

## 用語説明

### 【あ】

- 違反食品  
食品衛生法等に規定された基準などに適合しない食品
- 営業施設の基準  
営業許可を取得するために、満たさなければならない施設設備の基準で、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例に規定
- 衛生害虫  
人間の衛生環境を悪化させる害虫  
人の血を吸うものや咬んだり刺したりするもの、人に寄生したり、食品などに触れたり混入することで不潔にし、場合によっては感染症の病原体を運ぶ場合もある

### 【か】

- 外部寄生虫  
ノミやダニなど動物等の体表あるいは皮膚内に、一時的あるいは長期にわたって寄生生活を行うもの
- 可視粘膜(かしねんまく)  
結膜、歯茎や舌など、外部から簡単に見ることのできる粘膜のこと
- 家畜  
人によって管理された獣（牛・豚・馬など）
- 家畜伝染病  
病原微生物が家畜に感染して引き起こす病気（感染症）のうち、特に伝播力の強い病気のこと
- 剖面所見(かつめんしょけん)  
肝臓や腎臓などの実質臓器の中身を観察するために、刃物で切り分けた時の表面の状態
- 管理運営の基準  
営業施設を管理していくために必要な基準で、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上必要な基準を定める条例に規定
- 奇形  
通常では見られない外形のもの  
主に生物が先天的に肉眼形態上の異常を持っていることを指す
- 胸水  
疾病等により、胸腔（心臓・肺を入れた横隔膜より上の部分）に液体が貯留した状態またはその液体

### 【さ】

- 次亜塩素酸ナトリウム  
消毒には、通常 0.02%（200ppm）以上の濃度のものを用いる

市販の漂白剤（塩素濃度約5%）を250倍希釈して作ることができる  
（例：5Lの水に塩素系漂白剤を20ml入れる。）

- 腫瘍  
体の表面や体の中にでき、かたまりとして触れたり、色が違っている部分があるなどの総称
- 消費期限、賞味期限  
消費期限：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、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日  
賞味期限：定められた方法により、保存した場合に期待される全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
- 食中毒  
有毒な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果、生じる健康障害
- 食道及び肛門の結さつ(けっさつ)  
獣畜の解体時に消化管内容物の漏出により枝肉が汚染されないよう、食道と肛門をひもでしばること
- 食肉処理業  
食品衛生法第51条で公衆衛生に与える影響が著しいとして規定されている34業種の1つ  
食用の目的で獣畜をとさつ（と畜場又は食鳥処理場でとさつ解体される獣畜を除く。）もしくは解体する営業または解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切りする営業をいう
- 食肉処理業者  
食品衛生法第52条第1項の規定に基づき、業として食用に獣畜の解体、処理を行う許可を受けている者
- 食品衛生法  
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制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律  
食品、添加物、器具や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
- 食品表示法  
食品衛生法、JAS法、健康増進法に基づく表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として定められた法律
- スラッグ弾  
散弾銃で発射できる単体の弾丸  
通常、大型獣を捕獲するために使用

【た】

- 腸管内微生物

人や動物の腸の内部で生息している細菌

【な】

- 二次汚染  
食中毒菌で汚染されている手や、包丁、まな板などの調理器具で食品にさわること  
とで、もともと、食中毒菌に汚染されていなかった食品が汚染されてしまうこと
- 膿瘍  
化膿性の炎症が生体組織内で限局した形をとったもの

【は】

- HACCP  
Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、「ハサップ」と呼ばれる  
最終製品を抜取検査する従来の方法とは違い、原料の受入れから製造・出荷まで  
の全工程において、危害防止につながるポイントをリアルタイムで監視・記録する  
ことにより、すべての製品が安全であることを確保するシステム
- 紐付け  
狩猟及び運搬した個体の記録と搬入・処理した個体を結びつけるタグや合札
- 150ルクス以上  
普通作業を行う際に必要な明るさ
- 腹水  
疾病等により腹腔内に多量の液体が貯留した状態又はその液体
- 望診(ぼうしん)及び触診  
望診：顔色・舌の色・肌のつや・肉付きなどを目で見て病変の有無を知る方法  
触診：身体各部を手指で触って病変の有無を知る方法

【や】

- 野生鳥獣肉  
食用に供されることを目的に処理・販売・提供される野生のイノシシ等の肉及び  
内臓
- 野生鳥獣肉由来の感染症  
野生鳥獣の肉から人が感染する病気（例：E型肝炎）
- 有害鳥獣  
人畜や農作物などに被害を与える鳥獣

【ら】

- ライフル弾  
ライフル銃に使用される銃弾
- リンパ節腫脹(しゅちょう)  
疾病等により、リンパ節が腫れ上がった状態