

1号专业技能

饮食品工业技能测试

学习教材词汇表

初版（2019年9月）

日本食品工业协会

本词汇表将对学习教材中使用的主要术语进行解释说明。
请结合学习教材使用。

食品工业常用术语汇总

《a 行》

碱性清洗剂（arukariseisenzai）

具有碱特性的清洗剂。与污垢中油脂发生反应以去除污垢。

过敏性食物（shokuhin）

食用某食物时，该食物中含有机体识别为异物的成分（主要为蛋白质）。引起过敏反应的物质和过敏反应因人而异，症状严重时可能死亡。

安全装置（anzensouchi）

安装在机械设备上的一种装置，用以防止因误操作或故障引发事故。

异常（ijou）

不同于平常状态。

一般卫生管理（ippaneiseikanri）

整顿、维护基本卫生环境的管理制度。也称一般卫生面管理。

异物混入（ibutsukonnyuu）

食品中混入了非原材料的物质。

印字（inji）

使用机器在产品上打印文字。或使用印字机打印文字。

接收（ukeire）

领取原材料和资材入库的行为。

卫生管理（eiseikanri）

保持制造现场的卫生环境。包括洗手与清洁设备等。

污染区（osenku）

处理污染物的作业区域。

污水（osui）

受到污染的水。

《ka 行》

改进措施（kaizensouchi）

改善已有问题或出现问题的情况使其转好的行为。

开封（kaifuu）

打开尚未打开的容器或包装。

芽孢（gahou）

某些细菌在恶劣的生存环境下会产生类似裹有壳的种子般的芽孢，可以耐热耐干燥。当生存环境转好时，其变回常态芽孢菌并重新进行繁殖。常态芽孢菌遇热死亡。

有可能（kamoshirenai）

不明确，但有该种可能性。

加热（kanetsu）

用火等使其升温。

感染（kansen）

细菌或病毒侵入机体、或附着在表皮。

管理（kanri）

以不偏离某项标准的原则处理事务。

机械操作（kikaisousa）

使机械运转的行为。

危害因素（kigaiyouin）

食品中某种可能对人体健康造成不良影响的物质或食品的状态。如有害细菌或诸如病毒等生物因素、原材料中混入农药或抗生素等化学因素、混入金属、石头、玻璃等危险异物等物理因素。

标准（kijun）

将事物进行比较时作为定论依据的数值或状态。

梯凳（kyatatu）

两个梯子从两侧向当中倾斜对齐，上方连在一起且顶部装有板面的工具。

分类（kubun）

设定某个标准并按此分门别类。

猛撞（gekitotsu）

猛烈地碰撞在一起。

原因（genin）

引起某种状态或变化的主要因素。

原材料（genzairyou）

用于进行食品加工的原料和材料。原料不保留任何原始形态与性质，材料则保留。

检查项目（kensakoumoku）

根据某些标准划分出的必查事项。

探测器（kensyutsuki）

用于检测某种物质的仪器。

健康管理（kenkoukanri）

为保证员工健康而执行的管理制度。

健康损坏（kenkoushougai）

健康状态因某种原因受损。

5S

一般卫生管理中关系到产品安全、品质保证的重要活动。意指整理、整顿、清扫、清洁、习惯 5 种行为。

交叉污染（kousaosen）

加工处理完的食品接触到原材料，被致病微生物等污染。

《sa 行》

细菌（saikin）

一种单细胞微生物，为无核膜原核生物。

成品（saishuuseihin）

制作过程的最后完成包装、通过检验的产品。

先进先出（sakiiresakidasi）

先入库产品先出货的库存办法。

杀菌（sakkin）

加热材料或使用药物杀灭微生物（除菌）。或可通过过滤器等仪器除菌。

酸性清洗剂（sanseisenzai）

具有酸特性的清洗剂。酸的腐蚀能力可溶解污垢，中和能力也可与含碱性物质的污垢发生反应去除污垢。

次氯酸钠溶液（jiaensosannatoriumu）

食品工业常用杀菌剂。通过其有效成分氯的酸化作用进行消毒。次氯酸苏打。安替福民（消毒药水）。

手势语言确认（shisakanko）

为预测危险，为对信号、标识、仪器、作业对象等进行安全检查等，做出用手指向某物的动作，同时大声说出其名称与状态的一种确认方式。

纠正措施（shuuseisouchi）

重新使有问题的地方得到纠正。

集体感染（shuudankansen）

病毒或细菌引发的感染症通过同一个感染源扩散致使多人感染。

管理要点（juuyoukanriten）

制造过程中，在管理上不允许出错的地方。

状况（joukyou）

当时的情况。

产品召回（shouhinkaishuu）

过敏原标示错误、或恐有异物混入等情况发生时，制造商针对有此可能性的产品进行回收的行为。

消费者（shouhisha）

购买、使用产品或服务的人。顾客。

食物中毒（shokuchuudoku）

食用含有害微生物或化学物质等食物后出现腹痛、恶心、腹泻或发烧等症状。

食品安全基本法（syokuhinanzenkihonhou）

旨在全面推行保障食品安全相关措施的法律。该法律规定了食品加工业经营者的责任与义务。

食品标示法（syokuhinhyoujihou）

旨在保障消费者食用食品时的安全性，以及保障消费者有权自主且合理选择食品的法律。

保鲜期（shouhikigenn）

在规定条件下保存食品时，随其变质恐会给卫生层面带来危害的期限。

保质期（shoumikigenn）

在规定条件下保存食品时，完全保留其品质的最佳食用期限。

洗净（sennjou）

清洗干净。

世代时间（sedaikoutaijikan）

细菌每繁殖一代所需要的时间。

繁殖（zoushoku）

增加并变多。

生长曲线（zoushokukyokusenn）

描绘细菌等微生物增长方式的坐标图。

措施（sochi）

解决问题必须采取的程序。

损害赔偿（sonngaibaishou）

因违反法律致使他人利益受损的，肇事者赔偿其损失的行为。

《ta 行》

对策（taisaku）

防止事故发生的方法、手段。

平板车（daisha）

用于推送货物，低矮平板下装有轮胎的运货工具。

中心温度（chuusinondo）

加热处理食品时其最中间部位的温度。

定期更换（teikikoukan）

无论零部件状态如何，都在规定时间进行更换。

检查（tenken）

查看是否有坏的地方或异常情况。

毒素（dokuso）

生物产生的有毒物质。

特定原材料（tokuteigenzairyou）

对于带有外包装的加工食品，食品标示基准规定在可能引起食物过敏的原材料中必须标示出以下7种，即虾、蟹、小麦、奶、荞麦、蛋、花生（peanuts）

有毒物·剧毒物（dokubutugekibutu）

除药品及类药品外法律规定带有毒性的物质。其可以分为对动物或人有明显毒性作用的“有毒”物质，以及毒性偏高的“剧毒”物质。

《na 行》

二次事故（nijisaigai）

事故或灾害发生后，由此引发的其他事故。

出入库台账（nyuushukkodaichou）

记录原材料或药品入库出库时的使用量、使用日期、使用者、使用目的等的明细账册。

抽检（nukitorikansa）

在所有批次的待检产品中按预先规定的方法选出部分进行检查。

中暑（netchuushou）

体温升高，体内水分和盐分失去平衡，体温调节功能失去作用导致各种身体不适。

浓度（noudo）

一定量液体中所含特定成分的比例。

《ha 行》

托盘（paretto）

使用叉车等运输工具运送货物时摆放货物的底座。

微生物（biseibutsu）

肉眼难以看见的微小生物。

不合格产品（futekigouhin）

已生产出的产品中不符合商品规格的产品。

吨袋（furekonbaga）

适用于保存·装运谷物或粉末等颗粒状物体的集装袋。柔性集装袋的简称。

捆包（housou）

产品完成打包可以出货的状态。

储存管理（hokankanri）

在保证品质的前提下，提前规划整理产品以便可以随时使用。

留样（hozonsanpuru）

保留在使用期限内的产品以便有某些需要时对其进行分析。

护具（hogogu）

保护员工身体在作业中免受事故或危险伤害的贴身装备。如安全帽、头盔、安全鞋、手套、防护镜、护目镜、口罩等。

《ma 行》

无机物（mukibutu）

有机物以外的物质。如食品中的盐、水等。

《ya 行》

有机物（yukibutsu）

含碳化合物。大多数含糖食品的原材料。

腰痛（youtsuushou）

腰部背部骨骼、肌肉异常等引起的腰部强烈疼痛症状。

《ra 行》

流水（ryuusui）

流动的水。

冷却（reikyaku）

使其降温。使其变凉。

冷藏（reizou）

在冰点以上的低温条件下冷却并储存食物。

冷冻（reitou）

为储存食物将其冻结。

工伤事故（roudousaigai）

职工在生产劳动过程中或上下班途中出现负伤、患病、死亡等突发性意外伤害。

劳动安全卫生法（roudouanzeneiseihou）

旨在保障职工在生产劳动过程中的安全与健康，并创造舒适工作环境的法律。