

### ◇ 用 語 集 ◇

#### あ

##### ●アレルギー物質

アレルギーなどの過敏症を起こす物質のことで、近年、アレルギー物質を含む食品が原因の健康被害が多く見られることから、こうした被害を未然に防止する観点から、アレルギー物質の表示が平成 14 年に法制化されました。厚生労働省では、食物アレルギーを起こす頻度が高いものや重篤（病状が著しく重い）なアレルギーを起こすことが明らかになった 7 品目（小麦、そば、卵、乳及び落花生、えび、かに）を、「特定原材料」として表示を義務付け、また、それらに準ずるものとして、18 品目（あわび、いか、いくら、オレンジ、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）について表示を奨励しています。

##### ●遺伝子組換え食品

食品となる植物等に、細菌やウイルスなどの有用な遺伝子を組み込む遺伝子組換え技術により作られる食品のことです。食品生産の量的・質的向上や害虫や病気に強い農作物の改良、加工特性などの品質向上に資することが期待されています。組換え DNA 技術を応用した食品は、農作物及びその加工食品と組換え DNA 技術を利用して得られた微生物から製造した食品添加物があります。

遺伝子組換え食品については安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入、販売等が禁止されています。また、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てんさいの 7 種、及びその加工食品の 32 食品群について、遺伝子組換え食品を使用している場合は「遺伝子組換え」と、使用の有無が不明の場合は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられています。

##### ●牛海綿状脳症（BSE：Bovine Spongiform Encephalopathy）

牛の病気。脳の神経細胞が空胞化し、スポンジ状になることから名付けられました。起立不能や行動異常等の神経症状を示し、発病後 2 週間から 6 カ月で死に至ります。治療法はなく、原因たんぱく（異常プリオン）に感染した脳・脊髄・目、回腸遠位部やせき柱に含まれる背根神経節等を食べることで人間にも感染するといわれています。1986 年にイギリスで初めて発生が確認され、日本でも 2001 年 9 月に第 1 号の発生が確認されています。同年 10 月 18 日からは全国で BSE 検査が行われるとともに、食肉処理時の特定危険部位（舌及び頬肉を除いた頭部、脊髄、回腸遠位部（小腸の最後約 2 m の部分）及びせき柱に含まれる背根神経節：SRM）の除去・焼却が法令上義務化されています。

##### ●エコファーマー

環境と調和した農業生産をより一層推進するため、平成 11 年に「持続性の高い農業生産

方式の導入の促進に関する法律（持続農業法）」が制定されました。

この法律は、たい肥等を活用した土づくりと化学肥料や化学農薬の使用の低減を一体的に行う生産方式を導入しようとする農業者に対し、支援を行うものです。

この法律に基づいて、知事の認定を受けた農業者を「エコファーマー」と呼びます。

#### ●オイスターGメン（輸入生かき偽装防止特別監視員）

輸入生かき混入（偽装）を防止し、宮城のかきの信頼回復を図るため、県内のかき仲買・袋詰め業者が偽装防止などを目的に設立した「宮城県産生かき適正表示協会」に加盟し県内で生かきを取り扱う仲買・袋詰め業者を主な対象として、抜き打ち調査等を行うものです。

## か

#### ●貝毒

二枚貝類（ホタテ、かき、あさり等）は、海水中のプランクトンを餌にしていますが、海中には時として有毒なプランクトンが発生します。それを摂取した二枚貝は、その毒成分を体内の中腸腺（ヒトの肝臓及び膵臓に相当する器官）に蓄積し、それが原因となって本来無毒である二枚貝が毒化します。これが貝毒です。

貝毒には麻痺性貝毒と下痢性貝毒の2種類があり、貝毒の毒量はマウス・ユニット（MU）という単位で表され、各々規制値が定められています。

麻痺性貝毒は可食部1gあたり4MU、下痢性貝毒では可食部1gあたり0.05MUを超えると出荷が規制されます。

貝毒は海水中の有毒プランクトン濃度が低くなると、徐々に貝の体内から排出されて消失します。

#### ●GAP（農業生産工程管理） 「ギャップ」と呼称

Good（良い）Agricultural（農業）Practice（やり方）の頭文字をとっています。

農林水産省は「農業生産工程管理」、日本GAP協会は「適切な農場管理と実践」と訳しています。

農業生産工場において、生鮮農産物の安全性確保などを主な目的とし、生産から出荷の段階想定される3つの危害、化学的危険（残留農薬など）、物理的危険（異物混入など）、生物学的危険（病原微生物など）を未然に回避するための農業生産管理ポイントを整理し、それを実践・記録する取組の事です。

従来は最終の収穫物をサンプリングしての「ファイナルチェック方式」（結果管理）であったが、GAPではISOやHACCPのような「プロセスチェック方式」（工程管理）の考え方を農業現場に導入したものです。

#### ●牛肉トレーサビリティ法（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）

平成13年9月に国内で初めて発生した牛海綿状脳症（BSE）への対応策として、平成15年6月に「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」（牛肉トレーサ

ビリティ法)が制定されました。この法律は、現存する牛や消費者の元に届いた牛肉について、そこに至るまでの経過を追跡・遡及することを可能とするために制定されました。

これにより、国内に現存する全ての牛はそれぞれ固有の個体識別番号を付与され、この番号に基づいた各種情報の管理が義務付けられています。

#### ●景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)(昭和37年5月15日法律第134号)

消費者を惑わす過大な景品付き販売や、誇大な広告、不当な表示を規制し、公正な競争を確保し、消費者の利益を保護することを目的とした法律です。

#### ●健康増進法(平成14年8月2日法律第103号)

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日に施行されたものです。

特別用途表示について規定する食品関係の内容としては、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ます。

#### ●高病原性鳥インフルエンザ

高病原性鳥インフルエンザは鳥インフルエンザのうち、発症すると致死率が100%に近く、鶏、七面鳥、うずら等が感染すると、全身症状を起こし、神経症状(首曲がり、元気消失等)、呼吸器症状、消化器症状(下痢、食欲減退等)等が現れ、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です。

なお、わが国ではH5亜型、H7亜型のA型インフルエンザのうち、鶏への病原性確認検査又はウイルス遺伝子分析により病原性が高いと判断されたものを高病原性インフルエンザ、病原性が低いと判断されたものを低病原性鳥インフルエンザとしています。

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、鶏卵や鶏肉を介した感染例は世界的にも報告されていません。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ます。

#### ●コーデックス委員会

(CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION : CAC)

コーデックス委員会は、FAO/WHO合同食品企画計画の実施機関として、1962年に、FAO(国連食糧農業機関)とWHO(世界保健機構)が合同で設立した国際政府間組織で、その設置目的は、国際食品企画の策定を通じて、消費者の健康を守るとともに、食品貿易における公正を確保することです。

コーデックス委員会が策定した食品規格は、WTO(世界貿易機関)の多角的貿易協定のもとで、国際的な制度調和を図るものとして位置付けられています。事務局はイタリアのローマに置かれており、2009年3月現在の加盟国は180カ国及び1機関で、我が国は1966年に加盟しています。

●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特定の物質をいいます。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に、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の成分である物質の量の限度が定められています。残留農薬基準を超えるような農薬が残留している農産物は販売禁止等の措置が取られることとなります。

●JAS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)

(昭和25年5月11日法律第175号)

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律であり、農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引の単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に農林水産大臣が定めています。

農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にJASマークを付けることを認めるJAS規格制度(有機食品の検査、認証も含む)と、品質表示基準に従った表示をすべての飲食料品に義務づける品質表示基準制度の2つの制度からなっています。

●JPP-NET(植物防疫情報総合ネットワーク)

JPP-NETは、(社)日本植物防疫協会が運用する農作物の病虫害防除に関する情報を総合的に取り扱う会員制のネットワークです。病虫害防除に関する最新情報を提供しています。

●食育

食育とは、様々な経験を通じて食に関する知識と食を選択する力を習得し、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であり、生きる上での基本となるものです。

●食育推進ボランティア

食と農に関する知識、技術、経験等を持ち、これらの知識等を地域社会に広げる活動をするボランティアのことで、食生活改善推進員、栄養士、調理師等などの個人や食品製造企業、農業者団体、食文化研究会などの企業・団体などをメンバーとしています。

●食中毒

食中毒の原因となる細菌、ウイルスが付着した食品や、有毒・有害な物質が含まれた食品を食べることによって、下痢、嘔吐、腹痛、発熱などの健康被害が起こることです。

食中毒の約5割は、食べ物の中で増えた食中毒菌や食中毒菌が作った毒素を食べることにより起きる細菌性食中毒です。細菌性食中毒の主なもの、カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌O157等があります。

このほか、ノロウイルス等のウイルスを原因とする食中毒や、毒キノコや貝毒、フグ毒など

による自然毒食中毒，洗剤や農薬などの化学物質の混入による化学性食中毒があります。

なお，食べ過ぎ，飲み過ぎによる体調不良，ビタミン欠乏による栄養障害，食品中に混入したガラス，針などの異物による物理的・機械的障害，熱いものの摂取によるやけどなどは食中毒に含まれません。

#### ●食鳥検査

平成 2 年 6 月 29 日「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」（食鳥検査法）が公布され，それまで「食鳥処理加工指導要領」により実施していた全羽自主検査が，平成 4 年 4 月 1 日から，食鳥検査に変更されました。年間 30 万羽を超える処理を行う食鳥処理場では，都道府県知事の検査として，獣医師である食鳥検査員の検査を受けなければならないことになりました。

また，30 万羽以下を処理する食鳥処理場では，都道府県知事の認定を受けた事業者が確認規定に従い，基準に適合していることを確認しています。

#### ●食鳥検査員

食鳥検査員は，都道府県知事が指定する，食鳥処理場で処理される食鳥の検査及び衛生指導等の職務に従事する都道府県の職員（獣医師）。本県では，食肉衛生検査所及び仙南保健所，塩釜保健所岩沼支所に配置しています。

#### ●食鳥処理場

食鳥検査法に基づき，食用に供する目的で食鳥（鶏，あひる，七面鳥等）をと殺し，羽毛を除去し，食鳥と内臓を摘出する行為を行う施設をいいます。

#### ●食鳥処理法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

「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。」を目的として，平成 2 年に制定され，食鳥処理業の許可，食鳥検査，食鳥処理業者の遵守事項等について規定されています。

#### ●食品安全委員会

食品安全基本法に基づき内閣府に設置された委員会で，健康への悪影響について科学的評価（食品健康影響評価）を実施し，それに基づいた勧告を行う他，消費者，食品関連事業者などの関係者相互における幅広い情報や意見の交換，重大な食品事故の発生等の緊急事態への対応を行う機関です。7 名の委員から構成され，その下に専門調査会が設置されています。

#### ●食品安全基本法（平成 1 5 年 5 月 2 3 日法律第 4 8 号）

食品の安全性の確保を総合的に推進することを目的として平成 1 5 年 5 月に制定されました。

この法律に基づき，食品健康影響評価を専門的に行う「食品安全委員会」が内閣府に設置されており，食品健康影響評価に基づき，各省庁では安全確保のための規格基準を定めるなど具体的な施策を策定し，実施します。

また、情報の公開、関係者相互の情報・意見の交換促進についても規定されています。

#### ●食品衛生監視員

都道府県知事等に任命され、食品に起因する衛生上の危害を防止するために、食品関連営業施設等の監視指導、食品、添加物等の収去検査、H A C C Pなどの高度衛生管理方式の普及等の職務に従事する、薬剤師・獣医師等の資格を持った都道府県等の職員で、保健所や食肉衛生検査所等に配置されています。

#### ●食品衛生法(昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号)

昭和 22 年に「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し、もって国民の健康の保護を図ること。」を目的に制定されたが、B S E 問題や偽装表示問題などを契機とする食品の安全に対する国民の不安や不信の高まりから、食品の安全の確保のための施策の充実を通じ、国民の健康の保護を図ることを目的として、平成 15 年 5 月に改正された。

改正食品衛生法は、①国民の健康の保護のための予防観点に立ったより積極的な対応、②事業者による自主管理の促進、③農畜水産物の生産段階の規制との連携という 3 つの視点に基づき見直されており、新たに食品関係事業者の責務の明確化等が盛り込まれています。

#### ●食品添加物

食品添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当する。厚生労働大臣が定めたもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止されており、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

#### ●食品表示ウォッチャー

J A S 法に基づく食品表示の一層の適正化を図るため、県民から食品表示ウォッチャーを公募し、食品販売店における日常の買い物等を通じて食品表示のモニタリングをしていただくとともに、その結果を県に情報提供していただくものです。県は、その情報に基づき監視・指導を行います。

#### ●飼料安全法(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)

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、公共の安全の確保と畜産物等の生産の安定を目的とした法律です。有害物質を含む飼料等の製造、輸入、販売、使用(家畜等への供与)の禁止、家畜等に飼料供与した場合の飼料の種類、使用年月日、場所、家畜の種類、使用量等の記録とその保管などについて規定しています。

**●腸管出血性大腸菌，<sup>オ-</sup>O 1 5 7**

大腸菌は、家畜や人の腸管内にも存在し、ほとんどのものは無害であるが、一部のものは、人に急性の下痢や胃腸炎等の消化器症状や合併症を引き起こすことがあり、病原大腸菌あるいは下痢原性大腸菌と呼ばれています。そのうち毒素（ベロ毒素）を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。この菌による感染症の典型的臨床症状は出血性大腸炎で、血清型が（O 1 5 7 : H7）の菌を特に腸管出血性大腸菌O 1 5 7と呼びます。この菌による食中毒事件は、米国のハンバーガーによる大規模な食中毒事件があり、4名の死者を出したことで予防対策がとられるようになりました。このほかにも同様の症状を現すものとしてO 2 6，O 1 1 1などがあります。

日本では、平成8年に全国で腸管出血性大腸菌O 1 5 7による食中毒事件が多発し、社会問題になりました。

**●動物用医薬品**

専ら動物に用いられる医薬品（抗生物質や寄生虫駆除剤など）であり、動物の病気の治療または予防に使用されています。「薬事法」に基づき使用が規制されており、対象動物、用法及び用量、使用禁止（出荷制限、休薬）期間など使用者が守る基準が定められています。

**●特別栽培農産物**

その農産物が生産された地域で慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況に比べて、農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素分量が50%以下の双方の条件を満たして栽培された農産物をいいます。

県では、この条件を満たした農産物を認証する制度を設けており、認証を受けた農産物には県が指定する認証マークを付けて出荷することができます。これにより、消費者に対する信頼性の確保と環境保全型農業の取組の拡大を図っています。

**●と畜場**

と畜場法に基づき、食用に供する目的で獣畜（牛、馬、豚、山羊、羊）をと殺し、または解体するために設置された施設をいいます。

**●と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)**

「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。」を目的として昭和28年に制定され、と畜場の設置の許可、と畜場の衛生管理、と殺または解体の検査等について規定されています。

**●トレーサビリティ(システム)**

トレーサビリティとは、trace（追跡）とability（可能）を合わせた言葉で、食品の生産、加工、流通等の各段階で、原材料（食品）が、いつ、どこで、どのように生産・流通・加工

されたかについて、追跡又は遡って調査できる仕組みをいいます。食品事故が発生した場合の迅速な回収や、原因究明により危害の未然防止・拡大防止への活用が期待されます。

また、最近では、食品を購入した消費者がその生産履歴等を IT などの活用により知ることができるシステムが開発されており、消費者への情報提供の面からも活用が期待されています。その一方で、コストを誰が負担するのか、導入しても実質的な利用があるのかといった課題もあります。

なお、国産牛肉については、トレーサビリティに取り組むことが義務づけられています。

## な

### ●農薬

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ます。

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ます。

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ります。

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ます。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ます。

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りません。

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ます。（使用基準）

食品衛生法に基づき食品中に残留する農薬の残留基準を設定し、安全確保を図っています。）。

### ●農薬管理指導士

農薬取締法に基づき農薬の安全使用や保管管理について適正になされるとともに、使用者等に対し適切に指導できるよう農薬販売業者やJA職員等農薬の専門知識を有する必要がある方々を対象として、県が研修を実施し、試験を経て認定しています。また、指導的農業者を対象としては、これまで研修を経て「農薬適正使用推進員」として認定しておりましたが、平成22年度以降は、農薬管理指導士として制度を統一することとしております。

### ●農薬取締法(昭和23年7月1日法律第82号)

農薬について登録制度を設け、販売及び使用の規制を行うことにより、農薬の適正使用の確保等を図り、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を目的とした法律です。



農薬の登録制度では、国に登録された農薬のみが製造、輸入、販売、使用できる仕組みになっています。また、薬効、薬害、毒性、残留性等試験の結果を基に、その農薬を使用できる作物、使用量、濃度、使用時期、使用回数等の使用に関する基準が定められています。

## ●ノロウイルス

ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、他の食中毒菌と異なり、食品中では増殖しません。このため、人から排出されたウイルスが、河川等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ます。

従前は小型球形ウイルス又は SRSV (Small Round Structured Virus) と呼ばれていましたが、遺伝子学的な分類でノロウイルスとそれ以外のものに分けられることがわかったため、SRSVのうちノロウイルスと同定されるものについては、この名称を用いることになりました。

潜伏時間は 24 ～ 48 時間で、主症状は下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱 (38℃以下) など風邪に似た症状を呈し、冬場に多く発生する傾向があります。

ウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を不十分な加熱で食べた場合や、感染者の用便後の手洗い不足等により、ウイルスに汚染された食品を食べた場合などに感染するおそれがあります。なお、感染者の便や吐しゃ物に接触したりすることにより二次感染を起こすこともあります。

予防策としては、カキなどの二枚貝は中心まで十分に加熱して食べることや手洗いの徹底等があげられます。

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、さらに平成 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 (NV) に変更されています。

## は

## ●H A C C P (ハサップと呼ばれています。)(危害分析重要管理点) Hazard Analysis Critical Control Point

米国航空宇宙局 (NASA) における宇宙食の製造に当たって、食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法として開発されました。この衛生管理手法は、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある危害についてあらかじめ調査・分析 (Hazard Analysis) し、この分析結果に基づいて、より安全性が確保された製品を得るために特に厳重に管理する必要がある段階を重要管理点 (Critical Control Point) と定め、これが遵守されているかどうかを常時監視することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保する手法です。

日本でも、平成 7 年に国がこの考え方を導入し、公的に認める衛生管理システムとして、総合衛生管理製造過程の承認制度があります。

## ●B S E スクリーニング検査

牛が BSE に感染していないかどうかを、牛の脳の一部 (延髄) を取り出して、そこに BSE の原因と考えられる異常プリオンがあるかないか調べるための一次検査です。

国内では、平成13年10月18日から、と畜場でとち解体されるすべての牛について全国の食肉衛生検査所等において実施されていましたが、平成17年8月1日からBSE検査対象月齢は21か月以上となりました。

ただし、現在のところ、牛の全頭検査を継続しています。

#### ●ポジティブリスト制

平成15年の食品衛生法の改正で、農薬、動物用医薬品、飼料添加物（以下農薬等）についてポジティブリスト制が導入されました。施行は平成18年5月からです。

リストにないものの流通を原則禁止する制度がポジティブリスト制といいます。反対に、リストにあるものの流通を原則禁止する制度をネガティブリスト制といいます。

食品衛生法では、「食品、添加物等の規格基準」において、農産物等に残留する農薬等の量の限度（残留基準）が定められています。残留基準を超えて農薬等が検出された場合は、その食品を流通させることはできません。

農薬等の残留基準設定に関する従来の考え方は、いわばネガティブリスト制で、一定限度以上の残留を禁止する農薬等をリストにして、基準化していました。従って、残留基準の設定されていない農薬等が検出されても、その食品の流通を禁止することは、法的にはできませんでした。

また、残留基準の設定されている農薬等の数も国内外で使用されている農薬等に対してその約3分の1程度しか基準化されていませんでした。

ポジティブリスト制では、原則的に必要とされる農薬に対して可能な限り基準化を行うとともに、残留基準が定められていない農薬等であっても、残留基準のない農薬等に対する「一律基準」を設定し、それを超えて農薬等が検出された食品の流通が禁止されます。

## ま

#### ●宮城県食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づき都道府県等が実施する監視指導等について、厚生労働大臣が定める食品衛生監視指導指針を踏まえて、都道府県知事等が毎年計画を定めるものです。

地域の実情を踏まえた食品衛生関係施設に対する重点的、効率的かつ効果的な監視指導のほか、流通する食品の検査、自主衛生管理の指導なども含めて計画を策定します。

#### ●宮城県産かき適正表示協会

宮城県産食品に係る表示の適正化を推進し、消費者の信頼を得るため、業者自らが自主基準を制定し、これを県が認証する制度である「宮城県産食品適正表示協会制度」に基づき、宮城県産かきに係る食品表示の適正化のために、県内のかき仲買・袋詰め業者により平成14年に設置されたものです。

#### ●みやぎ食の安全安心県民総参加運動

「みやぎ食の安全安心推進条例」に基づき、「安全で安心できる食」の実現を目指し、食の安全安心確保対策が、持続的かつ着実な取組が図られるよう「食の安全安心取組宣言」及

び「食の安全安心消費者モニター制度」を中心に、消費者、生産者・事業者及び行政の協働した取組として県民総参加運動を展開するものです。

#### ●みやぎ食の安全安心消費者モニター制度

消費者の役割を自らの行動により積極的に果たす人材を育成するとともに、多くの消費者の目で食の安全安心を確認することを目的として、県内に住む食の安全安心に関心のある消費者の方々に消費者モニターとして登録してもらい、正確な知識の習得、日ごろの情報収集、県への情報提供、各種講習会等への参加等の活動を行ってもらいます。

#### ●みやぎ食の安全安心取組宣言

生産者・事業者の食の安全安心に関する取組を消費者に伝えることにより、自らの食の安全安心への意識の高揚を図り、消費者が食品を選択し購入する際の目安を提供することを目的としています。生産者・事業者は、県のガイドラインに従い自主基準を定め、その基準を公開するとともに、県が認めたロゴマークを使用して、食の安全安心の取組を広く県民にPRします。

#### ●みやぎ食の危機管理基本マニュアル

食の危機の未然防止を図るとともに、危機発生時においては、迅速かつ適切な危機対応を行い、県民の食の安全安心の確保と風評被害による経済的損失を最小限に止めることを目的とするものです。マニュアルでは、危機の未然防止に向け、食の危機管理対応チームを設置し、非常時のみならず平常時においても情報の収集、共有化、必要な庁内調整等を行うこととしております。

#### ●みやぎ食品衛生自主管理登録・認証制度

宮城県では、平成16年10月に国のHACCP（ハサップ；危害を分析し、重要管理点を定めて監視することにより、食品の危害発生を防止するシステム）承認制度より対象を広げ、県内（仙台市を除く。）の中小の食品製造、加工、調理を行っている施設でもHACCPの手法を取り入れ、一定レベル以上の衛生水準を保っている施設を評価し、業界全体の衛生レベルの向上を図るために、独自の食品衛生自主管理登録・認証制度を開始しました。

##### 制度の概要

- ① 知事が要綱で定めた基準以上の施設・設備等を備え、自主衛生管理を行っていると思われる県内（仙台市を除く。）の食品製造施設等について保健所（支所）長が施設の「登録」を行います。
- ② 登録した施設が自主衛生管理を1年以上実施しているとともに、特定した主要食品を製造、加工又は調理する工程で基準以上の衛生管理方式を実施していると認められる施設について知事が「認証」を行います。

#### ●無登録農薬

無登録農薬とは、農薬取締法の規定に基づく農林水産大臣の登録を受けずに、農薬的な使用を目的に販売・使用されている資材のことをいい、無登録農薬のラベルには登録番号の表示がありません。

登録を受けた農薬には、「農林水産省登録番号〇〇号」のように必ず農林水産省の登録番号が効果のある作物や病害虫名とその使用方法とともに記載されます。

無登録農薬と呼ばれるケースとしては、過去に登録されていた農薬で、安全等に問題があり販売・使用が禁止されているものや、日本では登録されていない外国の農薬などがあります。

## ら

### ● 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）をいいます。

### ● リスク管理 (Risk Management)

リスク評価に基づき、すべての関係者と協議しながらリスク低減のための複数の政策・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、実施することといいます。政策・措置の見直しも含まれます。

### ● リスクコミュニケーション (Risk Communication)

リスク評価（後記）やリスク管理を行う中で、生産者から消費者に至るすべての関係者との間で、リスクに関する情報・意見交換を行う過程をいいます。

### ● リスク評価 (Risk Assessment)

食品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得るかを科学的に評価することをいいます。

### ● 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います。可能な範囲で、食品事故を未然に防止したり、悪影響の起こる確率や程度を最小限にすることなどを目的としています。