係)

[現行の規制]



[ポジティブリスト制度への移行後] ……平成18年5月29日施行



※平成17年11月29日付で関係告示を公布

4-5

理論最大一日摂取量

TMDI：

Theoretical Maximum

Daily Intake

暴露評価方式の一つ。（参照：推定一日摂取量（EDI））
食品毎にその残留基準値と平均摂取量を乗じて得た当該食品の暴露量を、基準を設定しようとする全ての食品について足し合わせて当該農薬等の暴露量とする方式。

4-6

最大残留基準値

MRL：

Maximum Residue

Limit

農薬、動物用医薬品、飼料添加物の残留基準値。

4-7

（食品中に残留するポジティブリスト制度における）一律基準

改正された食品衛生法第 11 条第 3 項に基づく、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が定める量。

一律基準が適用されるのは、国内外で基準がない農薬等、つまり安全性の評価が行われておらず、ADI が定められていないような未知の物質が広く対象となる。

（参考）諸外国における一律基準値の設定状況

	一律基準値
カナダ	0.1ppm
ニュージーランド	0.1ppm
ドイツ	0.01ppm
米国	一律基準値は定められていないが、運用上、0.01～0.1ppmで判断

4-8

暫定基準

残留農薬等のポジティブリスト制が導入されると、基準が設定されていない農薬等が一律基準値を超えて含まれる食品の流通が禁止されることになる。

しかしながら、現行の残留基準をそのままにしてポジティブリスト制を導入した場合、これまで流通が可能であった食品も含め、不必要に食品の流通が妨げられることが想定されることから、農

薬取締法により使用が認められている農薬や国際基準であるコーデックス基準などの科学的な評価に基づき残留が設定されている農薬等については、それらの基準を参考に暫定的な基準を設定されることとなった。

4-9

(食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度における)対象外物質

改正された食品衛生法第 11 条第 3 項に基づく、人の健康を損なうおそれのない物質。

4-10

キャリーオーバー

Carry-Over

原材料として使用した食品に含まれている食品添加物が、ごくわずかに最終食品に持ち越されることがある。

この持ち越される食品添加物が最終食品でその効果のない場合、キャリーオーバーと呼ばれ、表示が省略される（アレルギー物質に由来する場合を除く）。

例えば、保存料に安息香酸を添加した醤油を原材料として使った最終製品であるせんべいにおいて、安息香酸がせんべいの保存性に効果を発現する量よりはるかに少ない場合、この安息香酸はキャリーオーバーとなりうる。

4-11

農薬

Pesticide,

Pesticide Chemical,

Agrichemical,

Agricultural Chemical

農薬取締法において、農薬とは、「農作物（樹木及び農林産物を含む。以下、「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物またはウイルスの防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤および農作物等の生理機能の増進または抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤」と定義されている。

また、農作物等の害虫を食べるクモなどの「天敵」も農薬とみなすとされている。

用途別に見ると、害虫を防除する殺虫剤、農作物等にとって有害な菌（細菌や糸状菌）を防除する殺菌剤、雑草を防除する除草剤、種なしぶどうなどを作る際に用いられるいわゆる植物成長調整剤などがある。

現在栽培されている農作物等の中には、農薬を使用しなければ、ほとんど収穫できないもの（例：りんご、もも）もあることから、病気や害虫、また雑草の害を食い止め、品質のよい農作物等を安定的に供給するために農薬が使われている。また、真夏の草取りなど、農作物等の生産者の過重な労働の軽減にも役立っている。

国内で農薬を使用する場合は、農薬取締法に基づき登録された農薬でなければならない。さらに農作物等の安全確保のため、食品衛生法に基づき食品への残留を規制する食品規格（残留農薬基準）に適合しない事態が生じないようにとの観点などから、農薬取締法では、農薬登録時に定められた使用方法を遵守しなければならないこととされている（使用基準）。

4-12

残留農薬

Pesticide Residue

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。

残留農薬基準が設定された場合、これを超えるような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。

4-13

ポストハーベスト農薬

Postharvest Application

害虫やかびを防止するため、収穫後の農作物等に散布される農薬のこと。

機能的に分類すると、①殺菌（防かびを含む）、②殺虫、③発芽防止、④組織の劣化防止、⑤酸化防止、⑥果実の成熟調整、⑦苦味斑防止などが挙げられる。

4-14

動物用医薬品

Veterinary Medicinal
product

動物用医薬品とは薬事法において、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・使用について薬事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、薬事法に基づき、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、残留基準が設定された場合、これを超えるような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。

4-15

飼料添加物

Feed Additive

飼料添加物とは、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において、①飼料の品質の低下の防止、②飼料の栄養成分その他の有効成分の補給、または③飼料が含有している栄養成分の有効な利用の促進を図るために、飼料に添加、混和、浸潤その他の方法によって用いられるもので、農林水産大臣が指定するものと定義されている。

飼料添加物には、アミノ酸、ミネラル、酵素、抗菌性物質などがあるが、個々の成分規格ならびに製造などの方法および表示の基準が定められており、これに適合しないものは飼料に添加することができない。

4-16

アジュバント

Adjuvant

抗原（外来の異物）と組み合わせることで抗原に対する感受性を増幅したり、長時間、生体内にとどまらせたりする役割を果たす物質の総称。

免疫賦活剤ともいう。

動物用のワクチンでは、一般的に流動パラフィンやアルミニウムゲルがアジュバントとして使用されている。

4-17

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。

4-18

抗菌性物質

Antimicrobial

細菌をはじめとする微生物に対して抗菌活性（殺菌作用、静菌作用など）を示す化学物質で、広義では抗生物質（[4-17 参照](#)）、合成抗菌剤、酸、銅などの金属が該当する。

「家畜等への抗菌性物質の使用により選択される薬剤耐性菌の食品健康影響に関する評価指針」（平成 16 年 9 月 30 日食品安全委員会決定）では、家畜等に使用される抗生物質および合成抗菌剤を総称する用語として定義・使用された。

4-19

薬剤耐性

Antimicrobial Resistance

薬剤等（化学療法剤、抗生物質、抗菌剤、消毒剤等）に対して、感受性を示さない（薬剤が効かない）性質のことを一般に「薬剤耐性」といい、これに対して、薬剤等に感受性を示す（薬剤が効く）性質のことを「薬剤感受性」といい、このような性質を示す菌を「薬剤感受性菌」という。

特に細菌の抗性物質（[4-17 参照](#)）及び合成抗菌剤物質（[4-18 参照](#)）に対して耐性を示す性質は Antibiotic Resistance などと呼ばれ、このような性質を有する菌として、バンコマイシン耐性腸球菌（VRE）、メチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）などが知られている。

4-20

器具・容器包装

Apparatus/Container
and Package

食品衛生法において「器具」とは、食品または添加物の製造、加工、飲食等に用いられ、かつ、食品または添加物に直接接触するものであり、「容器包装」とは、食品または添加物を入れ、または包んでいるものである。

具体例としては、食品または添加物を入れ、または包む瓶、缶、箱、袋、包装紙などがある。

4-21

化学物質

Chemical Substance

一般的に「化学物質」という場合、元素・重金属、SO_x、NO_xのような従来型の環境汚染物質、CO₂ や CO のような単純な

化学物質を除いた化合物として考えられることが多い。

なお、法律上、化学物質の定義は以下の２種類がある。

- ・ 元素または化合物に化学反応を起こさせることにより得られる化合物（化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律）：人工的に合成される化学物質
- ・ 元素または化合物（労働安全衛生法、特定化学物質の環境への排出量の把握等及び管理の改善の促進に関する法律）：上記に元素、天然物、非意図的生成物質を加えたより広い概念。

4-22

内分泌かく乱物質 （いわゆる環境ホルモン※）

Endocrine Disrupter

内分泌系に影響を及ぼすことにより、生体に障害や有害な影響を引き起こす外因性の物質。

※ ホルモン（Hormone）

生体内の内分泌器官から主に分泌され、一個体の動物の発生過程における組織の分化、その成長、生殖機能の発達、恒常性などを調節する物質。

4-23

汚染物質

Contaminant

食品に意図的に添加されたものと異なり、食品の生産（作物栽培、家畜飼育などを含む）・製造・加工・流通・販売（容器包装など）行為の結果または環境汚染の結果として、食品中に存在する物質のこと。

虫や小動物の毛などの異物は含まれない。

主な例としては、水銀、カドミウム、ダイオキシンなどが挙げられる。

4-24

ダイオキシン類

ダイオキシン類とは、主に廃棄物の焼却過程などで非意図的に生成される化学物質で、強い毒性を示し、難分解物質であるとともに、環境中の生物や人体の脂肪組織に蓄積することが知られている。

ダイオキシン類は、一種類ではなく、ポリ塩化ジベンゾ-パラ-ジオキシン（PCDDs）75 種類、ポリ塩化ジベンゾフラン（PCDFs）135 種類、コプラナー PCB 十数種類の総称で、そのうち毒性があるものとされるものはそれぞれ 7 種類、10 種類、12 種類ある。

食品中のダイオキシン類による健康影響については、食品全体から摂取するダイオキシン類の総量（一日平均摂取量）を把握し、耐容一日摂取量（TDI:Tolerable Daily Intake（1-10 参照））と比較することにより評価されている。

平成 15 年度の調査によると食品からの一日摂取量は体重 1kg あたり 1.33pg-TEQ となっており、この結果は「ダイオキシン類」の耐容一日摂取量である 4pg-TEQを下回っている。

4-25

生物濃縮

Biomagnification

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場合や、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場合などに起こりうる。

5 生物系分野に関する用語（総計 37）

5-1

微生物

Microorganism

通常は、直接肉眼では見ることができず、顕微鏡で観察される微細な生物の総称。

動物界にも植物界にも属さない原生生物界に分類されることが多い。

食品の安全で問題になる微生物としては細菌、リケッチア、原虫類、真菌、ウイルスが挙げられる。

5-2

ウイルス

Virus

たん白質と核酸とからなる最も構造の簡単な微生物の一種で感染性を持つ。

ウイルスは最小の生物といわれ、直径 10 ～ 300nm (1nm = 10 億分の 1m) と細菌の通過できないろ過器を用いても通過してしまうほどである。

形態は球形、円筒形、正二十面体など様々なものがある。

ウイルスは、それ自身では成長することも二分裂による増殖もすることができず、他の生物に感染し、その細胞中の酵素その他を利用してはじめて増殖できる。

また、動植物、細菌など、ほとんどの生物に感染し、さまざまな病気の原因となる。

5-3

自然毒

Natural Toxin

植物または動物の体内の自然発生毒のことであり、それぞれ植物性自然毒、動物性自然毒と呼ばれる。

植物性自然毒の例としてきのこのムスカリンなど、動物性自然毒の例としてフグのテトロドトキシンなどがある。

5-4

かび毒

Mycotoxin

一部のかびが穀類などの農産物や飼料に付着・増殖して産生する化学物質（天然毒素）。「マイコトキシン」ともいう。

一般に、かび毒は熱に対して比較的安定なことから、加工・調理の段階で多くの低減が望めないものもあって、農作物の生産、乾燥調整、貯蔵などの段階で、かびの増殖やかび毒の産生を防

止することが重要である。

湿潤かつ温暖なわが国では、かびの生育に適していることから、農作物の不適切な取扱いによってはかび毒を産生する可能性がある。

かび毒の例としては、アフラトキシン、パツリン、デオキシニバレノール、オクラトキシン A などがあり、既にわが国でも基準値などが設定され、規制や対策が実施されているものもある。

5-5

食中毒

Foodborne Illness,
Food Poisoning

食品に起因する急性胃腸炎、神経障害などの中毒症の総称で、その原因物質によって微生物性食中毒、自然毒食中毒、化学物質による食中毒、その他原因不明なものに分類される。

微生物性食中毒は細菌性食中毒とウイルス性食中毒に分けられ、このうち細菌性食中毒は、感染型と毒素型に分類される。

感染型食中毒は、食品中に増殖した原因菌（サルモネラ属菌、リステリア、腸炎ビブリオなど）を食品とともに摂取した後、原因菌が腸管内でさらに増殖して臨床症状を起こす。

他方、毒素型食中毒は食品中で増殖した原因菌（黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など）が産生した毒素を食品とともに摂取することで臨床症状を示す。

自然毒食中毒は、毒キノコ、フグ毒、かび毒などが原因物質となって起きる。

この他、化学物質による食中毒などがある。

（参考）静菌、除菌、殺菌、滅菌

静菌…微生物の増殖が抑制されている状態のことをいう。

低温貯蔵、塩蔵などの貯蔵中では、微生物が死滅せず、増殖抑制され静菌の状態で存在することがある。

除菌…微生物を、存在する場所から何らかの方法（洗浄、ろ過など）によって排除することをいう。

微生物を積極的に死滅させることはできないが、除菌により存在する微生物数が減少することになり、その程度に応じて食品などの保存性が延長される。

殺菌…一般には、微生物数を減少させる操作をいう。

食品製造の際は、食中毒菌や腐敗の原因となる有害微生物のみを加熱殺菌

する商業的殺菌が行われる。

滅菌…あらゆる微生物を死滅させ、または除去する操作をいう。

高温による滅菌のほか、薬剤、ガンマ線などが用いられる。

5-6

サルモネラ

Salmonella

わが国で食中毒の発生件数が多いものの一つで、鶏卵などを介した食中毒が発生している。

<特徴>

動物の腸管、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>

潜伏期は6～72時間。

主症状は激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐^{おうと}。

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。

低温保存は有効。しかし過信は禁物。

二次汚染にも注意。

5-7

黄色ブドウ球菌

Staphylococcus aureus

人間の手指からも検出されることがある。

増殖の際に毒素を作り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>

潜伏期は1～3時間。

主症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}、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、調理器具の洗浄殺菌。

手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れない。

防虫、防鼠対策は効果的。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。

5-8

ボツリヌス

Clostridium botulinum

酸素のないところで増殖し、強い神経障害をもたらす毒素を産生する。

ここ数年、発生の報告はない。

＜特徴＞

動物の腸管や自然界に広く生息する。

酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。

毒性の強い神経毒を作る。

毒素の無害化には、80℃で20分以上の加熱を要する。

＜食中毒症状＞

潜伏期は8～36時間。

主症状は、吐き気、嘔吐^{おうと}、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状（複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など）。

致死率は20％と高い。

＜過去の食中毒原因食品＞

缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト食品、いずし、からしれんこんなど。

（乳児ボツリヌス症の場合、蜂蜜、コーンシロップ）

＜対策＞

発生は少ないが、いったん発生すると重くなる。

いずしによる発生が多いので注意が必要。

容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。

ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗血清による治療を早期に開始する。

5-9

腸炎ビブリオ

Vibrio parahaemolyticus

主に魚介類を介して食中毒を引き起こす。

近年の発生件数は減少傾向にある。

<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。

<食中毒症状>

潜伏期は 8 ～ 24 時間。

主症状は、腹痛、水様下痢、発熱、嘔吐^{おうと}。

<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 °C、10 分間の加熱で死滅。

二次汚染にも注意。

5-10

腸管出血性大腸菌

^{オー}
0157:H7

Enterohemorrhagic

Escherichia.coli ; EHEC

感染による患者数こそ多くはないが、重症化の危険性があり、国内で散発している。

<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 1 ～ 10 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。

<過去の食中毒原因食品>

井戸水、焼肉、牛レバー（生）など。

<対策>

食肉は中心部までよく加熱する（75℃、1分以上）。

野菜類はよく洗浄。

と畜場の衛生管理、食肉店での二次汚染対策を十分に行う。

低温保存の徹底。

5-11

ウエルシュ菌

Clostridium perfringens

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する細菌。

<特徴>

人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。

酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。

芽胞は、100℃、1～3時間の加熱に耐える。

食物と一緒に腸管に達したウエルシュは毒素を作り、この毒素が食中毒を作る。

<食中毒症状>

潜伏期は8～12時間。

主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。

<過去の食中毒原因食品>

主な原因食品として、多種多様の煮物食品（カレー、煮魚、麺のつけ汁、いなりずし、野菜煮付けなど）が挙げられる。

<対策>

食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行い、食品を保存する場合は10℃以下か55℃以上を保つ。

また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖菌型を完全に殺菌する。

5-12

セレウス

Bacillus cereus

土壌などの自然界に広く分布し、増殖の際に毒素を作り、食中毒を引き起こす。

<特徴>

土壌などの自然界に広く生息する。

毒素を生成する。

芽胞は100℃、30分の加熱でも死滅せず、家庭用消毒薬も

無効。

<食中毒症状>

^{おうと}
嘔吐型と下痢型がある。

^{おうと}
嘔吐型：潜伏期は 30 分～ 3 時間。

主症状は吐き気、^{おうと}
嘔吐。

下痢型：潜伏期は 8 ～ 16 時間。

主症状は下痢、腹痛。

<過去の食中毒原因食品>

^{おうと}
嘔吐型：ピラフ、スパゲティなど。

下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など。

<対策>

米飯やめん類を作り置きしない。

穀類の食品は室内に放置せずに、調理後は 10℃以下で保存する。

5-13

エルシニア

Yersinia

低温域（0 ～ 5℃）でも増殖することができる。

<特徴>

家畜では特に豚、ネズミなどの野生小動物が保菌し、糞尿を介して食肉や飲料水を汚染する。

低温域（0 ～ 5℃）でも増殖することができる。

<食中毒症状>

潜伏期は 2 ～ 3 日。

主症状は、発熱、腹痛、下痢。

<過去の食中毒原因食品>

主に食肉。

サンドイッチ、野菜ジュース、井戸水も報告されている。

<対策>

食肉は十分に加熱（75℃以上、数分）する。

低温でも増殖する。冷蔵庫を過信しない。

5-14

カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ

Campylobacter jejuni/coli

近年、わが国において件数、患者数ともに多い食中毒の一つである。

<特徴>

家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器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。

<食中毒症状>

潜伏期は1～7日と長い。

主症状は、発熱、倦怠感^{けんたい}、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便など。

少ない菌量でも発症。

<過去の食中毒原因食品>

食肉（特に鶏肉）、飲料水、生野菜、牛乳など。

潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。

<対策>

調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。

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（65℃以上、数分）を行う。

5-15

リステリア

Listeria monocytogenes

わが国では食中毒による報告事例はないが、諸外国では報告されている。

<特徴>

家畜、野生動物、魚類、河川、下水、飼料など自然界に広く分布。

4℃以下の低温でも増殖可能。

65℃、数分の加熱で死滅。

未殺菌チーズ、食肉、野菜サラダ、刺身などを汚染。

<食中毒症状>

潜伏期間は24時間から数週間と幅が広い。

主症状は倦怠感^{けんたい}、弱い発熱を伴うインフルエンザ様症状。

妊婦、乳幼児、高齢者では重症になることがある。

<過去の食中毒原因食品>

牛乳、チーズ、野菜、食肉、ホットドックなど。

<対策>

生肉、未殺菌チーズなどをできるだけ避け、冷蔵庫を過信しな

い。

5-16

ノロウイルス*

Norovirus

※平成 9 年 5 月に改正された食品衛生法で、食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 15 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。

貝類の生食などが原因と推定される食中毒が多発している。

<特徴>

カキなど貝類の生食により発症することが多い。

人から人への二次感染もある。

塩素系殺菌剤やアルコールに抵抗性がある。

少量のウイルスでも発症する。

<食中毒症状>

潜伏期は 24 ～ 48 時間。

主症状は、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

<過去の食中毒原因食品>

貝類（二枚貝）、特に生カキ。

調理従業者からの二次汚染によるサンドイッチ、パンなど。

<対策>

二枚貝は中心部まで充分に加熱する（85℃、1分以上）。

野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。

手指をよく洗浄する。

感染者の便、嘔吐物^{おうと}に接触しない。

5-17

A型肝炎とE型肝炎

hepatitis A virus : HAV

hepatitis E virus : HEV

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、現在のところ A 型から G 型およびそれ以外に分類されるが、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^{けんたい}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。HEV は通常の加熱調理で感染性を失うことから、野生動物の肉や豚レバーなどの豚由来の食品については十分に加熱調理を行うよう注意喚起されている。

5-18

敗血症

病原菌が血液中に入り込み、症状が全身におよんだ状態。

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。

5-19

アレルギー反応

Allergic Reaction

生体が自己と外来の異物を認識する反応を免疫学的反応というが、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。

特に、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反応によるものを食物アレルギー（Food Allergy）と呼んでいる。

この免疫学的な防御反応とは、私たちの体の中で異物（抗原）が入ってくるとこれに対して防衛しようと、抗体がつくられるというもので、その後の抗原の侵入に対して、この抗体が良い方に働けば、病気の発症を抑えることができる。

ところがアレルギー体質を持っている人の場合、その後の抗原の侵入に対して過敏な反応をし、様々なアレルギー症状が引き起こされる。

中でも、最も激しいタイプの症状（急激な血圧低下、呼吸困難または意識障害など）をアナフィラキシーショックといい、対応が遅れるとまれに死に至ることもある。

また、このアレルギーの原因となる抗原を特にアレルゲンという。

なお、食物が原因となって生体に障害を引き起こす反応には、食物アレルギーの他に毒素による中毒、消化酵素欠損による不耐症などがあり、これらとの鑑別が必要である。

平成 13 年 4 月にスタートしたアレルギー物質を含む食品に関する表示制度の下、卵、乳、小麦、そば、落花生の 5 品目を含む場合には、それらを含む旨の表示を義務とし、あわび、いか、いくら、えび、オレンジ、かに、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、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 品目を含む場合には、それらを含む旨の表示を奨励している（平成 17 年 1 月現在）。

5-20

人獣共通感染症

（人畜共通感染症、人畜共通伝染病）

Zoonosis

自然条件下で、人にも脊椎動物にも感染する感染症。

病原体はウイルス、細菌、原虫、真菌、寄生虫と多岐にわたる。

人が動物から感染するばかりでなく、動物が人から感染し、さらに人に感染させることもある。

人獣共通感染症の中には、人に対して感染力が強く、動物に対しては弱いものもこの逆のものもある。

人獣共通感染症としては、狂犬病、Q熱など様々なものがある。

5-21

牛海綿状脳症（BSE）

BSE:

Bovine Spongiform

Encephalopathy

牛の病気の一つ。

BSE に感染した牛では、BSE プリオンと呼ばれる病原体が、主に脳に蓄積することによって、脳の組織がスポンジ状になり、異常行動、運動失調などの中樞神経症状を呈し、死に至ると考えられている。

また、潜伏期間は平均 5 年、ほとんどの場合が 4 年から 6 年と推測されている。現在のところ、生体診断法や治療法はない。

牛から牛に BSE が蔓延したのは、BSE 感染牛を原料とした肉骨粉を飼料として使っていたことが原因と考えられている。

国際獣疫事務局（OIE）（11-1-1-7 参照）の報告によれば、世界 24 カ国で約 19 万頭（2006 年 3 月 3 日時点、ただし英国のデータのみ 2005 年 12 月 31 日時点）の BSE が発生しており、英国がそのほとんど（約 18 万 4 千頭）を占め、わが国ではこれまで 24 頭（2006 年 3 月時点）確認されている。

5-22

地理的BSEリスク

GBR：

Geographical BSE Risk

地理的 BSE リスク（GBR）は、ある国のある時点における、臨床的および不顕性的に見た場合の BSE（5-21 参照）に感染した一頭あるいは複数の牛が存在する可能性の高さを示す定性的指標である。

その存在が確認されている場合には、GBR は次に示す表に明記されているような感染のレベルを示すものとなる。

表 GBR の定義とそのレベル

GBR レベル	臨床的および前臨床的に見た場合の地理的地域／国におけるBSE病原体に感染した一頭あるいは複数の牛の存在
I	ほとんど可能性がない
II	可能性は少ないが、排除されない
III	可能性は大きいが確認されていない、あるいは低いレベルで確認されている
IV	高いレベルで確認されている

5-23

変異型クロイツフェルト・ヤコブ病 (vCJD)

vCJD:

variant

Creutzfeldt-Jakob

Disease

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 (平均発症年齢: 20 歳代) こと、脳波の特徴も従来の CJD とは異なることなどから、両者は別の病気である。

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ゆっくり進行 (平均期間 18 ヶ月ほど) する病気である。

約 18 万 4 千頭の BSE が発生した英国では 1996 年以来の累計で 189 人 (2006 年 3 月時点) の vCJD 患者が確認されており、わが国においては、1 人 (2006 年 3 月時点) の vCJD 患者が確認されているが、英国滞在時の暴露の可能性が現時点では有力と考えられている。

5-24

プリオン

Prion

プリオンとは、感染性を有する蛋白質様の病原体を意味する造語 (proteinaceous infectious particles) であり、牛海綿状脳症 (BSE) や人のクロイツフェルト・ヤコブ病 (CJD) の原因と考えられている。

その本体とされる感染型プリオン蛋白質に対し、正常個体内にはもともと正常型プリオン蛋白質が存在する。

両者のアミノ酸配列は相同であるが、唯一立体構造の相違が知られている。

特定危険部位 (SRM)

SRM :

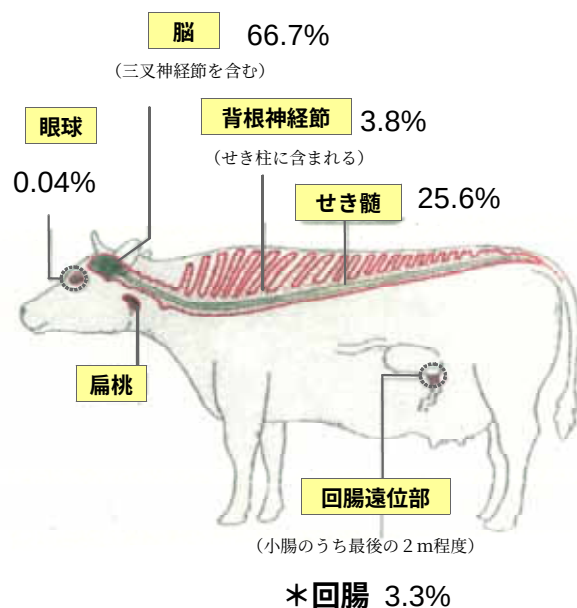
Specified Risk Material

BSE の病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積することから、流通経路から排除すべきとされる牛体内の部位のこと。

特定危険部位の範囲は、国によって少しずつ異なるが、わが国では、牛海綿状脳症対策特別措置法（10-1 参照）により、と畜場において除去・焼却が義務づけられている特定部位（すべての月齢の牛の頭部（舌およびほほ肉を除く）、せき髄、回腸遠位部（盲腸との接続部分から 2 メートルまでの部分）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背根神経節を含むせき柱のことを指す。

以上により、これらの部位は、食品として利用することが法律で禁止されている。

図 BSE 感染牛の異常プリオンたん白質の体内分布



出典) 欧州委員会科学運営委員会（1999 年 12 月）

「食物を介した BSE のヒトへの曝露^{ばくろ}リスクに関する科学運営委員会の意見」

- ※ 1 羊のスクレイピーの実験に基づいて、脾臓^{ひぞう}（0.3%）に低レベルの感染力があることが推測されている。なお、経口で BSE 感染した牛の場合、脾臓に感染性は見つかっていない。
- ※ 2 扁桃については、BSE 感染牛の扁桃を牛の脳に接種した実験で、わずかに感染性が確認されている。

表 各国の特定危険部位（SRM）の範囲

部位	日本	米国	EU
頭蓋	全月齢の頭部 (舌、頬肉を除く)	30 ヶ月齢以上 (脳、目、三叉神経節を含む)	12 ヶ月齢以上 (下顎を除き、脳、目を含む)
扁桃		全月齢	全月齢
せき髄	全月齢	30 ヶ月齢以上	12 ヶ月齢以上
せき柱 (背根神経節を含む)	全月齢	30 ヶ月齢以上	<u>24 ヶ月齢</u> 以上
腸	全月齢の回腸遠位部	全月齢の小腸	全月齢の腸・腸間膜

5-26

ID₅₀

(50%感染量)

50% infecting dose

動物または細胞の適当な系の 50%に感染を起こさせる量を ID₅₀ ということに表す。50%感染量ともいう。

細菌やウイルスの定量法の一つ。

多数の動物又は培養組織の系に、感染性の微生物などを含む検体を摂取したとき、全体の 50%を感染させると推定される微生物等の量。

5-27

肉骨粉 (MBM)

MBM :

Meat-and-Bone Meal

牛や豚などの家畜をと畜解体する時に出る、食用にならない部分などをレンダリング（化製処理、5-31 参照）した後、乾燥して作った粉末状のもの。

主に飼料および肥料用として利用された。

現在わが国では、牛から牛に BSE が蔓延したのは、BSE 感染牛を原料とした肉骨粉などの飼料を使っていたことが原因と考えられていることから、牛などの反芻動物^{はんすう}を原料として作られた肉骨粉は牛以外の家畜などを含めた飼料および肥料への使用が禁止されている。

5-28

フィードバン

Feed ban

牛などの反芻動物に対する肉骨粉の使用禁止などの飼料規制のことをさす。

5-29

スタンニング

Stunning

家畜のと畜に関連する用語で、と畜する際にスタンガンで失神させること。

また、失神した状態を指す場合もある。

スタンニングの方法としては、ボルトピストル（家畜銃）、打撲、ガス麻酔などがある。

5-30

ピッシング

Pithing

と畜の際、失神させた牛の頭部からワイヤ状の器具を挿入してせき髄神経組織を破壊する作業。

これを行うことにより、解体作業中に牛の脚が激しく動いて現場職員がけがをすることを防ぐことが出来る。

5-31

レンダリング （化製処理）

Rendering

牛や豚などの家畜をと畜解体する時に出る食用にならない部分などを、加熱など加工して脂肪などを融出し、残さを飼料や肥料および工業用に製品化すること。

5-32

交差汚染

Cross-Contamination

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。

5-33

感染経路

Route of Infection

人が微生物など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（HIV、B型肝炎およびC型肝炎など）がある。

5-34

高病原性鳥インフルエ

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

ンザ

Highly Pathogenic

Avian Influenza

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、わが国では H5 亜型、H7 亜型のタイプが家畜に感染した場合およ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（世界保健機関、11-1-1-2 参照）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 °C に達するよう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。

5-35

豚コレラ

Classical Swine Fever,

Hog Cholera

豚、猪に発生する病気であり、人には感染しない。

ウイルスによる伝染病で、強い伝染力と高い致死率を特徴とし、アジア、アフリカ、南米、欧州の多くの国に存在する。

症状としては、食欲不振、高熱、結膜炎、便秘、下痢、神経症状、体表に紫斑^{しはん}などが認められ、ほぼ 100% 死亡する。

治療法はなく、ワクチンが実用化されているが、わが国では平成 12 年 10 月からワクチン接種を全国的に原則中止し、感染豚の淘汰による清浄化を中心とした防疫体制をとっている。

5-36

コイヘルペス (KHV)

KHV:

Koi Herpes Virus

マゴイとニシキゴイに発生する病気。

コイ以外の魚や人への感染はない。

発病すると行動が緩慢になったり、餌を食べなくなるが、目立った外部症状は少なく、鰓^{えら}の退色やびらん（ただれ）などがみられる。

幼魚から成魚までに発生し死亡率が高く、現在、有効な治療

法はない。

1998 年にイスラエルやアメリカでコイの大量死があり、2000 年にこれが新しいウイルス（KHV）が原因であることが発表された。

その後、ヨーロッパやインドネシアなどでもコイヘルペス病の発生が確認され、わが国では 2003 年に初めて発生が確認された。

コイヘルペスウイルスは 30 °C 以上では増殖することができないため、人（体温 36 ～ 37 °C）では感染が成立しない。

このため、仮に感染したコイの肉を食べたとしても、人体に全く影響はない。

5-37

レセプター

（受容体、受容器）

Receptor

一般に、受容体または受容器と訳される。

細胞膜や細胞内に存在し、細胞外の物質などをシグナル（刺激）として選択的に受容する物質の総称。

各種の生理活性物質（ホルモン、薬剤など）を特異的に認識し、そのシグナルを伝達し、作用を発現させる重要な役割を担っている。

様々な種類のレセプターが存在し、種類ごとに受容できる生理活性物質も異なることから、「鍵穴」と「鍵」の関係に例えられる。

6 新食品等分野に関する用語（総計11）

6-1

遺伝子組換え食品

GMOs :

Genetically Modified
Organisms

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、他の生物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、加工特性などの品質向上に利用されることが期待されている。

一方、遺伝子組換え食品は国際的にも広がってきており、今後さらに新しい食品の開発が進むことも予想され（未審査のものは安全とはいえないことから）、安全性未審査のものが国内で流通しないよう、安全性審査（食品健康影響評価）を法的に義務化している。

平成 18 年 1 月現在、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作物は、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てんさいの 7 種類。遺伝子組換え農産物およびこれを原料とした加工食品については、表示制度が定められている。

表示義務の対象となるのは、遺伝子組換え食品である大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファの 6 種類の農産物とこれらを原材料とした加工食品 31 品目群（豆腐、納豆など）である。

また、高オレイン酸遺伝子組換え大豆およびこれを使用した加工食品について、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」などの表示が義務付けられている。

6-2

遺伝子

Gene

生物が生命活動を行うとともに、その子孫に対しても同一性を保持するために必要な情報（遺伝情報）を決定する因子のこと。

遺伝子本体は、一部のウイルスを除き、ほとんどがデオキシリボ核酸（DNA）と呼ばれる化学物質である。

遺伝情報は、体内でそれぞれに対応する様々な種類のたん白質を合成することにより表現される。

具体的には、DNA を構成する四つの塩基（アデニン（A）、

チミン（T）、グアニン（G）、シトシン（C）の配列により、20種類のアミノ酸の配列が決定し、合成されるたん白質の種類が決定することとなる。

6-3

バイオテクノロジー

Biotechnology

「バイオロジー」（生物学）と「テクノロジー」（科学技術）を合成した言葉。

日本語では「生物工学」または「生命工学」などと訳される。

生物またはその機能を利用または応用する技術のことを指す。

伝統的な酒造りやしょうゆ造りといった発酵技術、交配による品種改良などの育種技術に加え、遺伝子組換え技術やクローン技術などが含まれる。

6-4

新開発食品

Novel Food

一般的には、これまで食品として飲食されることのなかったものを指すが、世界的に統一された定義はない。

なお、食品安全委員会におけるリスク評価では、新開発食品専門調査会において、特定保健用食品のほか、クローン技術や放射線照射などの、これまで食品製造のために利用されたことのない技術を用いた食品の検討を想定している。

6-5

保健機能食品

保健機能食品は、栄養成分の補給または特定の保健の用途に資するもの（身体の機能や構造に影響を与え、健康の維持増進に役立つものを含む。）であることについての表示が認められている食品であり、「栄養機能食品」と「特定保健用食品」の二つがある。

平成 17 年 2 月には、条件付き特定保健用食品の創設などの見直しが行われた。

(参考) 保健機能食品制度について

医薬品 (医薬部外品を含む)	保健機能食品		その他の食品 (いわゆる健康食品を含む)
	栄養機能食品	特定保健用食品	
		条件付き特定保健用食品 ^{※1}	
	規格基準型	個別許可型 (疾病リスク低減表示 ^{※2} を含む。) 規格基準型 ^{※3}	

※1：条件付き特定保健用食品

- … 現行の特定保健用食品の審査で要求している有効性の科学的根拠のレベルには届かないものの、一定の有効性が確認される食品を、限定的な科学的根拠である旨の表示をすることを条件として、許可対象と認める。

許可表示：「〇〇を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」

※2：疾病リスク低減表示

- … 特定保健用食品の許可表示の一つとして、関与成分の疾病リスク低減効果が医学的・栄養学的に確立されている場合、疾病リスク低減表示を認める。

※3：特定保健用食品（規格基準型）

- … 特定保健用食品としての許可実績が十分であるなど科学的根拠が蓄積されており、事務局審査が可能な食品について、規格基準を定め、審議会の個別審査なく許可する。



6-6

栄養機能食品

栄養成分（ビタミン、ミネラル）の補給のために利用される食品で、栄養素の機能を表示するもの。

○ 販売のための要件

定められた規格基準を満たせば販売することができる。

具体的には、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分が上・下限値の範囲にある必要があるほか、栄養成分の機能表示だけでなく注意喚起表示なども表示する必要がある。

6-7

特定保健用食品

Food for Specified
Health Uses

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む食品で、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなどの、特定の保健の用途に資するものであることを表示するもの。

トクホ（特保）と略称されることがある。

○ 販売のための要件

表示をしようとする食品の有効性や安全性の審査を受けて、表示について国の許可を受ける必要がある。

許可を受けた食品は、一日当たり摂取目安量や摂取上の注意事項などの定められた事項を表示して販売することができる。

6-8

サプリメント

Supplement

ダイエタリー・サプリメント（Dietary Supplement）の略語。

「健康補助食品」、「栄養補助食品」と訳され、主にビタミンやミネラル、アミノ酸など、日頃不足しがちな栄養成分を補助するものを指すが、わが国において明確な定義はない。

6-9

放射線照射食品

Irradiated Food

発芽抑制、熟度調整、殺虫・殺菌などを目的として、放射線を食品に照射することを食品照射といい、照射された食品を放射線照射食品または照射食品という。

使用される放射線はガンマ線（コバルト 60 およびセシウム 137）、10MeV（メブ、メガ電子ボルト）以下の電子線または 5MeV 以下の X 線である。

わが国では、食品衛生法によりジャガイモの発芽防止を目的としたガンマ線照射のみが許可されている。

6-10

肥料

Fertilizer,

Manure,

Compost

土地の生産力を維持増進し作物の生長を促進させるため、耕土に施すもの。窒素・りん酸・カリウムが主要な三要素である。

成分、性質、施肥形態などの違いから、有機肥料・無機肥料、直接肥料・間接肥料、速効性肥料・遅効性肥料、化学肥料・天然肥料、追肥・基肥などに分けられる。

広義には、土壌改良剤、葉面散布剤も含む。

「こやし」ともいう。

なお、肥料取締法では、次のように定義されている。

- ① 植物の栄養に供することを目的として土地に施されるもの
- ② 植物の栽培に資するため土壌に化学的变化をもたらすこ

とを目的として土地に施されるもの

③ 植物の栄養に供することを目的として植物に施されるもの

6-11

飼料

Feed,

Feedstuff,

Ration,

Diet

飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律において、飼料とは家畜など(牛、豚、めん羊、山羊、しか、鶏およびうずら、みつばち、ぶり、まだい、ぎんざけ、かんぱち、ひらめ、とらふぐ、しまあじ、まあじ、ひらまさ、たいりくすずき、すずき、すぎ、くろまぐろ、くるまえび、こい、うなぎ、にじます、あゆ、やまめ、あまごおよびにっこういわなその他のいわな属魚であって農林水産大臣が指定するもの)の栄養に供することを目的として使用されるものと定義されている。

同法で定める公定規格では、配合飼料、混合飼料、単体飼料に区分されている。また、飼料をその成分や性状から粗飼料(牧草などの一般に粗繊維が多く、消化吸収される栄養分が少ないもの)、濃厚飼料(穀類、ぬか類、油かす類および動物性飼料などの一般に粗繊維が少なく、消化吸収される栄養分の多いもの)などに区分することがある。なお、一般に英語で飼料という場合 feed (もしくは Feedstuff) を用い、配合した一日分の全体の飼料を指す場合には ration、または diet を用いることが多い。

7 その他食品の安全に関する用語（総計 13）

7-1

毒物・劇物

Poisonous Substance

Deleterious Substance

医薬品およ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、動物または人に対して毒性が著しく高いとされる物質を「毒物」、毒性が高いとされる物質を「劇物」としている。

毒物および劇物についての取扱いや、販売、授与および保管に関して同法により規制されている。

（次頁の参考を参照のこと）

7-2

HACCP

（ハサップ、ハセップ、ハシップ）

Hazard Analysis and

Critical Control Point

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、ハセップ、ハシップともいう）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。

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、一般的衛生管理が適切に実施される必要がある。

わが国では、食肉製品、乳・乳製品、いわゆるレトルト食品などに対して、HACCP システムによる衛生管理の方法について厚生労働大臣が基準に適合することを個別に承認する制度が設けられている。

(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など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) 吸入 (蒸気) 吸入 (ダスト、ミスト)	毒物: LC ₅₀ が 500ppm(4 時間)以下のもの
	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)以下のもの
	劇物: LC ₅₀ が 2.0mg/L(4 時間)を越え 10mg/L(4 時間)以下のもの
(c) 吸入 (ダスト、ミスト)	毒物: LC ₅₀ が 0.5mg/L(4 時間)以下のもの
	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・粘膜に対する腐食性 劇物: 最高 4 時間までのばく露の後試験動物 3 匹中 1 匹以上に皮膚組織の破壊、すなわち、表皮を貫通して真皮に至るような明らかに認められる壊死を生じる場合	
③ 眼等の粘膜に対する重篤な損傷 眼の場合 劇物: ウサギを用いた Draize 試験において少なくとも 1 匹の動物で角膜、虹彩又は結膜に対する、可逆的であると予測されない作用が認められる、または、通常 21 日間の観察期間中に完全には回復しない作用が認められる または 試験動物 3 匹中少なくとも 2 匹で、被験物質滴下後 24、48 及び 72 時間における評価の平均スコア計算値が角膜混濁 ≥ 3 または 虹彩炎 > 15 で陽性応答が見られる場合。	
(2) 人における知見 人の事故例などを基礎として毒性の検討を行い、判定を行う。	
(3) その他の知見 化学物質の反応性等の物理化学的性質、有効な in vitro 試験等における知見により、毒性、刺激性の検討を行い、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

LD₅₀ (Median Lethal Dose (半数致死量)): 実験動物の 50%を死亡させたと推定される量

7-3

ISO9000シリーズ

国際標準化機構（11-1-1-11 参照）が定める品質管理および品質保証に関する一連の国際規格。1987 年に制定。

7-4

トレーサビリティシステム

Traceability System

食品の生産、加工、流通などの各段階で原材料の出所や食品の製造元、販売先などを記録・保管し、食品とその情報とを追跡・^{そきゅう}遡及できるようにすることで、食中毒などの早期原因究明や問題食品の迅速な回収、適切な情報の提供などにより消費者の信頼確保に資するもの。

国産牛肉については、平成 16 年 12 月から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（10-2 参照）に基づき流通・小売段階までのトレーサビリティシステムを導入することが義務化された。

また、現在、国産牛肉以外の食品全般については、生産者、流通業者などの自主的な導入の取組を基本としつつ、各食品の特性を踏まえたトレーサビリティシステムの導入の支援が行われている。

7-5

フードチェーン

Food Chain

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。

7-6

コンプライアンス

Compliance

法令を守ること。

コンプライアンスに反した食品関連の例としては、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（いわゆる JAS 法）で義務付けられている表示事項について、偽りの表示をする「食品の偽装表示」などがある。

7-7

リコール

食品製造業者または流通業者が扱っている食品に、人の健康

（食品回収）

Recall

に悪影響を与えるような問題が生じる可能性があることが判明した場合、当該業者が自らこれを公表し、無償で食品の回収を行うこと。

なお、営業者が食品衛生法に規定する食品衛生上の危害の発生防止のために禁止している事項に違反した場合は、厚生労働大臣または都道府県知事が営業者に対し、当該食品などを廃棄させるか、または食品衛生上の危害を除去するために必要な処置を命じることができる（食品衛生法第 54 条）。

7-8

食育

現在および将来にわたり、健康で文化的な国民の生活や豊かで活力のある社会を実現するため、様々な経験を通じて、国民が食の安全性や栄養、食文化などの「食」に関する知識と「食」を選択する力を養うことにより、健全な食生活を実践することができる人間を育てること。

なお、食育基本法が平成 17 年 7 月 15 日に施行された。

7-9

食品テロ対策

人の健康に悪影響を及ぼす病原微生物（ボツリヌス菌、サルモネラ属菌、腸チフス菌、赤痢菌、腸管出血性大腸菌^オ O157:H7、コレラ菌、ノロウイルスなど）、天然毒素（サキシトキシン、テロドトキシンなど）の生物剤、ならびに毒物、劇物などの化学剤を意図的に食品に混入しようとするテロリストからの脅威または攻撃から国民を守るための対策のこと。

7-10

原産地呼称

原産地呼称とは、一般に、農産品などの品質や社会的評価など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。

欧州諸国などでは、このような農産品など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）などが挙げられる。

原料原産地表示

原料原産地表示とは、加工食品の原材料に使われた一次産品の原産地に関する表示のこと。

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆる JAS 法）に基づく品質表示基準において、以前は、一部の加工食品^{※1}の原材料だけに原産地表示が義務付けられていたが、平成 16 年に加工食品品質表示基準等が改正され、生鮮食品に近い加工食品^{※2}の主な原材料に原産地表示が義務付けられることとなった。

主な原材料が国産品の場合は「国産」などと表示し、輸入品の場合は「原産国名」を表示する。

なお、主な原材料とは、原材料に占める重量割合が 50 %以上のものをいう。

※1 ①塩干したアジやサバ、②塩漬けたサバ、③ウナギの蒲焼きや白焼き、④乾燥したワカメ、⑤塩蔵したワカメ、⑥かつお削りぶし、⑦梅干しや福神漬けなどの漬け物、⑧ミックスベジタブルなどの冷凍野菜

※2 緑茶、もち、こんにゃく、表面をあぶった魚介類、合挽肉など 20 食品群

特別栽培農産物

その農産物が生産された地域の慣行レベル（各地域で慣行的に行われている化学合成農薬および化学肥料の使用状況）に比べて化学合成農薬（性フェロモン剤など誘引剤、特定防除資材および展着剤を除く）の使用回数が 50%以下かつ化学肥料の窒素成分量が 50%以下で栽培された農産物のこと。

以前は、農薬や化学肥料の使用状況に応じて区分ごとに名称が設定されていたが、新しいガイドラインの施行に伴い名称が「特別栽培農産物」に統一された。

（参考）特別栽培農産物について

「特別栽培農産物」と一括りの名称に設定。農薬など資材の節減割合を隣接して表示。

	無農薬	減農薬（5 割以下）	慣行
無化学肥料	特別栽培農産物		適用の範囲外
減化学肥料（5 割以下）			適用の範囲外
慣行	適用の範囲外	適用の範囲外	適用の範囲外

消費期限と賞味期限

食品の期限表示には、消費期限（急速に劣化しやすい食品が対象）と賞味期限（品質の劣化が比較的遅い食品が対象）の２種類があり、ともに包装を開封する前の期限であること、定められた方法により保存することを前提としている。

「消費期限」は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日であり、具体的には、定められた方法により保存した場合において製造日を含めておおむね5日以内の期間で品質が劣化する食品に表示される。

「賞味期限」は、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日である。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがある。

8 食品関連の資格に関する用語（総計 7）

8-1

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。

8-2

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およ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。

8-3

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、厚生労働大臣または都道府県知事、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）。

8-4

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、製造または加

工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品または添加物の製造また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専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 高等学校などを卒業後、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また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

8-5

食品衛生責任者

食品衛生責任者とは、都道府県などが定める条例（「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また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などが定める規則によるため、都道府県ごとなどに違いがあるが、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また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

8-6

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および技能を修得する、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。

8-7

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：実務経験が 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。

9 食品関連モニター、相談窓口などに関する用語（総計 4）

9-1

食品安全モニター

Food Safety Monitor

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 16 年度）。

9-2

食の安全ダイヤル

Food Safety Hotline

幅広く消費者などから食品の安全性に関する情報提供、問合せ、意見など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、祝日および年末年始を除く）

食品安全委員会のホームページからも受け付けている。

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

9-3

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およ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農林水産省とその関係機関全国 65 カ所に設置。

受け付ける情報は、偽装表示など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）

9-4

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などの観点から食品衛生法およ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など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および独立行政法人農林水産消費技術センターなどに設置。

受付窓口

- 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（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人農林水産消費技術センター本部
交流技術課
電話 048-600-2366
毎週水曜日（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人農林水産消費技術センター名古屋センター
表示指導課
電話 052-232-2029
毎週火曜日（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 社団法人大阪食品衛生協会消費安全情報相談室
電話 06-6227-6222
毎週金曜日（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 独立行政法人農林水産消費技術センター神戸センター
表示指導課
電話 078-331-7663
毎週木曜日（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設
- 社団法人福岡市食品衛生協会
電話 092-651-5505
毎週木曜日（祝日および年末年始を除く）の 10 ～ 12 時、
13 ～ 16 時に開設

10 食品関係の法律に関する用語（総計 18）

10-1

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また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 BSE 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。

10-2

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。

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

10-3

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。

10-4

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＞

わ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。

10-5

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。

10-6

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、

- ① 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、
- ② 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、
- ③ 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。

10-7

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。

10-8

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。

飼料また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。

10-9

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。

10-10

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。

10-11

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。

10-12

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。

毒物または劇物を販売または授与の目的で製造または輸入する者、並びに毒物また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。

10-13

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、獣畜のとさつまたは解体は、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。

10-14

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。

10-15

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、また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。

10-16

**農林物資の規格化及び
品質表示の適正化に関
する法律**

(いわゆるJAS法)

昭和 25 年 5 月 11 日

法律第 175 号

＜所管府省：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って、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また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わせることによっ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また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。

10-17

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。

10-18

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。

11 国際・国内機関に関する用語（総計 61）

11-1 国際機関（33）

11-1-1 国際機関関係

11-1-1-1

国際連合食糧農業機関 (FAO)

FAO:

Food and Agriculture

Organization of

the United Nations

国連の専門機関として、1945 年 10 月 16 日に設立。

世界各国の国民の栄養水準と生活水準の向上、農業生産性の向上およ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。

加盟は 187 ヶ国および EC（2003 年 12 月時点）、本部はローマ（イタリア）。

FAO ホームページ <http://www.fao.org/>

11-1-1-2

世界保健機関 (WHO)

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（2005 年 1 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/>

11-1-1-3

コーデックス委員会 (CAC)

CAC :

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 年に第 1 回総会が開催された。国際食品規格を作成している。

参加国は 173 ヶ国1機関 (欧州共同体) が加盟、27 の部会と一つの特別部会からなる（2006 年 2 月時点）。

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

11-1-1-4

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA)

JECFA:

Joint FAO/WHO

Expert Committee on

FAO と WHO が合同で運営する専門家の会合として、1956 年から活動開始。

FAO、WHO、それらの加盟国およ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、動物用医薬品などの安全性評価を行う。

Food Additives

通常年 2 回開催（添加物・汚染物質で 1 回、動物用医薬品で 1 回）。

11-1-1-5

**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 年から活動開始。

FAO、WHO、それらの加盟国およ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。

11-1-1-6

**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 年から活動開始。

FAO、WHO、それらの加盟国およ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、リスク評価に関する科学的な情報の整理、ガイドラインの作成、データの収集・整理、リスク管理におけるリスク評価活用方法の指導、情報および技術の提供を行う。

11-1-1-7

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の確保を目的として、国際協定に基づく国際機関として 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 167 カ国（2004 年時点）、本部はパリ（フランス）。

OIE ホームページ <http://www.oie.int/>

11-1-1-8

国際^{がん}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）。

11-1-1-9

**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（2005 年 1 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/>

11-1-1-10

世界貿易機関 (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 148 ヶ国（2004 年 10 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/>

11-1-1-11

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または公共機関だが、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 146 ヶ国（2004 年 12 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/>

11-1-2 欧州関係

11-1-2-1

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。

ノルウェー、スイスなどを除いたおもな西欧諸国 15 ヶ国に、新たに東欧など 10 ヶ国が加盟（2004 年）し、2005 年 1 月現在で

は計 25 カ国が加盟している。

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。

11-1-2-2

欧州委員会 (EC)

EC:

European Commission

欧州連合理事会（閣僚理事会）と欧州議会に、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 4 人、分野別に 20 ある委員会の長、計 25 人で構成する。

22 委員会の下は、33 局に分かれている。

欧州委員会ホームページ <http://europa.eu.int/>

11-1-2-3

欧州連合理事会 （閣僚理事会）(CoEU)

CoEU:

Council of the European
Union

EU の主要な意志決定機関であり、EU の各加盟国を代表する閣僚で構成される。

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で、人権問題、テロ対策、生命倫理など幅広い分野において活動するが、防衛は対象外。

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。

11-1-2-4

欧州食品安全機関 (EFSA)

EFSA:

European Food Safety
Authority

欧州委員会とは法的に独立した機関として 2002 年 4 月に新設。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/>

11-1-2-5

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。

2003 年 4 月 10 日および 11 日の最終委員会をもって 6 年間

の任務を終了し、欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）の科学委員会（Scientific Committee）に引き継がれた。

11-1-2-5

欧州医薬品庁

EMA:

European Medical
Agency

EU において医薬品認可制度が施行された 1995 年にロンドンに設置された EU の機関であり、人間及び動物用医薬品の評価及び管理を行う。

11-1-3 米国関係

11-1-3-1

米国農務省 (USDA)

USDA:

United States
Department of
Agriculture

米国政府機関の一つ。

農業全般を担当している。

FSIS（米国食品安全検査局：Food Safety Inspection Service）などの 19 の部局からなる。1862 年設立。

本部はワシントン D.C.。

USDA ホームページ <http://www.usda.gov/>

11-1-3-2

米国食品安全検査局 (FSIS)

FSIS:

Food Safety and
Inspection Service

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

畜肉、家きん肉およ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、食育などを行う。

本部はワシントン D.C.。

11-1-3-3

米国食品医薬品庁 (FDA)

FDA:

Food and Drug
Administration

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。

医薬品、食品、医療機器、化粧品など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。

11-1-3-4

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: Food and Drug Administration) を構成する六つのセンター (および二つのオフィス) 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、それら食品および化粧品の危害要因や表示についての規制などを行う。

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/>

11-1-3-5

米国疾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、州政府や民間企業など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/>

11-1-3-6

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、アスベストなどの化学物質や農薬など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/>

11-1-3-7

米国環境保護庁 (EPA)

EPA:

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

Environmental
Protection Agency

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などへ補助などを行う。食品の安全性関連では、農薬の安全性や残留基準およ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/>

11-1-4 その他の国関係

11-1-4-1

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。現在およ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、食品産業の推進およ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、事後評価と報告の四つの要素からなる「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/>

11-1-4-2

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、適正な表示の促進など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などを行う。

本部はロンドン。

FSA ホームページ <http://www.foodstandards.gov.uk/>

11-1-4-3

仏食品衛生安全庁 (AFSSA)

AFSSA:

Agence Française de

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、飼料などの健康リスク評価、動物の疫病に関する調査研究、動物用医薬品の許認可を行う。

11-1-4-4

独連邦食糧・農業・消費者保護省 (BMELV)

BMELV:
Bundesministerium für
Ernährung,
Landwirtschaft und
Verbraucherschutz

2001 年に連邦食料農業林業省 (BML:Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) を再編した、連邦保健省 (BMG:Bundesministerium für Gesundheit) 及び連邦経済技術省 (BMWi:Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie) から消費者保護及び消費者政策の権限を譲り受けて新設された連邦政府の省の一つ。

2005 年 11 月にドイツ連邦消費者保護・食料・農業省から名称を変更した。

食品と飼料に関する事項を取り扱い、消費者保護政策の全般を網羅し、連邦リスク評価研究所 (11-1-4-5 参照、リスク評価機関) と連邦消費者保護・食品安全庁 (11-1-4-6 参照、リスク管理機関) を所轄。

BMELV ホームページ

http://www.bmelv.de/cln_044/DE/00-Home/__Homepage__node.html__nnn=true

11-1-4-5

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 (2002 年 11 月)。

リスク削減を目的として、消費者の健康保護と食品の安全性に関するリスク評価、科学的助言を行う。

また、情報の透明性を確保する立場からリスクコミュニケーションを行う。

BfR ホームページ <http://www.bfr.bund.de>

11-1-4-6

独連邦消費者保護・食品安全庁 (BVL)

BVL:
Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit

消費者健康保護及び食品安全のためのリスク管理機関として設立 (2002 年 1 月)。

食品サーベイランス及びモニタリングの調整、動物用医薬品の認可等を行う。リスク管理のための行政的なリスクコミュニケーションを行う。

BVL ホームページ <http://www.bvl.bund.de/>

11-1-4-7

**カナダ保健省
(Health Canada)**

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、疫病の防止促進などを行う。

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/>

11-1-4-8

**カナダ食品検査庁
(CFIA)**

CFIA:

Canadian Food

Inspection Agency

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て、1997 年に設立。

食品の安全性、動物の健康および植物保護を確保することを目的として、カナダ保健省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、動物および植物の検査を行う。

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

11-1-4-9

**オーストラリア・ニュージーランド食品基準
機関 (FSANZ)**

FSANZ:

Food Standards

Australia New Zealand

食品の安全の維持を図ることにより、オーストラリアおよ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/>

11-2 国内機関(28)

11-2-1 内閣府関係

11-2-1-1

食品安全委員会

平成 15 年 7 月、食品安全基本法に基づき、規制や指導など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、その下に 16 の専門調査会が設置されている。

11-2-1-2

総合科学技術会議

平成 13 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およ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。

11-2-1-3

国民生活審議会

内閣総理大臣および関係各大臣の諮問機関として内閣府に設置され、国民生活の安定および向上に関する経済の発展の見地からの基本的な政策や一般消費者の利益の擁護および増進に関する基本的な政策など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。

11-2-2 厚生労働省関係

11-2-2-1

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。

麻薬などの取締り、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。

各局には食品衛生課があり、HACCP システムによる食品の製造又は加工に係る承認に関する業務や輸出食品に係る認

定施設の指導等を行っている。

11-2-2-2

厚生科学審議会

疾病の予防およ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。

11-2-2-3

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およ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。

11-2-2-4

検疫所

Quarantine Station

検疫法に基づき、海外からわが国に来航する航空機、船舶、貨物、旅客などを介して、国内に感染症の媒介動物、病原体など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、輸入食品などの安全性を確保するため、わが国に輸入される食品などの輸入届出の審査およ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などを行っている。

11-2-2-5

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、昭和 37 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。

11-2-2-6

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た。

11-2-2-7

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。昭和 22 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および品質管理、国際協力関係業務を行っている。

11-2-2-8

**独立行政法人
国立健康・栄養研究所**

National Institute of
Health and Nutrition

公衆衛生の向上および増進を図るため、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 年に発足し、平成 13 年 4 月 1 日より独立行政法人となる。

11-2-3 **農林水産省関係**

11-2-3-1

地方農政局

農林水産省の地方行政組織で、北海道およ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局がその任に当たる。

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。

平成 15 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。

11-2-3-2

地方農政事務所

地域に密着して食品のリスク管理業務および主要食糧業務などを行うため、平成 15 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。

11-2-3-3

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、子ども相談および特別展示を行っている。

農林水産省本省以外にも、各地方農政局などに設置している。

11-2-3-4

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、経営分科会、農村振興分科会の 5 分科会を設置。

11-2-3-5

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、農業およ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。

11-2-3-6

農業資材審議会

農薬取締法、飼料の安全性の確保およ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、飼料および飼料添加物、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。

11-2-3-7

動物医薬品検査所

National Veterinary
Assay Laboratory

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ため、医薬品の開発、製造（輸入）、流通および使用の各段階での検査、指導などを行い、また、海外悪性伝染病ワクチンの安全性確認や家畜生産段階での薬剤耐性菌調査を行うなど動物衛生および公衆衛生の向上に貢献。

11-2-3-8

動物検疫所

The Animal Quarantine
Service

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わが国の畜産の振興に寄与すること、およ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。

11-2-3-9

独立行政法人

昭和 24 年に発足した輸出食料品検査所および輸出農林水産

農林水産消費技術センター

Center for Food Quality,
Labeling and Consumer
Services

物検査所（平成 3 年に農林水産消費技術センターに改組）が平成 13 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・要望など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、食品などの品質およ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。

11-2-3-10

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

National Agriculture
and Food Research
Organization

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 月に独立行政法人として設立された独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構（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）と、昭和 9 年に発足した米穀利用研究所（昭和 47 年 12 月に食品総合研究所に改組）から平成 13 年 4 月に独立行政法人化した独立行政法人食品総合研究所等 3 法人が、農業生産から食品の加工・流通までの一貫した技術開発の一体的・総合的な推進を図るために統合し、平成 18 年 4 月に発足。

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・畜産など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いる。また、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、食に係る幅広い研究開発を行っている。

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。

11-2-3-11

独立行政法人

昭和 58 年 12 月に発足した農業環境技術研究所が平成 13

農業環境技術研究所

National Institute for
Agro-Environmental
Sciences

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。

11-2-3-12

独立行政法人

水産総合研究センター

Fisheries Research
Agency

水産庁の試験研究機関を統合し、独立行政法人として平成 13 年 4 月に発足（平成 15 年 10 月に認可法人海洋水産資源開発センター及び社団法人日本栽培漁業協会の事業を引き継ぐ）。

水産に関する技術上の向上等に寄与するため、国際的視野に立ったわ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、水産経済などに関する研究を基礎・応用研究から栽培漁業に関する技術の開発、ならびに海洋水産資源の開発及び利用の合理化のための調査まで、幅広く総合的に実施している。

11-2-3-13

独立行政法人

肥飼料検査所

Fertilizer and Feed
Inspection Services

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およ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、肥料および土壌改良資材の検査、肥料の登録申請に対する調査などを行い、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、飼料および飼料添加物の検査、特定飼料などの検定などを行っている。

11-2-3-14

独立行政法人

農薬検査所

Agricultural Chemicals
Inspection Station

農林水産省農薬検査所として 1947 年に発足し、平成 13 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・取締りなどを行っている。

11-2-3-15

**独立行政法人
森林総合研究所**

Forestry and Forest
Products Research
Institute

農商務省山林局林業試験所として明治 38 年に発足。明治 43 年に林業試験場に名称変更、昭和 22 年に林政統一により林業試験機関を合併、昭和 63 年に森林総合研究所に名称変更し、平成 13 年 4 月に独立行政法人化した機関。

森林及び林業に関する総合的な試験及び研究等を行うことにより、森林の保続培養を図るとともに、林業に関する技術の向上に寄与することを目的とする。

森林の新たな利用を推進し山村振興に資する研究の一環として、有用野生きのこの新たな利用技術の開発、きのこ病虫害の動向調査、輸入シイタケの系統判別法の開発、きのこ類など遺伝資源の収集および保存等を実施している。

11-2-4 **環境省関係**

11-2-4-1

**独立行政法人
国立環境研究所**

National Institute for
Environmental Studies

昭和 49 年に発足した国立公害研究所（平成 2 年 2 月に国立環境研究所に改組）が平成 13 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六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二つの研究センター、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二つの研究支援センターを核として構成。

11-2-4-2

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、平成 13 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、環境大臣また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などを行う。

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 I 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://www.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://europa.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/>
NIEHS ホームページ <http://www.niehs.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/>
BMELV ホームページ
http://www.bmelv.de/cln_044/DE/00-Home/___Homepage___node.html___nnn=true
BfR ホームページ <http://www.bfr.bund.de/>
BVL ホームページ <http://www.bvl.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/>

食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>
国民生活政策ホームページ <http://www5.cao.go.jp/seikatsu/index.html>
沖縄総合事務局ホームページ <http://www.ogb.go.jp/>
外務省ホームページ <http://www.mofa.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/>
経済産業省ホームページ <http://www.meti.go.jp/>
環境省ホームページ <http://www.env.go.jp/>
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/niid/>
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/>
独立行政法人農業・食品産業技術総合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センターホームページ <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/>
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/>
独立行政法人森林総合研究所ホームページ <http://ffpri.affrc.go.jp/>
動物検疫所 <http://www.maff-aqs.go.jp/>
動物医薬品検査所 <http://www.nval.go.jp/>

索引

あ行	ページ
亜急性毒性	8
亜急性毒性試験	8
アジュバント	24
アレルギー反応	37
安全係数	4
い 閾値	5
I S O（国際標準化機構）	68
ISO9000シリーズ	52
一日摂取許容量（ADI）	3
一律基準	21
遺伝子	45
遺伝子改変動物	11
遺伝子組換え食品	45
遺伝毒性	10
遺伝毒性発がん物質	12
イニシエーション	12
in vitro（イ・ビ・トロ）	12
in vivo（イ・ビ・ボ）	12
ウイルス	28
（B S E検査における）ウエスタンブロット法	15
ウエルシュ菌 <i>Clostridium perfringens</i>	33
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	61
牛海綿状脳症（BSE）	38
牛海綿状脳症対策特別措置法	61
エームス試験（エムス試験）	11
栄養機能食品	47
栄養士	56
英国環境・食料・農村地域省（DEFRA）	73
英国食品基準庁（FSA）	73
疫学	13
疫学（的）調査	13
エライザ法	14
エルシニア <i>Yersinia</i>	34
オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）	75
欧州委員会（EC）	70
欧州医薬品庁（EMA）	71
欧州食品安全機関（EFSA）	70
欧州連合（EU）	69
欧州連合理事会（閣僚理事会）（CoEU）	70
黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	30
汚染物質	26

か行	ページ
化学物質	25
家畜伝染病予防法	61
カナダ食品検査庁 (CFIA)	75
カナダ保健省 (Health Canada)	75
かび毒	28
感染経路	42
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ <i>Campylobacter jejuni/coli</i>	34
管理栄養士	56
危機	6
危機管理	6
器具・容器包装	25
キャリーオーバー	22
急性毒性	8
急性毒性試験	8
許容上限摂取量 (UL)	3
クロマトグラフィー	15
経済協力開発機構 (OECD)	69
劇物	50
健康増進法	62
検疫所	77
原産地呼称	54
原料原産地表示	54
コイヘルペス (KHV)	43
抗菌性物質	25
交差汚染	42
厚生科学審議会	77
抗生物質	24
酵素	14
高病原性鳥インフルエンザ	42
交絡	7
国際 ^{がん} 癌研究機関 (IARC)	68
国際獣疫事務局 (OIE)	68
国際標準化機構 (ISO)	69
国際連合食糧農業機関 (FAO)	67
国民生活審議会	76
国立医薬品食品衛生研究所	78
国立感染症研究所	78
国立がんセンター	77
コンプライアンス	52

さ行

ページ

サーベイランス	14
催奇形性	9
催奇形性試験	9
最大残留基準値 (MRL)	21
サプリメント	48
サルモネラ <i>Salmonella</i>	30
暫定基準	21
残留農薬	23
自然毒	28
消費期限	55
消費者の部屋	79
賞味期限	55
食育	53
食の安全ダイヤル	59
食中毒	29
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	62
食品安全委員会	76
食品安全基本法	62
食品安全モニター	59
食品衛生監視員	56
食品衛生管理者	56
食品衛生責任者	57
食品衛生法	63
食品健康影響評価	2
食品テロ対策	53
食品添加物	18
食品添加物公定書	19
食品の表示に関する一元的な相談窓口	59
食品表示110番	59
食料・農業・農村基本問題調査会	79
食料・農業・農村政策審議会	79
飼料	49
飼料添加物	24
飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律	63
新開発食品	46
人獣共通感染症 (人畜共通感染症、人畜共通伝染病)	38
水質汚濁防止法	64
推定一日摂取量 (EDI)	19
水道法	64
スクリーニング	14
スタンニング	42
製菓衛生師	58
精度管理	13

生物濃縮	27
世界貿易機関 (WTO)	69
世界保健機関 (WHO)	67
世代生殖毒性試験 (繁殖試験)	9
セレウス <i>Bacillus cereus</i>	33
ゼロリスク	5
染色体異常試験	11
総合科学技術会議	76

た行

ページ

ダイオキシン類	26
ダイオキシン類対策特別措置法	64
(食品に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度における)対象外物質	22
耐容週間摂取量 (TWI)	3
耐容一日摂取量 (TDI)	3
地方厚生局	76
地方農政局	78
地方農政事務所	79
中央環境審議会	83
中毒	7
腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	32
腸管出血性大腸菌 ⁺ 0157:H7 Enterohemorrhagic <i>Escherichia coli</i> ; EHEC	32
調理師	57
地理的BSEリスク (GBR)	38
定性的リスク評価	2
定量的リスク評価	3
定量下限 (定量限界)	14
動物医薬品検査所	80
動物検疫所	80
動物用医薬品	23
毒性	7
特定危険部位 (SRM)	40
特定保健用食品	47
毒物及び劇物取締法	64
毒物	50
特別栽培農産物	54
独立行政法人国立環境研究所	83
独立行政法人国立健康・栄養研究所	78
独立行政法人水産総合研究センター	82
独立行政法人森林総合研究所	82
独立行政法人農業環境技術研究所	81
独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構	81
独立行政法人農薬検査所	82
独立行政法人農林水産消費技術センター	80

独立行政法人肥飼料検査所	82
独連邦消費者保護・食品安全庁（BVL）	74
独連邦食糧・農業・消費者保護省（BMELV）	74
独連邦リスク評価研究所（BfR）	74
と畜場法	65
トレーサビリティシステム	52
とん 豚コレラ	43

な行

ページ

内分泌かく乱物質（いわゆる環境ホルモン）	26
ng（ナノグラム）	16
にくこつぽん 肉骨粉（MBM）	41
農業資材審議会	80
農薬	22
農薬取締法	65
農用地の土壌の汚染防止等に関する法律	65
農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるJAS法）	66
ノロウイルス Norovirus	36

は行

ページ

バイオテクノロジー	46
敗血症	37
暴露評価	5
発がん性	11
ハザード（危害要因）	1
微生物	28
H A C C P（ハサツ°、ハセツ°、ハシツ°）	50
P C R法	15
ppm（ピ°-ピ°-エム）	16
ppb（ピ°-ピ°-ビ°-）	16
pg（ピ°コグラム）	16
ピッシング	42
肥料	48
肥料取締法	66
フィードバン	41
不確実係数	4
仏食品衛生安全庁（AFSSA）	73
フードチェーン	52
プリオン	39
プロモーション（作用）	12
米国疾病管理予防センター（CDC）	72
米国環境健康科学研究所（NIEHS）	72
米国環境保護庁（EPA）	72
米国食品安全・応用栄養センター（CFSAN）	72

米国食品安全検査局（FSIS）	71
米国食品医薬品庁（FDA）	71
米国農務省（USDA）	71
変異型クロイツフェルト・ヤコブ病（vCJD）	39
変異原性試験	10
ベンチマークドーズ（BMD）	7
放射線照射食品	48
ポストハーベスト農薬	23
保健機能食品	46
ポジティブリスト（制度）	19
ボツリヌス <i>Clostridium botulinum</i>	31

ま行

ページ

μg（マイクログラム）	16
慢性毒性	8
慢性毒性試験	9
無作用量（NOEL）	4
無毒性量（NOAEL）	3
免疫	10
免疫毒性	10

や行

ページ

薬剤耐性	25
薬事・食品衛生審議会	76
薬事法	65
薬理（学）試験	12
用量－反応評価	4

ら行

ページ

リコール（食品回収）	52
リスク	1
リスク管理	2
リスクコミュニケーション	2
リスク評価	2
リスク分析	1
リステリア <i>Listeria monocytogenes</i>	35
リテラシー	5
理論最大一日摂取量（TMDI）	21
レセプター（受容体、受容器）	44
レンダリング（化製処理）	42

アルファベット等

ページ

A型肝炎 <i>hepatitis A virus</i> : HAV	36
ADI :Acceptable Daily Intake (一日摂取許容量)	3
AFSSA :Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (仏食品衛生安全庁)	73
BfR :Bundesinstitut für Risikobewertung (独連邦リスク評価研究所)	74
BMD :Benchmark Dose (ベンチマークドーズ)	7
BMELV :Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (独連邦食糧・農業・消費者保護省)	74
BSE :Bovine Spongiform Encephalopathy (牛海綿状脳症)	38
BVL :Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (独連邦消費者保護・食品安全庁)	74
CAC :Codex Alimentarius Commission (コーデックス委員会)	67
CDC :Centers for Disease Control and Prevention (米国疾病管理予防センター)	72
CFIA :Canadian Food Inspection Agency (カナダ食品検査庁)	75
CFSAN :Center for Food Safety and Applied Nutrition (米国食品安全・応用栄養センター)	72
Codex Alimentarius Commission (コーデックス委員会)	67
CoEU :Council of the European Union (欧州連合理事会 (閣僚理事会))	70
DEFRA :Department for Environment, Food and Rural Affairs (英国環境・食料・農村地域省)	73
E型肝炎 <i>hepatitis E virus</i> : HEV	36
EC :European Commission (欧州委員会)	70
EC SSC :EC Scientific Steering Committee (EC 科学運営委員会)	70
EDI :Estimate Daily Intake (推定一日摂取量)	19
EFSA :European Food Safety Authority (欧州食品安全機関)	70
EMA :European Medical Agency (欧州医薬品庁)	71
EPA :Environmental Protection Agency (米国環境保護庁)	73
EU :European Union (欧州連合)	69
FAO :Food and Agriculture Organization of the United Nations (国際連合食糧農業機関)	67
FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR)	68
FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA)	67
FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA)	68
FDA :Food and Drug Administration (米国食品医薬品庁)	71
FSA :Food Standards Agency (英国食品基準庁)	73
FSANZ :Food Standards Australia New Zealand (オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関)	75
FSIS :Food Safety and Inspection Service (米国食品安全検査局)	71
GBR :Geographical BSE Risk (地理的BSEリスク)	38
HACCP :Hazard Analysis and Critical Control Point (危害分析重要管理点方式)	50
Health Canada (カナダ保健省)	75
IARC :International Agency for Research on Cancer (国際 ^{がん} 癌研究機関)	68

ID ₅₀ (50%感染量)	41
in vitro (イン・ビトロ)	15
in vivo (イン・ビボ)	15
ISO :International Organization for Standardization (国際標準化機構)	69
ISO9000 シリーズ	51
JECFA :Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議)	67
JEMRA :Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議)	68
JMPR :Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議)	68
KHV :Koi Herpes Virus (コイヘルペス)	43
LD :Lethal Dose (致死量)	8
LD ₅₀ :Lethal Dose 50 (50% Lethal Dose、Median Lethal Dose ともいう) (半数致死量)	8
MBM : Meat and Bone Meal (肉骨粉)	41
MRL : Maximum Residue Limit (最大残留基準値)	21
ng (ナノグラム)	16
NIEHS :National Institute of Environmental Health Sciences (米国環境健康科学研究所)	72
NOAEL :No Observed Adverse Effect Level (無毒性量)	3
NOEL :No Observed Effect Level (無作用量)	4
OECD :Organization for Economic Co-operation and Development (経済協力開発機構)	69
OIE :Office International des Epizooties (国際獣疫事務局)	68
PCR 法 :Polymerase Chain Reaction	15
pg (ピコグラム)	16
ppb :part per billion	16
ppm :part per million	16
SRM :Specified Risk Material (特定危険部位)	40
TDI :Tolerable Daily Intake (耐容一日摂取量)	3
TMDI :Theoretical Maximum Daily Intake (理論最大一日摂取量)	21
TWI :Tolerable Weekly Intake (耐容週間摂取量)	3
UL :Upper Level of Intake (許容上限摂取量)	3
USDA :United States Department of Agriculture (米国農務省)	71
vCJD :variant Creutzfeldt-Jakob disease (変異型クロイツフェルト・ヤコブ病)	39
WHO :World Health Organization (世界保健機関)	67
WTO :World Trade Organization (世界貿易機関)	69
μg (マイクログラム)	16