

## 図書 紹介

現場で役立つ食品工場ハンドブックキーワード 365

監修：米虫節夫・加藤光夫・富島邦雄

発行：株日本食糧新聞社／〒103-0028 東京都中央区八重洲 1-9-9／TEL03-3271-4815／

編集：「月刊食品工場長」編集部／TEL03-3271-6385／

B6判／255 頁／価格 2800 円（税別）／2007 年 7 月 10 日発行

「聞いたことがあるけれど、きちんとした意味がわからない」、そんな時には便利な、今までにあってもよかつたのになかった！用語集である。

本書は 10 の分野(章)に分かれ、分野ごとにイントロダクション(序章)が記載されおり、興味のあるところから読み進めることもでき、その分野に関する大略の知識を得るのに役立つ。

各分野の用語の一部を紹介すると、マネジメント&品質保証では、ISO、TQM、マネジメントレビュー、PDCA サイクル、5M、食品衛生 7S、QC 七つ道具、リスクマネジメント、労働安全衛生マネジメントシステム、ヒヤリハットなど 52、物流&IT では、ロジスティクス、低温物流、先入れ先出し、サプライチェーンマネジメント、トレーサビリティ、マテハン、インターネット、イントラネットなど 29 である。

衛生管理では、コーデックス、ISO22000、HACCP、CCP、食品衛生法、マル総、HACCP 手法支援法、AIB フードセーフティー、PP、GMP、OPRP、SSOP、リスク分析、食品安全ハザード、チェックシート、フローダイヤグラム、酸性電解水、オゾン水、次亜塩素酸ナトリウム、自主管理、バリデーション・妥当性確認、ベリフィケーション・検証、落下細菌・落下塵、スタンプ検査、はね水汚染、個人衛生、オーガニック、GAP、JAS 法、衛生管理者、消毒用アルコール、ハイジーン、残留農薬ポジティブリストなど 64、菌&ウイルスでは、微生物、カビ、毒素、ウイルス、寄生虫、食中毒、二次汚染、日和見感染、殺菌・滅菌・消毒、水分活性、ATP、ふき取り検査法、腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルスなど 24 である。

pest コントロールでは、IPM、化学的防除、物理的防除、ライトとラップ、電撃殺虫器、粘着トラップ、エーカーテン、シートシャッター、低誘虫ランプ、防虫網戸など 38、食品添加物では、指定添加物、既存添加物、天然香料、発色剤、漂白剤、甘味料、調味料、酸化防止剤、防カビ剤、保存剤、加工助剤、キャリーオバーなど 24 である。

容器&包装では、無菌包装、無菌化包装、真空包装、ガス置換包装、鮮度保持包装、アクティブパッケージ、バリア包装、脱酸素剤、容器・包装の衛生管理、バック・イン・ボックス、非接触検査法、賞味期限・消費期限など 22、機械&設備では、金属探知機、X線異物検査装置、COP、CIP、超音波洗净、SIP、紫外線(UV)殺菌装置、ウエイトチェック、エアシャワーピンホール検査機など 36、工場設計ではゾーニング、動線、グレーチング、結露、換気、陽圧、バスルーム・パスボックス、ドッグシェルターなど 31、環境では、環境マネジメントシステム、地球温暖化、京都メカニズム、MSDS、3R、ゼロ・エミッഷョン、CSR、環境基本法、リサイクル法、食品包装リサイクル法、食品サイクル法など 31、用語解説では FAO、JECFA、OECD、WHO、FDA、USDA など 15 の用語から構成され、巻末には参考文献と索引が付けられている。

用語が 365 に限定されたためか、リストアリア、D 値、ppm、衛生規範、トータルサニテーションなどは載せてほしい項目であった。特に監修者の一人である米虫節夫先生が提唱され、それを発展させた上田 修氏のトータルサニテーションの欠落は残念である。マル総は略称でなく呼称でないので、総合衛生管理総合過程で載せるか、総を○で囲む総で載せた方がよいと思う。このよう

な使い方は、厚労省への申請医薬品では厚、農水省への申請動物用医薬品では農として業界では用いられている。GMP は、米国の cGMP が元なっていることを記載してほしかったほか、カビは載せてあるが細菌は載ってないなど気になる点もある。しかし、すべての用語に英語がつけてあるのはありがたく、欲をいえば英語索引があればさらに便利であろう。

本書には冒頭の「創刊にあたって」においてその利用方法、利用対象企業、利用対象者、活用方法まで具体的に指示している、親切と言おうか、おせつかいな本であるが、辞書としてではなく、基礎知識のレベルアップのための勉強会のテキストとしても使用できるので、個人が手元において置きたい一冊であることは間違いない。ただ、流通経路が狭く、一般の書店で手に取って内容を確認しにくいのは残念である。

(学会事務局 近藤武志)