

## ●用語解説（あ～か）

あ	<p><b>●アニサキス (p.3、8、14)</b> 魚介類などに寄生している2～3cm程度の寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べると、アニサキスが人の胃壁や腸壁に刺入し、急に激しい腹痛などを起こすことがあります。</p>  <p style="text-align: center;">アニサキスの虫体</p>	<p>い</p> <p><b>●eラーニング (p.3、5)</b> インターネットで教材を配信し、パソコンやタブレット、スマートフォンといった端末で受講する学習形態をいいます。</p>
	<p><b>●アフラトキシン (p.8、14)</b> カビができる毒素の一種で、非常に強い発がん性があります。主に海外から輸入されたナッツ類、穀類で検出されており、産地や品目により輸入時検査が義務づけられているものもあります。</p>	<p><b>●一般社団法人横浜市食品衛生協会 (p.5、6)</b> 昭和25年に設立され、昭和59年に社団法人、平成26年4月に一般社団法人となった団体で、傘下に各区協会を持ちます。会員は飲食店、食肉・魚介類等の販売店及び食品製造業などの食品関係営業者で構成され、本市と協力して食品衛生の向上に関して活発な活動を展開しています。</p>
	<p><b>●アレルギー疾患対策庁内連絡会 (p.10)</b> 本市における総合的なアレルギー対策の推進を目的に、各施策・事業所管課間の効果的な連携のために設置された連絡会です。健康福祉局、医療局、教育委員会事務局、こども青少年局、各区福祉保健センターで構成されています。</p>	<p><b>●遺伝子組換え食品 (p.8、14)</b> 有用な性質を持つ遺伝子を植物などに組み込む遺伝子組換え技術を利用した農産物やその加工品のことです。安全性が審査されていない遺伝子組換え食品は、輸入や販売等が禁止されています。また、安全性が確認された9品目の農産物と、その加工食品33品目は、表示が義務づけられています。</p>
	<p><b>●アレルゲン (p.3、8、11)</b> 食物の摂取により発疹などの症状がでることを食物アレルギーといい、その原因となる物質を「アレルゲン」といいます。 アレルゲンのなかでも健康被害が多い食品や、症状が重篤になる食品は、特定原材料として表示が義務化されており、現在小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに、くるみの8品目が定められています。 また、オレンジ、キウイフルーツなど20品目は、特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。</p>	<p>う</p> <p><b>●ウエルシュ菌 (p.2)</b> 野菜や肉などに広く生息する食中毒菌です。熱に強い芽胞という殻を作ると100℃でも死滅せず、菌が増殖した食品を食べると下痢・腹痛・吐き気などを起こします。 煮込み料理など、大量に調理され、室温でゆっくり放冷された食品が食中毒の原因になることがあります。</p> <p><b>●牛海綿状脳症 (BSE) (p.8)</b> <i>(Bovine Spongiform Encephalopathy)</i> 牛の脳をスポンジ状に変化させ、起立不能などを起こす病気です。異常プリオンたんぱく質が原因とされ、主に感染した牛から作られた肉骨粉などの飼料により、牛に感染するといわれています。</p>
い	<p><b>●E型肝炎ウイルス (p.1)</b> 急性肝炎を起こすウイルスで、国内ではイノシシやシカなどの野生動物や豚などの肉や内臓を、生又は加熱不十分な状態で喫食することで感染することがあります。</p>	<p>か</p> <p><b>●貝毒 (p.8、14)</b> 二枚貝類などが持つ自然毒で、食中毒の原因となることがあります。しびれや麻痺を起こす麻痺性貝毒や下痢やおう吐を起こす下痢性貝毒などがあります。</p> <p><b>●カンピロバクター (p.1、14)</b> 動物の腸管内に常在する食中毒の原因となる細菌で、鶏肉から高率に検出されます。少ない菌数でも感染し、発熱や下痢などを発症します。「レバ刺し」「鶏刺し」「鶏たたき」などの生や加熱不十分な肉料理を原因とする食中毒が多発しています。</p>

## ●用語解説（き～せ）

き	<p><b>●機能性表示食品 (p.4)</b></p> <p>販売前に消費者庁長官へ、安全性及び機能性の根拠に関する情報を届出することで、事業者の責任において健康維持増進効果の表示が可能となります。特定保健用食品とは異なり、国は安全性と機能性の審査を行わず、届出された情報は、消費者庁のウェブサイトで公開されます。</p>	<p><b>●食品衛生監視員 (p.7)</b></p> <p>食品衛生法で資格や権限などが定められている行政職員です。食品衛生関係施設の許可調査及び監視指導、食中毒事故などの調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及や情報提供などの業務を行っています。</p>
く	<p><b>●クドア・セプテンパンクタータ (p.8、14)</b></p> <p>魚の筋肉に寄生する寄生虫で、寄生されたヒラメなどの刺身を食べることで、おう吐や下痢を起こすことがあります。なお、ヒトの体内で成育することはありません。</p>	<p><b>●食品衛生指導員 (p.5)</b></p> <p>食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、横浜市では、(一社) 横浜市食品衛生協会が行う所定の講習を修了した者の中から協会長が委嘱しています。</p>
こ	<p><b>●広域連携協議会 (p.4、10)</b></p> <p>国及び都道府県など、食品衛生の監視指導を行う機関が連携協力し、広域にわたる食中毒の発生及び拡大防止や違反食品の流通防止のための協議を行います。</p>	<p><b>●食品衛生責任者 (p.5)</b></p> <p>施設の衛生管理の中心的な役割を担う者で、調理師などの有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者がなることができます。施設ごとの選任が義務付けられており、自ら施設の衛生管理に当たるとともに、HACCP に沿った衛生管理が行われるよう注意し、経営者に対して必要な助言を行う責務があります。</p>
さ	<p><b>●残留農薬 (p.4、8、14)</b></p> <p>農産物の病害虫や雑草の防除、植物病原菌からの保護や収穫効率の向上などを目的に使用された薬剤が、収穫後の農産物に残留したものといいます。</p>	<p><b>●食品衛生に関する庁内連絡会 (p.10)</b></p> <p>食に関する関係局の連携・協力を強化するために設置された連絡会です。医療局、経済局、みどり環境局、こども青少年局、教育委員会事務局、健康福祉局で構成され、食品の安全に関する相互協力、情報交換、啓発などについて協議しています。</p>
し	<p><b>●試験検査に関する業務管理基準 (p.1) (GLP、Good Laboratory Practice)</b></p> <p>食品衛生の検査を信頼性のあるものとするためのシステムです。検査部門における施設や検査業務などの管理のほか、検査部門から独立した部門で試験検査の点検などをを行うことで、検査の信頼性を確保します。</p>	<p><b>●食品等事業者 (表紙裏、p.3、4、5、6)</b></p> <p>食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売、給食の提供などを営む人や法人をいいます。</p>
す	<p><b>●施設基準 (p.11)</b></p> <p>食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設について、業種別に定めた基準のことです。この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。</p>	<p><b>●水銀 (p.3)</b></p> <p>一部の魚介類は食物連鎖によって水銀が蓄積し、特に胎児に影響を及ぼす恐れがあるため、妊娠中の魚介類の摂食量や魚種についての注意事項が公表されています。</p>
せ	<p><b>●食鳥とたい (p.12)</b></p> <p>食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた後、内臓を摘出していない状態のものをいいます。</p>	<p><b>●製造基準 (p.11)</b></p> <p>食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物の製造方法を定めた基準のこと。</p>
	<p><b>●指定成分等含有食品 (p.4)</b></p> <p>食品衛生上の危害を防止するために特別の注意を必要とする成分等で、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が指定したものを含む食品をいいます。</p>	<p><b>●成分規格 (p.11)</b></p> <p>食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの成分を定めた規格のこと。</p>
	<p><b>●食の安全ヨコハマWEB (p.5、6)</b></p> <p>横浜市が運営する食の安全に関する情報発信ウェブページです。本市の食の安全への取組や食中毒予防に関する情報を掲載しています。</p>	

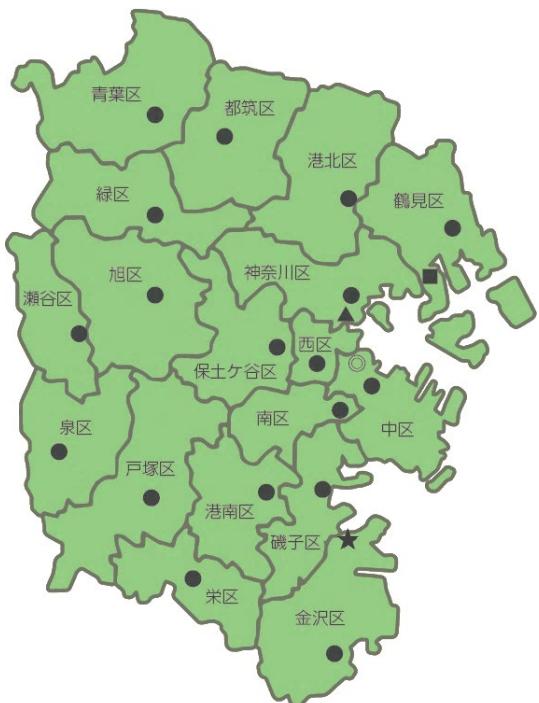
## ●用語解説（ち～り）

ち	<p><b>●腸管出血性大腸菌 (p.1、4、14)</b> 食中毒の原因となる細菌で、少ない菌数でも感染し、腹痛や下痢、血便などを発症します。特に乳幼児や高齢者は重症化する場合があるため注意が必要です。</p>	ひ	<p><b>●微量汚染物質 (p.3、14)</b> 河川や海水中などの環境中に放出されると、微量でも生物に悪影響を与える可能性がある物質のことで、PCB、水銀、有機スズ化合物などをいいます。</p>
と	<p><b>●動物用医薬品 (p.4、8、14)</b> 牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚の病気の治療や予防のために使用される薬剤で、抗菌性物質（抗生素質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤などがあります。</p> <p><b>●特定保健用食品 (p.4)</b> 健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。</p>	ふ	<p><b>●PCB (ポリ塩化ビフェニル) (p.3、14)</b> 昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質です。PCBの製造は既に中止されていますが、分解されにくいため、環境中の長期間の残留が問題になっています。</p> <p><b>●分別生産流通管理 (IP(アイピー)ハンドリング) (p.11)</b> 遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者までの各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことを書類などにより証明する管理方法をいいます。</p>
の	<p><b>●ノロウイルス (p.3、4、8、14)</b> 食中毒の原因となるウイルスの一つで、手指や食品などを介して経口感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。抵抗力のある大人は軽症で回復しますが、乳幼児や高齢者などでは重症化することがあります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。</p>	ほ	<p><b>●放射性物質 (p.4、8、10、14)</b> 放射線（X線、γ（ガンマ）線などの電磁波や、α（アルファ）線、β（ベータ）線、中性子線などの粒子線の総称）を出す物質をいいます。</p> <p><b>●ポジティブリスト制度 (p.11)</b> 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全性を評価して安全性が担保された物質のみ使用ができるようにする仕組みです。現在は残留農薬、添加物、合成樹脂製の食品用器具・容器包装において、この制度が導入されています。</p> <p><b>●保存基準 (p.11)</b> 食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの保存方法を定めた基準のこと。</p>
は	<p><b>●HACCP(ハサップ) (p.3、5、8、11)</b> Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、原材料の受け入れから製品に至るまでの各製造工程を管理することで危害の発生を予防し、より安全な食品を提供するための衛生管理の方法をいいます。</p> <p><b>●HACCPに沿った衛生管理 (p.3、5、8、11)</b> 食品衛生法改正により、一定以上の規模の事業者が取り組む「HACCPに基づく衛生管理」と、小規模事業者などがHACCP導入のための手引書を参考にして簡略化された方法により取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準が設けられました。どちらの基準でも、食品等事業者が、施設ごとに原材料や製造方法などに応じた衛生管理の計画を作成し、実施状況を記録して衛生管理の「見える化」を行います。この2つの基準をあわせて「HACCPに沿った衛生管理」としています。</p>	り	<p><b>●リスクコミュニケーション (p.6)</b> 食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。</p>

## ●関連部署の連絡先等

窓口	住所	電話番号	窓口	住所	電話番号
福祉保健センター生活衛生課	青葉区 青葉区市ヶ尾町31-4	978-2463	瀬谷区 瀬谷区二ツ橋町190	367-5751	
	旭区 旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	都筑区 都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356	
	泉区 泉区和泉中央北5-1-1	800-2451	鶴見区 鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	
	磯子区 磯子区磯子3-5-1	750-2451	戸塚区 戸塚区戸塚町16-17	866-8474	
	神奈川区 神奈川区広台太田町3-8	411-7141	中区 中区日本大通35	224-8337	
	金沢区 金沢区泥亀2-9-1	788-7871	西区 西区中央1-5-10	320-8442	
	港南区 港南区港南4-2-10	847-8444	保土ヶ谷区 保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	
	港北区 港北区大豆戸町26-1	540-2370	緑区 緑区寺山町118	930-2365	
	栄区 栄区桂町303-19	894-6967	南区 南区浦舟町2-33	341-1191	
	食品衛生課 健康安全課	中区本町6-50-10	671-2459 ~2460	中央卸売市場 本場食品衛生 検査所 神奈川区山内町1	441-1153
			671-2463	食肉衛生検査所 鶴見区大黒町3-53	511-5812
衛生研究所	金沢区富岡東2-7-1	370-8460			

- ・食品関係の営業許可等、食品に対する苦情、食中毒の疑いについて  
» 各福祉保健センター生活衛生課
- ・食品に関する検査や細菌、残留農薬、食品添加物などについて  
» 衛生研究所
- ・魚介類や野菜など、市場での食品の取扱いについて  
» 中央卸売市場本場食品衛生検査所
- ・食肉に関する検査について  
» 食肉衛生検査所
- ・食品衛生全般に関する一般的なことについて  
» 健康安全部食品衛生課
- ・食中毒や感染症に関する一般的なことについて  
» 健康安全部健康安全課



- : 福祉保健センター生活衛生課(18 区)  
 ○ : 食品衛生課、健康安全課  
 ▲ : 本場食品衛生検査所  
 ■ : 食肉衛生検査所  
 ★ : 衛生研究所

食中毒予防のための  
啓発動画・チラシ・パンフレット



横浜市が運営する食の安全情報サイト  
**食の安全ヨコハマWEB**





明日をひらく都市  
OPEN X PIONEER  
横浜市

令和8年3月発行（予定）

横浜市医療局健康安全部食品衛生課

〒231-0005 横浜市中区本町6丁目50番地の10

TEL：045-671-2459 Fax：045-550-3587 Email：[ir-syokukeikaku@city.yokohama.lg.jp](mailto:ir-syokukeikaku@city.yokohama.lg.jp)

ウェブサイト：<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/>