

**図書 紹介**

**食品・施設 カビ対策ガイドブック**

著者 高鳥浩介（国立医薬品食品衛生研究所・衛生微生物部長）他／

発行 社団法人 日本食品衛生協会／〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 2-6-1／

03-3403-2122（編集）、03-3403-2114（販売）／B5判／156頁／

価格 3,300円（税別）／2007年4月30日発行

細菌やウイルスによる食中毒の予防対策については、すでに多くの本が刊行されている。しかし、カビ発生に対する防止対策は、食品製造に関係する人たちの共通の悩みであるにもかかわらず、見過ごされがちである。多くは通り一遍の記述ですまされ、具体的なカビ対策を紹介した優れたガイドブックは見あたらないのが現状である。

本書はこうした不満を解決するガイドブックである。特に食品企業や検査機関でカビ検査に携わる人たちや、食品衛生に関わる行政関係者にとって有用な内容に含んでいる。

本章は以下の9章から構成されている。

- 第1章 カビって何だろう
- 第2章 カビの性質や生態
- 第3章 食品とカビ
- 第4章 健康被害とカビ
- 第5章 食品製造環境とカビ
- 第6章 カビによる食品苦情事例
- 第7章 検査業務の実際
- 第8章 食品衛生行政とカビ問題の現状
- 第9章 カビを制御するには

タイトルから想像されるように、第4章までは主としてカビに関する基礎的知識が紹介されている。ここでは特に第3章の食品につきやすいカビの紹介にウエイトが置かれている。また、そうしたカビの分布、形態、特性、カビ毒生産の有無などが簡潔に記述されている。

第5章以降には、カビによる食品製造現場で起った事故例の紹介、カビ検査の実際、具体的な防止対策などが盛り込まれている。当然、本書で最も重要なパートは第5章以降になるだろう。多書には見られないキメの細かい記述と対策が示されている点は強調しておきたい。例えば第5章では、空調施設、水回り、壁面、冷蔵庫、洗濯機、布巾など、カビが出

現しやすい食品製造環境ごとに、カビの特徴や防止対策が述べられている。第6章では、ウーロン茶、缶ジュース、食パン、各種菓子類など、食品別にカビ発生の原因と防止対策が検討されており、関係者にとって極めて有用な情報になっている。また、第7章では、ビギナー向けカビ検査の実際が易しく解説されている。具体例を挙げて検査方法を紹介している所が親切である。この3章は特に他書の追従を許さない内容になっている。

上記の内容を含む本文の他に、巻頭の4ページにわたって、食品を汚染することの多い、代表的なカビ集落と形態を示すカラー写真が掲載されている。本書を読む手助けになる。いずれも美しく鮮明な写真で、こうしたものを見ると、忌み嫌われているカビにも、思わず魅力を感じてしまう。巻末には参考資料として、関連法規の抜粋（食品、添加物などの規格基準など）が掲載されている。

なお、本書の取り纏めにあたって高鳥浩介氏は、我が国の食品真菌学分野で大きな足跡を残された倉田浩先生の高弟としても知られている。同氏は食品分野だけでなく、医薬品分野や環境分野でのカビ対策でも活躍しておられ、本書の編集者として、最もふさわしい。最近高松塚の壁画のカビ対策でもメディアに登場される機会が多かったが、多忙な中でも、このような有益な書籍を上梓されたことに敬意を表したい。なお、本書では同氏の肩書きが国立医薬品食品衛生研究所・衛生微生物部長となっているが、これは2007年3月31日現在のものである。今は退官され、近く某国立大学教授に就任予定と聞いている。

本書の執筆には小西良子氏以下9人の方が分担執筆者として協力されている。いずれも真菌学分野で活躍されている方々である。執筆者の数が多くなると、記述が重複したり、散漫になる傾向があるが、本書はそうした欠点はなく、コンパクトに纏められている。編集も丁寧になされており、英文を含む用語のチェックなどは十分に行われているようだ。

実践的な座右の書として、本書をカビや食品衛生に関心を持たれる多くの方に推薦したい。((独) 医薬品医療機器総合機構 三瀬勝利)