

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 ようごしゅう  
学習用テキスト用語集

だいほん ねんがつ  
第2版（2020年10月）

いっば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

この用語集は学習用テキストで使われている主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

《あ行》

【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）

食べ物を食べたときに、体から異物と認識される成分（主にたんぱく質）を含む食品。

人によってアレルギー反応を起こす物質や反応は異なり、症状が重いと死亡することもある。

【あんぜんそうち】（安全装置）

間違った動かし方や故障による事故の発生を予防するために、機械に取り付けられている装置。

【いじょう】（異常）

いつもと違っていること。

【いっばんえいせいかんり】（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）

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）

機械<sup>きかい</sup>で製品<sup>せいひん</sup>に文字<sup>もじ</sup>を記<sup>しる</sup>すこと。あるいは印字機<sup>いんじき</sup>で記<sup>しる</sup>した文字<sup>もじ</sup>。

【うけいれ】（受入れ）

原材料<sup>げんざいりょう</sup>や資材<sup>しざい</sup>を自分<sup>じぶん</sup>のところへ引<sup>ひ</sup>き取<sup>と</sup>ること。

【えいせいかんり】（衛生管理）

製造現場<sup>せいぞうげんば</sup>を衛生的な環<sup>えいせいでき</sup>境<sup>かんきょう</sup>に保<sup>たも</sup>つこと。手洗<sup>てあら</sup>いや器具<sup>きぐ</sup>の洗<sup>せんじょう</sup>浄<sup>じょう</sup>などのこと。

【おせんく】（汚染区）

汚<sup>よご</sup>れたものを扱<sup>あつか</sup>う作<sup>さぎょう</sup>業<sup>ぎょう</sup>エ<sup>え</sup>リア。

【おすい】（汚水）

汚<sup>よご</sup>れた水<sup>みず</sup>。

《か行》

【かいぜんそち】（改善措置）

問題<sup>もんだい</sup>があるものや問題<sup>もんだい</sup>が起<sup>お</sup>きる状<sup>じょうきょう</sup>況<sup>かう</sup>を改<sup>あらた</sup>めてよくすること。

【かいふう】（開封）

まだ開<sup>あ</sup>けられていない容<sup>ようき</sup>器<sup>き</sup>や包<sup>ほうそう</sup>装<sup>そう</sup>を開<sup>あ</sup>けること。

【がほう】（芽胞）

一部<sup>いちぶ</sup>の細<sup>さいきん</sup>菌<sup>きん</sup>が生<sup>せい</sup>育<sup>いく</sup>しにくい環<sup>かんきょう</sup>境<sup>きょう</sup>にな<sup>つく</sup>ったとき<sup>から</sup>に作<sup>か</sup>る殻<sup>たね</sup>を被<sup>た</sup>った種<sup>ねつ</sup>のよう<sup>な</sup>もので、熱<sup>ねつ</sup>や

乾<sup>かんそう</sup>燥<sup>そう</sup>に耐<sup>た</sup>える。生<sup>せい</sup>育<sup>いく</sup>しや<sup>かんきょう</sup>すい環<sup>きょう</sup>境<sup>きょう</sup>にな<sup>つうじょう</sup>ると、通<sup>じょうたい</sup>常<sup>たい</sup>の状<sup>がほうきん</sup>態<sup>もど</sup>の芽<sup>ふた</sup>胞<sup>ぞうしょく</sup>菌<sup>きん</sup>に<sup>もど</sup>り<sup>ふた</sup>つて再<sup>ぞうしょく</sup>び増<sup>ぞう</sup>殖<sup>しょく</sup>

す<sup>る</sup>。芽<sup>がほうきん</sup>胞<sup>きん</sup>菌<sup>きん</sup>の状<sup>じょうたい</sup>態<sup>たい</sup>では熱<sup>ねつ</sup>で死<sup>し</sup>ぬ。

【かもしれない】

かくじつ 確実ではないが、そうなるかのうせい可能性があること。

【かねつ】（加熱）

ひ 火などでねつ熱すること。

【かんせん】（感染）

さいきん 細菌やウイルスがたいない しんにゆう体内に侵入したり、ひょうひ表皮についたりすること。

【かんり】（管理）

なん 何らかのきじゆん たい基準に対して、そこからはず外れないようにものごとをあつかうこと。

【きかいそうさ】（機械操作）

きかい うご 機械を動かすこと。

【きがいよういん】（危害要因）

けんこう 健康にあくえいきょう 悪影響を及ぼす原因となるかのうせい 可能性のあるしょくひんちゆう 食品中の物質または食品のじょうたい 状態。ゆうがい 有害なさいきん 細菌やノロウイルス等のせいぶつがくてきよういん 生物学的要因、げんざいりよう 原材料に入っていたのうやく 農薬やこうせいぶつ 抗生物質などのかがくてきよういん 化学的要因、きんぞく 金属、いし 石、ガラスなどのきけんいぶつ 危険異物などのぶつりてきよういん 物理的要因がある。

【きじゆん】（基準）

ものごと ひかく 比較するとき はんだん 判断のこんきよ 根拠となるすうち 数値やじょうたい 状態。

【きゃたつ】（脚立）

2つのはしごをりょうがわ 両側からあ 合わせて、じょうぶ 上部にいた と つ つけた どうぐ 道具。

## 【くぶん】（区分）

ある基準きじゆんをもうけて区別くべつして分わけること。

## 【げきとつ】（激突）

激はげしくぶつかり合あうこと。

## 【げんいん】（原因）

ある状じょう態たい・変へん化かをひき起おこすもとなること。

## 【げんざいりょう】（原材料）

加工食品かこうしょくひんをつくる際さいに用もちいる原げん料りょうと材ざい料りょうのこと。原げん料りょうはもとの形かたちや性せい質しつを残のこしていな  
いもので、材ざい料りょうはそれのこを残のこしているもの。

## 【けんさこうもく】（検査項目）

ある基準きじゆんにしたがって区く分ぶんされた検けん査さしなければならぬこと。

## 【けんしゅつき】（検出器）

何なんらかの物ぶつ質しつの検けん出しゅつに用もちいられる機き器き。

## 【けんこうかんり】（健康管理）

従じゅう業ぎょう員いんの健けん康こうをまもるたおこなめにかんり行おこなわれる管かん理りのこと。

## 【げんそく】（原則）

共きょう通つうに使用しようする基き本ほん的てきな規き則そく、決きまりごと。

## 【けんこうしょうがい】（健康障害）

何なんらかの原げん因いんによつて健けん康こうな状じょう態たいが損そなこわれること。

【ごえす】（5 S）

せいひん あんぜん ひんしつ ほ じ いっぽんえいせいかんり うえ じゅうよう かつどう せいり せいとん  
 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、  
 せいそう 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）

せいさん さぎょう じゅんばん  
 ① 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）

かくまく げんかくせいぶつ 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）

さき せいひん しゅつか  
 先にできた製品から出荷すること。

【さっきん】（殺菌）

ざいりょう かねつ やくひん つか びせいぶつ ころ  
 材料を加熱し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  
 と のぞ  
 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中和して汚れを落としたりする。

### 【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。

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）

危険を予防するために、信号、標識、計器、作業対象などを安全確認などの目的で、指で指す動作を行い、その名称と状態を声に出して確認すること。

### 【しゅうせいそち】（修正措置）

問題がある部分を改めてよくすること。

### 【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）

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

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）

ゆうがい びせいぶつ かがくぶっしつ ふく しょくひん た なか いた きも わる  
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）

しょくひん あんぜんせい かくほ かん しさく そうごうてき すす もくてき ほうりつ しょくひん  
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 せきにな ん ん ぎ む 定められた  
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）

しょうひしゃ しょくひん た さい あんぜんせい かくほ しょうひしゃ じしゆてき ごうりてき しょくひん  
消費者が食品を食べる際の安全性を確保し、また、消費者が自主的かつ合理的に食品を  
えら 選ぶことができることを目的とした法律。

## 【しょうひきげん】（消費期限）

さだ ほうほう ほぞん ばあい ひんしつれっか ともな えいせいじょう きがい ほっせい 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）

さだ ほうほう ほぞん ばあい しょくひん ひんしつ たも  
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）

あら きよ  
洗い清めること。



【せだいこうたいじかん】（世代交代時間）

さいきん いっかいぶんれつ じかん  
細菌が一回分裂するためにかかる時間。

【ぞうしょく】（増殖）

ふ おお  
増えて多くなること。

【ぞうしょくきょくせん】（増殖曲線）

さいきん などの へい なた しめ  
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。

【そんがいはいしょう】（損害賠償）

ほうりつ いはん こうい そんがい ひと たい げんいん つく ひと そんがい つぐなう  
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）

じこ お ほうほう しゅだん  
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）

もの お はこ ひく だい  
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）

かねつちようり 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）

いつてい きかん さだ ぶひん じょうきょう こうかん  
一定の期間を定めて、部品の状況にかかわらず交換すること。

## 【てんけん】（点検）

わる いじょう けんさ  
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）

れいとう おな い み せいぞうこうてい しめ とき しよう れい とうけつこうてい きゅうそくとうけつ  
冷凍と同じ意味で、製造工程を示す時に使用される。（例：凍結工程、急速凍結）

## 【どくそ】（毒素）

せいぶつ つく だ ゆうどくぶつしつ  
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）

ようきほうそう かこうしょくひん かなら ひょうじ しょくもつ げんいん  
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）

いやくひん いやくぶがいひんいがい ほうりつ さだ どうぶつ ひと たい  
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  
どくせい いちじる たか ぶつしつ どくぶつ どくせい たか ぶつしつ げきぶつ わ  
毒性が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）

じこ さいがい お さい お べつ さいがい  
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）

げんざいりょう やくざい そうこ い だ さい しようりょう しようにちじ しようしゃ しようもくてき  
原材料や薬剤を倉庫に入れたり出したりする際の使用量、使用日時、使用者、使用目的な

どの記録<sup>きろく</sup>を記入<sup>きにゅう</sup>するもの。

【ぬきとりけんさ】（抜取検査）

対象<sup>たいしょう</sup>となる製品<sup>せいひん</sup>の全体<sup>ぜんたい</sup>のロットから、一部<sup>いちぶ</sup>をあらかじめ定め<sup>さだ</sup>られた方式<sup>ほうしき</sup>で選<sup>えら</sup>んで取り出<sup>と</sup>し、検査<sup>けんさ</sup>すること。

【ねっちゅうしょう】（熱中症）

体温<sup>たいおん</sup>が上がり、体内<sup>たいない</sup>の水分<sup>すいぶん</sup>や塩分<sup>えんぶん</sup>のバランス<sup>くず</sup>が崩<sup>くず</sup>れたり、体温調節<sup>たいおんちょうせつ</sup>がうまくできなくな<sup>な</sup>ったりして、さまざま<sup>からだ</sup>な身体<sup>ふちよう</sup>の不調<sup>お</sup>を起こ<sup>おこ</sup>すこと。

【のうど】（濃度）

一定量<sup>いっていりよう</sup>の液体<sup>えきたい</sup>の中<sup>なか</sup>にある、特定<sup>とくてい</sup>の成分<sup>せいぶん</sup>の割合<sup>わりあい</sup>。

《は行》

【ぱれっと】（パレット）

フォークリフト<sup>とう</sup>等<sup>とも</sup>でものを運<sup>はこ</sup>ぶ際<sup>さい</sup>に用<sup>もち</sup>いる台<sup>だい</sup>。

【びせいぶつ】（微生物）

人間<sup>にんげん</sup>の目<sup>め</sup>では見<sup>み</sup>えない小<sup>ちい</sup>さな生物<sup>せいぶつ</sup>のこと。

【ふてきごうひん】（不適合品）

製造<sup>せいぞう</sup>したものの中<sup>なか</sup>で商品<sup>しょうひん</sup>規格<sup>きかく</sup>を満<sup>み</sup>たしていないもの。

【ふれこんばぐ】（フレコンバッグ）

穀物<sup>こくもつ</sup>や粉末<sup>ふんまつ</sup>などの粒状物<sup>りゅうじょうぶつ</sup>の荷物<sup>にもつ</sup>を保管<sup>ほかん</sup>・運搬<sup>うんぱん</sup>するための袋<sup>ふくろ</sup>。フレキシブルコンテナバ<sup>りやく</sup>ッグの略。

## 【ぶんせき】（分析）

ものごと <sup>ひと</sup> <sup>ひと</sup> <sup>わ</sup> <sup>い</sup> <sup>み</sup> <sup>あ</sup> <sup>き</sup>  
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 <sup>つつ</sup> <sup>しゅつか</sup> <sup>じょうたい</sup>  
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 <sup>たも</sup> <sup>つか</sup> <sup>せいり</sup>  
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 <sup>なん</sup> <sup>ひつよう</sup> <sup>しょう</sup> <sup>ぼあい</sup> <sup>ぶんせき</sup> <sup>おこな</sup> <sup>もくてき</sup> <sup>ほかん</sup>  
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）

さぎょうちゆう <sup>じ</sup> <sup>こ</sup> <sup>きけん</sup> <sup>からだ</sup> <sup>まも</sup> <sup>み</sup> <sup>さぎょうぼう</sup> <sup>あんぜん</sup>  
作業中の事故や危険から身体を守るために身につけるもの。作業帽、ヘルメット、安全

ぐつ <sup>てぶくる</sup> <sup>ほご</sup> <sup>とう</sup>  
靴、手袋、保護メガネ、ゴーグル、マスク等。

## 《ま行》

## 【むきぶつ】（無機物）

ゆうきぶつ <sup>ぶっしつ</sup> <sup>しょくひん</sup> <sup>しお</sup> <sup>みず</sup>  
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 <sup>ふく</sup> <sup>ぶっしつ</sup> <sup>さとう</sup> <sup>ふく</sup> <sup>しょくひん</sup> <sup>げんざいりょう</sup>  
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）

からだ <sup>わるい</sup> <sup>がい</sup> <sup>わる</sup> <sup>えいきょう</sup>  
体に悪い。害をあたえる。悪い影響がある。

【ようつうしょう】（腰痛症）

せなか こし ほね きんにく いじょう こし つよ いた お しょうじょう  
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。

《ら行》

【りゅうすい】（流水）

なが うご みず  
流れ動く水。

【れいきゃく】（冷却）

ひ  
冷やすこと。冷えること。

【れいぞう】（冷蔵）

こお 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 こお  
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 びょうき しぼう  
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 かにてき さぎょうば かんきょう もくてき  
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。