# とくていぎのう ごう特定技能1号

いんしょくりょうひんせいぞうぎょう ぎのうそくてい し けん飲食料品製造業技能測定試験

がくしゅうよう 学習用テキスト用語集 だい 第2-2版(2022年3月)

いっぱんざいだんほうじんしょくひんさんぎょう 一般財団法人食品産業センター

この用語集。は学習前テキストで使われている室な用語について説明しています。 学習テキストと一緒に使って下さい。

# いんしょくりょうひんせいぞう つか ようごしゅう 飲食料品製造でよく使う用語集

# 《あぞ<sup>ょう</sup>》

## 【あるかりせいせんざい】(アルカリ性洗剤)

アルカリ性の性質を持つ洗剤。汚れの中の油分と反応して汚れを落とす。

## 【あれるぎーしょくひん】(アレルギー食品)

#### 【あんぜんそうち】(安全装置)

#### 【いじょう】(異常)

<sup>たが</sup>いつもと違っていること。

# 【いっぱんえいせいかんり】(一般衛生管理)

\* 基本的な衛生環境を整え、維持する仕組み。一般衛生的管理ともいう。

## 【いとてきな】(意図的な)

もくてき 目的を持って、わざとする。

# 【いぶつこんにゅう】(異物混入)

食品の中に、原材料ではないものが混ざってしまうこと。

# 【いんじ】(印字)

きかい せいひん も じ しる 機械で製品に文字を記すこと。あるいは印字機で記した文字。

# 【うけいれ】(受入れ)

ばんざいりょう しざい じぶん 原材料や資材を自分のところへ引き取ること。

#### 【えいせいかんり】(衛生管理)

せいぞうげんば むいせいてき かんきょう たも 製造現場を衛生的な環境に保つこと。手洗いや器具の洗浄などのこと。

# 【おせんく】(汚染区)

工場の外と接触する場所で、原料や包材が入ってくる場所、製品を出荷する場所、 「ボルリェラ の保管や洗浄などを行う場所のこと。(修正前:汚れたものを扱う作業エリア。)

# 【おすい】(汚水)

が た水。

# ≪か 行 ≫

# 【かいぜんそち】(改善措置)

もんだい ま しょうきょう あらた 問題があるものや問題が起きる状況を改めてよくすること。

# 【かいふう】(開封)

まだ開けられていない容器や包装を開けること。

## 【がほう】(芽胞)

たいまたがぶった細菌の種のようなものです。通常の細菌は熱で死にますが、熱やかんそう などで細菌が育ちにくい環境になると、一部の細菌は芽胞を作って生き 残ります。細菌が育ちやすい環境に戻ると、芽胞から通常の細菌に戻って増殖を始めます。

#### 【かもしれない】

がくじつ 確実ではないが、そうなる可能性があること。

#### 【かねつ】(加熱)

v 火などで熱すること。

## 【かんせん】(感染)

たいきん 細菌やウイルスが体内に侵入したり、表皮についたりすること。

## 【かんり】(管理)

ばん 何らかの基準に対して、そこから外れないようにものごとを 扱 うこと。

## 【きかいそうさ】(機械操作)

機械を動かすこと。

# 【きがいよういん】(危害要因)

ヒトの健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の たようたい、ゆうかい ないきん 状態。有害な細菌やノロウイルス等の生物学的要因、原材料に入っていた農薬や 近まうたい。かがくてきょういん、きんぞく 抗生物質などの化学的要因、金属、石、ガラスなどの危険異物などの物理的要因がある。

#### 【きじゅん】(基準)

ものごと ひかく とき はんだん こんきょ すうち じょうたい 物事を比較する時の判断の根拠となる数値や状態。

#### 【きゃたつ】(脚立)

2つのはしごを両側から合わせて、上部に板を取り付けた道具。

# 【くぶん】(区分)

ある基準をもうけて区別して分けること。

# 【げきとつ】(激突)

激しくぶつかり合うこと。

# 【げんいん】(原因)

ある状態・変化をひき起こすもとになること。

# 【げんざいりょう】(原材料)

かこうしょくひん かたち せいしつ のこ かたち せいしつ のこ 加工食品をつくる際に用いる原料と材料のこと。原料はもとの形や性質を残していないもので、材料はそれを残しているもの。

# 【けんさこうもく】(検査項目)

ある基準に従って区分された検査しなければならないこと。

#### 【けんしゅつき】(検出器)

でん うかの物質の検出に用いられる機器。

## 【けんこうかんり】(健康管理)

じゅうぎょういん けんこう まも おこな かんり 従業員の健康を守るために行われる管理のこと。

# 【げんそく】(原則)

きょうつう しょう きほんてき きそく き 共 通に使用する基本的な規則、決まりごと。

## 【けんこうしょうがい】(健康障害)

でん けんいん けんこう じょうたい そこ 何らかの原因によって健康な状態が損なわれること。

# 【ごえす】(5S)

製品の安全、品質保持につながる一般衛生管理の上での重要な活動のこと。整理、整頓、 世いそう せいけつ しゅうかん こうどう 清掃、清潔、習慣の5つの行動をいう。

# 【こうさおせん】(交差汚染)

ちょうりず しょくひん げんざいりょう まじわ びょうげんびせいぶつとう おせん 調理済み食品が原材料と交わって、病原微生物等によって汚染されること。

## 【こうてい】(工程)

- tivth さぎょう じゅんばん 生産や作業の順番。
- ② それぞれの生産のこと。(例:加熱工程、冷却工程、包装工程)

# ≪さ 行 ≫

### 【さいきん】(細菌)

がくまく がんかくせいぶつ ぞく たんさいぼう びせいぶつ いっしゅ 核膜のない原核生物に属する単細胞の微生物の一種。

# 【さいしゅうせいひん】(最終製品)

せいぞうこうてい さいご ほうそう お けんさ しゅうりょう せいひん 製造工程の最後で包装を終え、検査を終了した製品。

# 【さきいれさきだし】(先入先出)

たにできた製品から出荷すること。

# 【さっきん】(殺菌)

がねったり薬品を使って微生物を殺す(やっつける)こと。また、フィルターなどで取り除くこと。

# 【さんせいせんざい】(酸性洗剤)

酸性の性質を持つ洗剤。酸の力で汚れを溶かしたり、アルカリ性物質でできた汚れを酸の力でである。

### 【じあえんそさんなとりうむ】(次亜塩素酸ナトリウム)

飲食料品製造においてよく用いられる殺菌剤。有効塩素がもつ酸化作用で殺菌する。 じあえんそさん 次亜塩素酸ソーダ。アンチホルミン。

## 【しさこしょう】(指差呼称)

きけん ょぼう あんぜん かくにん もくてき おこな しんごう ひょうしき けいき さぎょう 危険の予防や、安全の確認などの目的で行います。信号、標識、計器、作業 が 象などを指で指しながら、その名称や状態を声に出して言います。

# 【しゅうせいそち】(修正措置)

#### 【しゅうだんかんせん】(集団感染)

ウイルスや細菌による感染症が、同じ感染源から多数の人に感染を及ぼすこと。

#### 【じゅうようかんりてん】(重要管理点)

セいぞうかてい なか かんりじょう 製造過程の中で、管理上ミスすることができない部分のこと。

#### 【じょうきょう】(状況)

その場面の様子のこと。

# 【しょうひんかいしゅう】(商品回収)

正しい表示が行われなかったり、異物が混入したおそれがある時などに、製造者がその かのうせい 可能性のある製品を回収すること。

#### 【しょうひしゃ】(消費者)

もの 物やサービスを購入し、使う人。コンシューマー。

## 【しょくちゅうどく】(食中毒)

有害な微生物や化学物質などを含む食品を食べて、お腹が痛くなったり、気持ちが悪くなったり、下痢をしたり、熱が出たりすること。

## 【しょくひんあんぜんきほんほう】(食品安全基本法)

はくびん あんぜんせい かくほ かん しさく そうごうてき すす 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に進めることを目的とした法律。 食品をとりあつか じぎょうしゃ せきにん ぎ む さだ 取扱う事業者の責任と義務が定められている。

# 【しょくひんひょうじほう】(食品表示法)

# 【しょうひきげん】(消費期限)

また はまりほう はずん はまい ひんしつれっか ともな えいせいじょう きがい はっせい おそ 定められた方法において保存した場合に、品質劣化に伴う衛生上の危害が発生する恐れがない期限。

# 【しょうみきげん】(賞味期限)

定められた方法において保存した場合に、その食品の品質がすべて保たれており、おいしく食べられる期限。

# 【せんじょう】(洗浄)

\*\*。 洗い清めること。

# 【せだいこうたいじかん】(世代交代時間)

細菌が一回分裂するためにかかる時間。

# 【ぞうしょく】(増殖)

ゅう はままり 増えて多くなること。

#### 【ぞうしょくきょくせん】(増殖曲線)

細菌などの増え方を示したグラフ。

# 【そち】(措置)

もんだい かいけつ ひつよう てつづ 問題を解決するために必要な手続きをとること。

# 【そんがいばいしょう】(損害賠償)

ほうりっ いはん こうい そんがい う ひと たい はん こうい 法律に違反した行為により損害を受けた人に対して、原因を作った人がその損害を 償う こと。

# 《た 行 》

# 【たいさく】(対策)

事故を起こさないようにするための方法、手段。

# 【だいしゃ】(台車)

物を押して運ぶための、タイヤのついた低い台。

# 【ちゅうしんおんど】(中心温度)

かねっちょうり しょくひん ちゅうしんぶ おんど 加熱調理する食品の中心部の温度。

# 【ていきこうかん】(定期交換)

ー定の期間を定めて、部品の 状 況 にかかわらず交換すること。

# 【てんけん】(点検)

ゃる 悪いところや異常がないかを検査すること。

# 【とうけつ】(凍結)

柳いとう おな いる れい とうけつこうてい きゅうそくとうけつ 冷凍と同じ意味。(例:凍結工程、急速凍結)

# 【どくそ】(毒素)

生物が作り出す有毒物質。

## 【とくていげんざいりょう】(特定原材料)

容器包装された加工食品では必ず表示しなければならない。食物アレルギーの原因となる原材料のうち、食品表示基準で定められた7品目。えび、かに、小麦、乳、そば、たまご、落花生(ピーナッツ)。

# 【どくぶつ・げきぶつ】(毒物・劇物)

医薬品および医薬部外品以外のもので、法律で定められたもの。動物または人に対して というない できない できない できない できない またい できない またい できない またい 著しく高いとされる物質が「毒物」、毒性が高いとされる物質が「劇物」と分けられている。

# ≪な 行 ≫

# 【にじさいがい】(二次災害)

事故や災害が起こった際に、それがもとになって起きる別の災害。

## 【にゅうしゅっこだいちょう】(入出庫台帳)

# 【ぬきとりけんさ】(抜取検査)

対象となる製品の全体のロットから、一部をあらかじめ定められた方式で選んで取り出し、検査すること。

#### 【ねっちゅうしょう】(熱中症)

体温が上がり、体内の水分や塩分のバランスが崩れたり、体温調節がうまくできなくなったりして、さまざまな身体の不調を起こすこと。

#### 【のうど】(濃度)

ー定量の液体の中にある、特定の成分の割合。

#### ≪はぞょう ≫

# 【ぱれっと】(パレット)

フォークリフト等でものを運ぶ際に用いる台。

# 【びせいぶつ】(微生物)

たんげん め 人間の目では見えない小さな生物のこと。

## 【ふてきごうひん】(不適合品)

せいぞう 製造したものの中で商品規格を満たしていないもの。

# 【ふれこんばっぐ】(フレコンバッグ)

製物や粉末などの粒状物の荷物を保管・運搬するための袋。フレキシブルコンテナバッグの略。

#### 【ぶんせき】(分析)

ものごと、ひと、ひと、ゎ 物事を一つ一つ分け、その意味などを明らかにすること。

# 【ほうそう】(包装)

せいひん つつ しゅっか じょうたい 製品を包んで出荷できる状態にすること。

## 【ほかんかんり】(保管管理)

ひんしつ たも 品質を保ったまま、すぐに使えるように整理しておくこと。

# 【ほかんさんぷる】(保管サンプル)

しょうきげんない なん ひつよう しょう ばあい ぶんせき おこな もくてき ほかん 使用期限内で、何らかの必要が 生 じた場合に分析を 行 う目的で保管されるもの。

# 【ほごぐ】(保護具)

#### ≪まぎょう ≪ま行≫

# 【むきぶつ】(無機物)

ゅうきぶっ 有機物ではない物質。食品では、塩、水など。

# 《や 行 》

# 【ゆうきぶつ】(有機物)

たんそ、ふく、ぶっしつ、さとう、ふく、しょくひん
炭素を含む物質。砂糖を含む食品のほとんどの原材料。

# 【ゆうがいな】(有害な)

#### 【ようつうしょう】(腰痛症)

背中や腰の骨、筋肉の異常などによって、腰に強い痛みを起こす症状。

# 《らぞ<sup>ょう</sup>》

# 【りゅうすい】(流水)

# 【れいきゃく】(冷却)

<sup>ひ</sup>冷やすこと。冷えること。

# 【れいぞう】(冷蔵)

まが ていど ていおん ひ ほぞん 凍らない程度の低温に冷やして保存すること。

# 【れいとう】(冷凍)

ほぞん 保存のために凍らせること。

# 【ろうどうさいがい】(労働災害)

はたら、ひとたち、さぎょうば、つうきん、とじょう 働く人達が作業場や通勤の途上で、けがをしたり、病気になったり、死亡したりすること。

# 【ろうどうあんぜんえいせいほう】(労働安全衛生法)

はたら ひとたち さぎょうば あんぜん けんこう まも かいてき さぎょうば かんきょう 働く人達の作業場での安全と健康を守り、快適な作業場の環境をつくることを目的とした法律。