

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

しょはんねんがつ
初版（2019年9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。



日本特定技能1号

日本上市公司
五大服务 包教包就业

おこ
ま
A文

「日语培训」



「专业考试培训」



「赴日考试安排」



「面试培训及安排」



「办理签证及入职」

请联系18588862495
或扫码咨询



官网：<http://www.chuguoshixi.com/ssw/>



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）

げんざいりよう 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 えいせいでき かんきよう たも
製造現場を衛生的な環境に保つこと。てあら きぐ せんじょう
手洗いや器具の洗浄などのこと。

【おせんく】（汚染区）

よご
汚れたものをあつかうさぎょう
扱う作業エリア。

【おすい】（汚水）

よご みず
汚れた水。

《か行》

【かいぜんそち】（改善措置）

もんだい
問題があるものやもんだい お
問題が起きるじょうきよう あらた
状況を改めてよくすること。

【かいふう】（開封）

あ
まだ開けられていないようき ほうそう あ
容器や包装を開けること。

【がほう】（芽胞）

いちぶ さいきん せいいく
一部の細菌が生育しにくいかんきよう
環境になったときにつく から かぶ たね
作る殻を被った種のようなもので、ねつ
熱や

かんそう た
乾燥に耐える。せいいく
生育しやすいかんきよう
環境になると、つうじょう じょうたい がほうきん もど ふたた ぞうしよく
通常の状態の芽胞菌に戻って再び増殖

する。がほうきん じょうたい
芽胞菌の状態ではねつ し
熱で死ぬ。

【かもしれない】

かくじつ
確実ではないが、かとうせい
そうなる可能性があること。

【かねつ】（加熱）

火などで熱すること。

【かんせん】（感染）

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）

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）

物事を比較する時の判断の根拠となる数値や状態。

【きят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 となること。

【げんざいりょう】（原材料）

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）

何らかの物質の検 出に用いられる機 器。

【けんこうかんり】（健康管理）

従 業 員 の健康を守るた めに行 われる管 理のこと。

【けんこうしょうがい】（健康障害）

何らかの原因によつて健康な状 態が損なわれること。

【ごえす】（5 S）

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、
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）

調 理済 み食 品が原 材 料と 交 わつて、病 原 微 生 物等によつて汚 染されること。

《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
で取り除くこと。

【さんせいせんざい】（酸性洗剤）

さんせい せいしつ も せんざい さん ちから よご と
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）

いんしょくりょうひんせいぞう もち さっきんざい ゆうこうえんそ さんかさよう さっきん
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 よち しんごう ひょうしき けいき さぎょうたいしょう あんぜんかくにん もくてき ゆび
危険を予知するために、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）

もんだい ぶぶん あらた
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）

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）

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

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）

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

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）

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）

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）

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）

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。

【たいさく】（対策）

事故^{じこ}を起こさないようにするための方法^{ほうほう}、手段^{しゅだん}。

【だいしゃ】（台車）

物^{もの}を押して運ぶための、タイヤのついた低い台^{だい}。

【ちゅうしんおんど】（中心温度）

加熱調理^{かねつちようり}する食品^{しょくひん}の中心部^{ちゅうしんぶ}の温度^{おんど}。

【ていきこうかん】（定期交換）

一定^{いつてい}の期間^{きかん}を定めて、部品^{さだ}の状況^{ぶひん}にかかわらず交換^{じょうきよう}すること。

【てんけん】（点検）

悪いところや異常^{いじよう}がないかを検査^{けんさ}すること。

【どくそ】（毒素）

生物^{せいぶつ}が作り出す有毒物質^{どくぶつ}。

【とくていげんざいりよう】（特定原材料）

容器包装^{ようきほうそう}された加工食品^{かこうしょくひん}では必ず表示^{かなら}しなければならない。食物アレルギー^{しょくもつ}の原因^{げんいん}となる原材料^{げんざいりよう}のうち、食品表示基準^{しょくひんひようじきじゆん}で定められた7品目^{ひんもく}。えび、かに、小麦^{こむぎ}、乳^{にゅう}、そば、たまご、落花生^{らっかせい}（ピーナッツ）。

【どくぶつ・げきぶつ】（毒物・劇物）

医薬品^{いやくひん}および医薬部外品^{いやくぶがいひん}以外のもので、法律^{ほうりつ}で定められたもの。動物^{どうぶつ}または人^{ひと}に対して毒性^{どくせい}が著しく高いとされる物質^{ぶっしつ}が「毒物^{どくぶつ}」、毒性^{どくせい}が高いとされる物質^{ぶっしつ}が「劇物^{げきぶつ}」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）

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を記入するもの。

【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）

一定量の液体の中にある、特定の成分の割合。

《は行》

【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）

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 なか しょうひんき かく み
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）

こくもつ ふんまつ りゅうじょうぶつ にもつ ほかん うんぽん ふくろ
穀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。

【ほうそう】（包装）

せいひん つつ しゅつか 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 つか せいり
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）

さぎょうちゅう じ こ きけん からだ まも み さぎょうぼう あんぜん
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
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 ぶっしつ しょくひん しお みず
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 げんざいりょう
炭素を含む物質。砂糖を含む食品のほとんどの原材料。

【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
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 かいてき 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。