

図書 紹介

実践に役立つ!食品衛生管理入門

編著者：藤川 浩(東京農工大学)・井上富士男(㈱BML フード・サイエンス)

発行：㈱講談社／〒112-8001 東京都文京区音羽 2-12-21／電話 03-5395-3622／

B5判／250頁／価格 3800円(税別)／2014年11月25日発行

本書は、食品工場の品質管理担当者が知っておくべき基本とノウハウがコンパクトにまとめられている。事故を未然に防ぐための検査法や対策法からトラブル事例まで役立つ情報が多く掲載されている。

執筆者は、編者の藤川 浩及び井上富士男、浅尾 努((一財)日本食品分析センター)、五十君静信(国立医薬品食品衛生研究所)、久保亮一(関東化学㈱)、澤口 勤(シスメックス㈱)、沢村健一、矢島秀章(㈱BML フード・サイエンス)、田中節夫(元東京都福祉保健局)、千葉隆司(東京都健康安全研究センター)、中村俊三(㈱日研生物医学研究所)、名部利彦(㈱生活品質科学研究所)、広瀬和彦(㈱クレハ)、藤川建夫(東京家政大学)、森松文毅、米北太郎(日本ハム㈱)、諸角 聖((公財)東京都予防医学協会)及び和田さと子(メルク㈱)の16名と食品微生物技術懇話会の会員・協力者である天野典英(サントリービジネスエキスパート㈱)、駒木 勝((公財)日本缶詰びん詰レトルト食品協会)、指原信廣、杉若雅康(キューピー㈱)及び吉田美恵子(㈱日清製粉グループ本社)5名の計23名の食品関係の実務者が多く執筆されており、実用性の高い内容になっている。

第1章 食品と微生物

第2章 微生物検査方法とその考え方

第3章 食品工場における問題点

第4章 食品製造における品質・衛生対策

第5章 流通および容器包装における課題と対策

第6章 精度管理

第7章 簡易迅速検査法

次にサブタイトルを見ていくと、第1章は、微生物の分類、食品環境と微生物、微生物制御、微生物の増殖と死滅の解析で、微生物の分類、生育及び制御方法のほか、微生物増殖予測プログラムや熱抵抗性(D値)にも言及されている。第2章は、公定法(細菌数、E. coli、大腸菌群、腸内細菌科菌群)、公定法(主な食中毒細菌)、細菌の簡易同定

法、真菌検査法、自主検査法で、公定法と自主検査法の両者の違いなどが理解できるように解説されている。第3章は、食品工場での微生物汚染事故を発生させる5つの要因を取り上げ、その2つの要因による事故例が紹介されている。

第4章は、製パン・菓子類、清涼飲料、缶詰・レトルト食品、冷凍食品、惣菜・その他の32の食品についてそのトラブルの状況、発生時の状態、特性、製造工程、原因の調査方法、原因微生物及び原因究明を順に紹介し、その対策と教訓に言及している。これらの事例は、衛生管理における微生物制御や点検の徹底、現場担当者の意識向上につながる。

第5章は、流通、容器包装で、食品の流通及び包材についてその課題、対策について解説されている。

第6章は、精度管理とは、内部精度管理、外部精度管理で、検査結果の精度を向上させる精度管理の方法を解説している。

第7章は、生化学的性状による微生物同定、イムノクロマト法、酵素基質培地、粉末培地(粉末／顆粒培地)、生培地、簡易衛生検査キットで、正確な検査結果を簡易・迅速に得られる方法として市販品について紹介されている。

「コラム」は3欄で、ボールやトレーの取っ手の汚れの対策、食品事故・不具合の発生程度や事故情報を探知した時の対策及び事例から学ぶ危機管理と品質管理、一般生菌数検査用培地についてである。

付表は、アピマニユアルキット、イムノクロマト検査キット、食品環境検査に利用できるクロモアガー培地、微生物一般を対象とした簡易同定キットおよび培地である。

本書は、食品の衛生および品質管理に携わってまだ経験の少ない人たちを主要な対象者とし、また、検査方法も高度な測定機器を用いず、市販されている試薬、培地などを使って行えるものを選んだと「はしがき」にあるように食品汚染微生物に起因する諸問題に対する基礎知識及び技術的解決策について詳しく解説されており、実務書としては最適で、会員諸氏も目通しされる価値はある一冊である(学会事務局)。