

「図書紹介」

解いて学ぶ！ 食品安全・衛生 テキスト&問題集

藤井建夫 塩見一雄 著

発行：講談社サイエンティフィク/〒162-0825/東京都新宿区神楽坂 2-14 ノービィビル 6階
A5判/271頁/価格 2,600円（税別）/2017年3月27日発行

本書は、管理栄養士や食品衛生監視員などをめざす学生が食品衛生学等で学んだ知識の習得程度を自己採点しながら効果的に学習することを意図して企画された。12のChapter（チャプター）はそれぞれ2~17のSection（セクション）で構成され、ほとんどのチャプターの最終セクションには総合問題が配置されている。各セクションは概ね見開き2ページ（4または6ページもある）で構成されている。

読者（学習者）は各セクションの冒頭にある「例題」を解き、例題に関連する事項の「解説」で知識の確認、修正、追加ができる。セクション終盤には「point（ぽいんと）」（要点）がまとめられており、最後に「類題」を解き、知識の定着を認識する。著者らの“はじめに”にもあるように受験参考書の「傾向と対策」をイメージさせる。

チャプター1は食品衛生の概念と食品衛生行政（食品衛生の定義と法律・食品衛生行政の体制）、2食中毒の発生状況（食中毒の届け出と分類・食中毒の発生状況）、3微生物性食中毒（サルモネラ・腸炎ビブリオ・カンピロバクター・腸管出血性大腸菌とその他の病原大腸菌・ブドウ球菌・ウエルシュ菌・セレウス菌・リステリア・赤痢菌・ノロウイルスほか）、4寄生虫性食中毒（アニサキス・魚介類/獣肉/飲料水/野菜から感染する寄生虫ほか）、5自然毒食中毒（フグ毒・二枚貝の毒・巻貝の毒・キノコ毒・高等植物の毒ほか）、6化学性食中毒（有害元素・農薬・有機塩素系化合物・アレルギー様食中毒・油脂の変敗・カビ毒ほか）と続く。近年、報告数が増え事件数で第3位にランクされとともに、社会的にも注目度が高い寄生虫性食中毒が5セクションで14ページにわたり述べられている。家庭での事故が多く死亡事例もみられる自然毒食中毒も11セクション32ページある。また、食品衛生学の教科書では化学性食中毒は『食品中の汚染物質』を参照させる例がみられるが、本書では重金属、農薬、変敗油脂、カビ毒がここにまとめられ学習しやすい。

後半は、チャプター7が食品添加物（分類・指定の考え方と手続き・規格基準・用途と種類・表示方法ほか）、8食品の汚染指標菌（汚染指標菌・一般性菌数・大腸菌群・糞便系大腸菌群・腸内細菌科菌群・規格基準ほか）、9食品の腐敗（腐敗とは・腐敗微生物の分布・腐敗によって生じる化学成分・腐敗の様相・腐敗の指標ほか）、10食品の微生物制御（3原則・保蔵の原理・低温/食塩/水分活性/pH/ガス置換/食品添加物による微生物増殖抑制・加熱などによる微生物の殺滅ほか）、11食品の安全性にかかわるその他の話題、最後は12HACCPシステムである。食品衛生学の教科書では細菌性食中毒について学ぶ前に“微生物とは”などの単元を設け、そこで一般生菌数、大腸菌群数などの汚染指標菌の概念を紹介するものが多い。しかし、本書は、前半で食中毒の原因物質を学び、次に腐敗や食中毒予

防のための微生物制御について学ぶ構成にしたことでチャプター8 に汚染指標菌に関する事項を配置した。管理栄養士国家試験では腐敗・変敗、微生物制御に関する出題も、食中毒に並んで多い。したがって、汚染指標菌や規格基準を理解してから腐敗や微生物制御を学ぶのは効率が良い。

チャプター11 には放射性物質、食物アレルギー、遺伝子組み換え食品、BSE、食品中で生成される発がん物質、器具・容器包装、内分泌かく乱化学物質が取り上げられており、過去・現在・未来において食の安全を損なう可能性のある課題について述べられている。

チャプター12 の HACCP システムは、座学では用語説明や概念の伝達が中心となり、初学者にはなかなか理解が深まらないことが多い。大学でも事例紹介したり、実習・演習に組み込むなどして、なんとか HACCP システムについて凡そ理解できたという学生は多い。今後わが国ではすべての食品事業者が HACCP システムによる衛生管理を行うことを求められることから、本書のような HACCP テキスト&問題集が上梓されることが待たれる。

筆者も含め食品衛生学を担当する教員にとって本書は小テストや評価テストの出題の参考書として活用できるうえ、学生には副読本、参考図書、推薦図書として勧めることができる書籍である。食品衛生監視員を受験する方にも、食品事業所で微生物制御や衛生管理を担当する方々の勉強会・学習会のテキストや教科書としてもおおいに役立つ書籍である。

名古屋学芸大学 管理栄養学部 岸本 満