

図書紹介

加工食品と微生物 — 現場における食品衛生 —

著者：藤井建夫(山脇学園短期大学食物科教授、東京海洋大学名誉教授)

発行：中央法規出版(株)／〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-27-4／TEL03-3379-3861

A5判／117頁／価格 2,000円(税別)／発行 2007年6月1日

食品微生物学に造詣の深い山脇学園短期大学食物科教授で東京海洋大学名誉教授の藤井建夫先生が、製造現場から見た加工食品と微生物について書かれた本が、この6月に出版されたので紹介する。

現在、食中毒起因微生物として20数種類が知られているが、本書では微生物の基礎知識として、代表的な食品と関係の深い食中毒菌の一覧が掲載されている。また、代表的食中毒菌の感染源・原因食・特徴の一覧も書かれており、食品製造現場に携わる人にとって一目で分かりやすいものとなっている。

本の構成は、下記の様になっている。

- 第一章 魚肉ねり製品と微生物
- 第二章 缶びん詰・レトルト食品と微生物
- 第三章 米飯類と微生物
- 第四章 卵・卵製品と微生物
- 第五章 乳・乳製品と微生物
- 第六章 食肉・食肉製品と微生物

これ等の内、魚肉ねり製品、缶びん詰・レトルト食品(容器包装詰加圧加熱殺菌食品)、乳・乳製品、食肉製品は、「総合衛生管理製造過程(いわゆる HACCP)の承認制度」の対象となっていて、衛生管理が重要視されている食品である。

まず、魚肉ねり製品については、変敗の種類・原因菌・汚染経路のみならず微生物制御法の現状についても記述されていて興味深いものとなっている。

缶びん詰食品については、この保存方法誕生の経緯・発展などや耐熱性芽胞菌・耐熱性好酸性菌(*Alicyclobacillus acidoterrestris*)についても書かれている。また、レトルト食品については、国内における生産量トップは皆さんもご承知のとおりのカレーであるが、日本が現在世界一のレトルト生産国との記述には驚かされる。

乳・乳製品に関しては、有名な大手乳業メーカーによる大規模食中毒事件に絡めて、乳・乳製品の殺菌法(UHT, HTST)や黄色ブドウ球菌やエンテロトキシンの耐熱性のデータが記

述されている。

分析機関に勤める私の場合、試験のご依頼を頂くお客様からよく食中毒菌や食品から分離同定された微生物などの耐熱性(何℃で何分で死滅〔失活〕するのか)について問合せを頂く。本書に書かれているように、微生物などの耐熱性はおかれている環境によって異なるが、一般的に食中毒菌などの有名な微生物の耐熱性の記述は、標準耐熱性である場合が多い。本書ではそれに加えて、各種食品中での黄色ブドウ球菌やエンテロトキシンの耐熱性が書かれており、製造現場の方のみならず我々にとっても嬉しい内容となっている。

食肉製品については、保存温度、包装条件により保存性や腐敗菌が異なること、食中毒としてサルモネラとカンピロバクターに注意が必要なこと、そしてわが国では事例は少ないが欧米では乳・乳製品とともにリステリア症に注意が必要な食品であることなどが記述されている。

なお、米飯類と卵・卵製品についても腐敗と食中毒の両面から書かれており、食品微生物に関わる方々にとって、本書は大いに役立つものになっている。

〔(財)日本食品分析センター 高山正彦〕