

図書 紹介

新・食品衛生学

著者：藤井建夫・塩見一雄(東京海洋大学名誉教授)

発行：(株)恒星社厚生閣／〒160-0008 東京都新宿区三栄町 8／電話 03-3359-7371／

A5判／307頁／価格 2,800円(税別)／2016年3月1日発行

本書は、旧著(食品衛生学 第三版 2012/4)を大幅に刷新したもので、食中毒の発生状況などのデータは最新のものを掲載し、食品衛生の全般を網羅したものとなっている。また新たに寄生虫食中毒を詳しく解説するとともに、環境ホルモン、発がん物質、放射性汚染物質など食品に関わる新しい情報も追加されている。

- 第1章 食品衛生の概念と食品衛生行政
- 第2章 食中毒発生状況
- 第3章 微生物性食中毒
- 第4章 寄生虫性食中毒
- 第5章 自然毒食中毒
- 第6章 化学性食中毒
- 第7章 食品添加物
- 第8章 食品の汚染指標細菌
- 第9章 食品の腐敗
- 第10章 食品の微生物制御
- 第11章 HACCP システム
- 第12章 食品の安全をめぐるそのほかの話題

次にサブタイトルを見ていくと、第1章は、食品衛生の概念／食品衛生行政、第2章は、食中毒とは／食中毒の分類／食中毒の発生状況、第3章は、わが国の微生物性食中毒の発生状況／微生物性食中毒の種類／食中毒微生物と食品原材料・加工品との関係／主な食中毒微生物の概要、主な微生物食中毒である。

第4章は、寄生虫性食中毒とは／寄生虫性食中毒の発生状況／魚介類から感染する寄生虫／獣肉から感染する寄生虫／野菜・飲料水から感染する寄生虫で、2013年に初めて章立てとなり、クドア・セブテンpunkタータ、サルコシスティス・フェアリー、アニサキス属及びシュードテラノーバ属の線虫などが載せられたが、食中毒というよりも障害が現われるまでの期間が長く、寄生虫症の原因となるものが多い。

第5章は、自然毒食中毒とは／動物性自然毒／植物性自然毒、第6章は、化学性食中毒とは／化学性食中毒の発生状況／有害金属／農薬／有機塩素系化合物／アレルギー様食中毒／変敗油脂(酸化油脂)／カビ毒(マイコトキシン)である。

第7章は、食品添加物とは／食品添加物の分類／食品添加物の指定と安全性確保／食品添加物の用途と種類／指定取り消しになった主な食品添加物／食品添加物の表示方法である。

第8章は、食品の微生物学的安全性と汚染指標細菌／各種食品に対する微生物の規格・基準／一般生菌数／大腸菌群／大腸菌／E. coli(糞便性大腸菌群)／腸球菌／腸内細菌科菌群である。

第9章は、腐敗とは／腐敗微生物の分布と食品への汚染／腐敗による化学成分の変化／食品に特有の腐敗微生物／腐敗の判定である。

第10章は、食中毒・腐敗防止の3原則／加熱による微生物の殺滅／冷蔵・冷凍による微生物の増殖制御／食塩による微生物の増殖制御／水分活性の調整による微生物の増殖制御／pH調整による微生物の増殖制御／ガス置換による微生物制御／食品添加物による微生物制御／複合効果による微生物制御である。

第11章は、HACCPとは／HACCPシステムの構築／一般的衛生管理プログラム／加工工場でのHACCPの適用／HACCPのメリット／ISO22000である。

第12章は、放射性物質／食物アレルギー／遺伝子組換え食品／BSE(牛海綿状脳症)／発がん物質／内分泌攪乱化学物質(いわゆる環境ホルモン)である。

本書は、現場で役立つ食品衛生の知識・力量を持った専門家を育成することを目的としたテキストとして執筆されている。巻末には、付録として「食品安全基本法」、「食品衛生法」を掲載し、また索引もつけられ、活用しやすいようになっており、大学や短大、専門学校などの教科書や参考書として、また食品企業などの品質管理や衛生管理などに携わっている会員諸氏にも十分に役立つ1冊である。(学会事務局)