

# 用語解説

(五十音順, アルファベット順)

## 牛海綿状脳症(BSE)

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、運動失調などの中枢神経症状を呈し、死に至ると考えられている。

## クリーン農業

たい肥などを利用した土づくりを進め、化学肥料や農薬をできるだけ減らすことで、環境にやさしく、安全・安心で質の高い農産物を生産する農業。

## サルモネラ属菌

動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布している細菌で、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、わが国では、食中毒の病因物質として最も多いものの一つである。

## 収去検査

保健所が検査を行う目的で、食品等を必要最小限度の量が無償で採取し、規格基準等に違反していないかどうか検査すること。

## 食事バランスガイド（37ページを参照してください。）

「食事バランスガイド」は、健康で豊かな食生活の実現を目的に策定された「食生活指針」（平成12年3月）を具体的に行動に結びつけるものとして、平成17年6月に農林水産省と厚生労働省により決定されました。「食事の基本」を身につけるための望ましい食事のとり方やおよその量をわかりやすく示している。

コマのイラストにより、一日分の食事を表現し、これらの食事のバランスが悪いと倒れてしまうことを表現している。

## 食生活改善推進員（17ページを参照してください。）

食生活や健康の問題を共に勉強して、共に育とうをモットーに、近隣の方々と健康づくりのための世話役、案内役として、元気で活力のある健康なまちづくりの推進役となってくれる人。ボランティアで食に関する正しい知識と技術を持って、自らよりよい健康生活の実践者となり、そのうえで「私たちの健康は私たちの手で」の精神にのっとり、住民参加をうながし、継続的に食生活改善を中心とする組織的な活動を進めている。

## 食の外部化

女性の社会進出や単身世帯の増加，高齢化の進行，ライフスタイルの多様化等を背景に，家の中で行われていた調理や食事を家の外に依存する状況がみられる。これに伴い，食品産業においても，食料消費形態の変化に対応した調理食品やそう菜，弁当といった「中食」の提供や市場の開拓等に進展がみられている。このような動向を総称する。

## 食品等事業者

食品，添加物を採取，製造，輸入，加工，調理，貯蔵，運搬，販売を行う人もしくは法人。または，学校，病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人もしくは法人のこと。

## 地産地消（ちさんちしょう）

地域で生産された産物を，その地域で消費するという考え方により行われている取組のこと。

各地域において，直売所を利用した新鮮な地域産物の販売，地域産物への理解を深めるための生産者と消費者の交流活動などの多様な取組が行われている。

## 厨芥類（ちゅうかいるい）

台所から出る野菜のくずや食べ物の残りなどのごみのたぐい。

## 腸管出血性大腸菌

O157がよく知られており，大腸菌の内，腸管に出血を引き起こす「ベロ毒素」という毒素を産生するものを腸管出血性大腸菌という。牛などの家畜の腸内に生息し，食肉などを介して感染し，時には致死的な症状を引き起こす場合もある。

## 特定保健用食品

食品の持つ特定の保健の用途を表示して販売される食品。特定保健用食品として販売するためには，その有効性や安全性の審査を受け，表示について国の許可を受ける必要がある。許可マークが付される。

## 中食（なかしょく）（44<sup>ア</sup>-ジを参照してください。）

中食（なかしょく）とは持ち帰り惣菜のことを指す造語で，家庭外で調理された食品を家庭内にとる食事形態をさす。家庭で素材から調理する意味の「内食」，レストランなど外出先で食事をする意味の「外食」との中間にある食事形態として，「中食」といわれている。

## 日本型食生活

日本の伝統的食生活パターンは「ごはん」を中心として，大豆，野菜，魚など国内で生産，捕獲される素材を用い，しょうゆ，みそ，だしなどにより調理，味付けされた副食を組み合わせるものが典型的だった。このようなパターンに，畜産物や果実などがバランスよく加わった，健康的で豊かな食生活のこと。

## ノロウイルス

小型の球形の構造を持ったウイルスで、冬季に多く発生する食中毒の病因物質として報告されている。以前は生カキを食べることで感染することが多いとされていたが、近年は、人の手を介する二次汚染された食品による食中毒や、人から人へ直接感染する例も非常に多くなってきており、食品の場合は、中心部まで十分加熱することにより予防できる。

## ふれあいファーム

北海道が平成9年度から、都市と農村の交流に意欲的な農業者の農場を「ふれあいファーム」として登録しており、現在全道で約930農場が登録されている。誰もが気軽に農家に立ち寄り、農作業体験や農業者の方々との語らいを通じて、日頃接することの少ない農場の実際の姿に触れ、農村の魅力を感じてもらうための交流拠点の役割を果たす農場。

## HACCP（ハサップ）

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。

### 参考資料

- ・食品の安全性に関する用語集 食品安全委員会
- ・食の安全・安心BOOK 北海道

### 参考Webサイト

内閣府 <http://www8.cao.go.jp/syokuiku/index.html>

農林水産省 <http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heya/HEYA.html>