

■用語解説

用語		解説
あ	圧搾煮干し	いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの。
	一般衛生管理 (PRP)	HACCPシステムを効率的に機能させるための前提となる食品取扱環境の衛生管理プログラム。前提条件プログラム (Prerequisite programme : PRP) ともいわれる。施設設備の構造、保守点検・衛生管理、機械器具の保守点検・精度管理・衛生管理、従業員教育、製品の回収等の衛生管理にかかわる一般的事項を指す。
か	かれぶし	ふし (かつおにあっては、表面を削ったもの) に2番かび以上のかび付けをしたもの。
	危害要因 (Hazard)	健康に悪影響 (危害) をもたらす要因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態。ハザードともいう。生物的 (病原性微生物、寄生虫など)、化学的 (洗剤、ヒスタミンなど) または物理的 (金属、ガラス等の硬質異物) な要因がある。
	危害要因分析 (Hazard Analysis : HA)	危害要因及びその発生条件の情報を収集し、評価することにより、原料から流通に至るまでの過程に含まれる潜在的な危害要因を分析し、危害要因のコントロール方法を明らかにする。
	記録	事実を書き記すこと。実施した結果を記録する。記録の目的は、①作業の改善、②外部への証拠、③生産技術の向上等に役立つなど。記録することでアリバイを証明したり、作業の改善に役立つ。
	検証	選択したチェック方法によって危害要因を管理できることを確認すること。
	削りぶし	ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干しを削ったもの。又はこれらを混合したもの。
さ	重要管理点 (Critical Control Point : CCP)	危害要因 (ハザード) 分析の結果により、特に嚴重に管理する必要があると認められた危害の発生を防止またはコントロールが可能なポイントをいう。原材料の生産・受け入れ、製造加工、貯蔵等の食品製造の全工程における適正な箇所を設定されなければならない。
	小動物	主にネズミ (そ族)、ゴキブリ等の衛生害虫を指す。
	食中毒予防三原則	有害微生物による食中毒を防ぐための原則のことをいう。①有害微生物をつけない、②有害微生物を増やさない、③有害微生物をやっつけるの三原則である。
に	煮干し	いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの。
は	HACCP	Hazard Analysis (HA) and Critical Control Point (CCP) の頭文字を取ったもので、対象とする食品の原料から流通について、食品の安全性に係る危害要因を確実にコントロールし、安全な食品を提供する手段。
	ハザード	「危害要因 (Hazard)」の項を参照。
	ふし	かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの。
	振り返り	定期的に記録の確認を行い、問題が頻発している場合には改善を行うこと。
や	有害微生物	食品に残存して食中毒や食品の腐敗を引き起こす微生物をいう。病原性微生物 (腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、ボツリヌス菌、病原性大腸菌など) と腐敗微生物がある。