

図書 紹介

微生物試験のデータ考察力トレーニングブック

監修：伊藤 武（財東京顕微鏡院 食と環境の科学センター）

発売元：㈱サイエンスフォーラム／〒113-0033 東京都文京区本郷 2-40-14／TEL
03-5689-5611／A 4判／238 頁／価格 21,000(税別)／2008 年 5 月 16
日発行

食品製造において悩ましいのは微生物汚染である。微生物はどこにでもいるし、その汚染は均一ではないので厄介である。ここ数年来、食品製造においても製品の安全性に関して化学的根拠を求められるようになってきた。菌数を測定し、得られたデータを的確に考察するためには、検査の技術はもとより、原材料や製造工程に関わる総合的な知識と洞察力が求められるようになっている。製造環境や製造工程で得られた検査結果の妥当性の確認、異常値の発見、検査データの正しい読み方が重要で検査結果を正しく判断し、対策を検討することが必須である。

本書は伊藤 武先生の監修のもと、大橋英治（日本水産㈱）、鍵 裕明（森永乳業㈱）、鮫島 隆（プリマハム㈱）及び丸山純一（㈱ニチレイ）の編集委員と金子誠二（東京都健康安全研究センター）、諸角 聖（財東京都予防医学協会）、伊藤 武、平井 誠（財東京顕微鏡院）、天野典英、指原信廣（サントリー㈱）、竹下和子（プリマハム㈱）、来栖 隆、大橋英治（日本水産㈱）、片山博視（財食品産業センター）、小出欽一郎（社日本べんとう振興協会）及び宮尾茂雄（東京家政大学）の15名の各分野の専門家によって執筆されている。その構成は第Ⅰ部 1～3章と第Ⅱ部 1～8章から構成されている。

第Ⅰ部 工場管理者のための微生物チェックポイント

第1章 汚染指標菌とその意義

第2章 微生物制御のチェックポイント

第3章 正しい検査結果を得るための留意点

第Ⅱ部 業種別データ考察力の実践トレーニング

第1章 乳・乳製品

第2章 清涼飲料水

第3章 調味料

第4章 食肉製品

第5章 魚肉製品

第 6 章 調理冷凍食品

第 7 章 弁当・そうざい

第 8 章 漬物

第 I 部の第 1 章では、細菌数、大腸菌群、腸内細菌、大腸菌、芽胞菌、低温細菌、乳酸菌、カビ・酵母などの汚染指標菌とその意義、第 2 章では、食品企業の微生物自主検査、病原細菌の発育ならびに生存性、原料の受入れ、製造工程及び製造環境の微生物チェックなど、第 3 章では、精度管理の必要性、検査作業区域、標準作業手順書（S O P）の整備、検体の実施と結果報告に関する管理、検査員の教育訓練と個人技能評価、内部及び外部精度管理などである。

第 II 部では、乳・乳製品、清涼飲料水、調味料、食肉製品、魚肉製品、調理冷凍食品、弁当・そうざい及び漬物の 8 食品を対象とし、危害微生物、微生物検査のポイント、自主管理基準の考え方、検査結果のフィードバックの解説、さらに検査データの読み方をトレーニングするための問題集では、現場の検査データ（製品のクレーム分析、工程での異常等）と検査室から出てくるデータの両面から考察して設問し、身につけるべき考察力の技術とその要点の解説が試みられており、自主管理基準の設定例、製品検査結果による出荷停止範囲、検査実施時における誤判定現象などは参考になる例題も多く掲載されている。

本書は、これまでの食品の微生物検査法の解説書とは異なり、食品の製造、加工、販売、流通などに係わるすべての食品関係者を対象とした内容になっている。特に品質管理の責任者や担当者は日々の忙しさに紛れて検査をこなしているという達成感やよい結果が出ているという安心感に陥っていないだろうか。手元において是非日々活用してほしい一冊である。（学会事務局）