

用語解説

[食品等事業者] (p.1)

食品、添加物、器具容器包装等を採取、製造、輸入、加工、調理、販売等を営むすべての事業者のこと。また、学校や病院などの施設において給食を供給している者も含む。

[食品衛生監視員] (p.1)

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員。食品関係施設の営業許可や監視指導、食中毒事件等の調査、区民や食品等事業者に対する食品衛生情報の提供と意見交換などの業務を行う。

[精度管理] (p.1)

検査機関などが、試料の採取から目的物質の測定結果の報告までの一連の作業（検査）について、「一定の水準が維持されているか」、「他の施設との互換性があるか」を担保するための管理・判断の仕組みのこと。その施設内部で行う内部精度管理と第三者機関が複数施設について行う外部精度管理がある。

[収去検査] (p.1)

食品衛生法第28条に基づいて実施する食品等の検査をいう。

食中毒の原因調査や法に違反する食品の発見などのために、食品等が無償で提供させることができる。

[HACCP] (p.4)

HACCP(ハサップ)とは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法である。

[自治指導員] (p.6)

食品衛生協会が、協会会員の中から食品衛生自治指導員養成教育の課程を終了した人に委嘱している。会員施設の食品衛生の向上と自主的衛生管理の推進のために、会員施設を巡回して、衛生管理の指導や衛生知識の普及啓発活動を行う。

[リスクコミュニケーション] (p.6)

リスク*に関する情報を区民・事業者・行政間で共有し、相互に意思疎通を図ること。区民・事業者・行政が一緒に考え、リスクに関する正しい情報を信頼関係の中で共有し、情報・意見を相互に交換して了解事項を積み重ねていく。このことにより、リスクを低減

していくための共通の姿勢を持つことができる。

(リスク*とは：食品安全関係では、食品に含まれる物質などにより健康被害が起きる可能性のことをいう。