

# 目 次

## 1 食品衛生の概念

1-1 食品衛生とは	1
1-2 食中毒の定義と発生状況	2
1-2-1 食中毒とは	2
1-2-2 食中毒の分類	3
1-2-3 食中毒の発生状況	4
1-3 食品の安全性の考え方	11
1-3-1 リスク分析	11

## 2 微生物性食中毒と感染症

2-1 食品衛生と微生物	14
2-1-1 微生物の種類	14
2-1-2 微生物の増殖	20
2-1-3 微生物の分布と汚染	22
2-2 微生物性食中毒	24
2-2-1 わが国の微生物性食中毒の発生状況	24
2-2-2 微生物性食中毒の種類	25
2-2-3 サルモネラによる食中毒	26
2-2-4 腸炎ビブリオによる食中毒	28
2-2-5 カンピロバクターによる食中毒	30
2-2-6 腸管出血性大腸菌による食中毒	32
2-2-7 ブドウ球菌による食中毒	35
2-2-8 ボツリヌス菌による食中毒	36
2-2-9 ウェルシュ菌による食中毒	38
2-2-10 セレウス菌による食中毒	40
2-2-11 リステリアによる食中毒	41
2-2-12 ノロウイルスによる食中毒	42
2-3 食品による感染症	43
2-3-1 主な消化器感染症	43
2-3-2 主な人畜共通感染症	45

### 3 自然毒食中毒

3-1 動物性自然毒食中毒	49
3-2 植物性自然毒食中毒	54

### 4 化学性食中毒と食品汚染化学物質

4-1 化学性食中毒	59
4-2 食品汚染化学物質	62
4-2-1 安全性評価の考え方	62
4-2-2 農 薬	64
4-2-3 動物用医薬品	67
4-2-4 カビ毒	67
4-2-5 食品成分由来の有害物質	69
4-2-6 その他の汚染物質と公害	70

### 5 食品から感染する寄生虫

5-1 生鮮魚介類から感染する寄生虫	78
5-2 獣肉から感染する寄生虫	82
5-3 飲料水, 野菜, 果実などから感染する寄生虫	84

### 6 食品の腐敗

6-1 腐敗とは	87
6-2 微生物による食品の汚染	87
6-3 食品に特有の腐敗微生物	88
6-3-1 生鮮食品の腐敗	88
6-3-2 加熱殺菌済み食品の腐敗	91
6-4 腐敗による化学成分の変化	92
6-4-1 におい成分	92
6-4-2 その他の腐敗産物	93
6-5 腐敗の判定	94
6-5-1 官能的方法	94
6-5-2 細菌学的方法	94
6-5-3 化学的方法	95
6-6 腐敗の防止	96
6-6-1 腐敗防止の原理	96
6-6-2 殺 菌	96
6-6-3 低温による腐敗防止	96
6-6-4 水分活性低下による腐敗防止	97

6-6-5	酸による腐敗防止	97
6-6-6	ガス置換包装による腐敗防止	98
6-6-7	食品添加物による腐敗防止	98
6-6-8	複合効果による腐敗防止	99

## 7 食品添加物

7-1	概 要	100
7-1-1	食品添加物の役割	102
7-1-2	食品添加物の指定と削除	102
7-1-3	食品添加物の指定基準	103
7-1-4	食品添加物公定書	103
7-2	食品添加物の表示方法	103
7-3	食品添加物の安全性評価	105
7-3-1	毒性試験	105
7-3-2	食品添加物の摂取許容量	107
7-4	食品添加物の種類と用途	107
7-4-1	保存料	107
7-4-2	殺菌料	109
7-4-3	防カビ剤	110
7-4-4	酸化防止剤	111
7-4-5	着色料	114
7-4-6	発色剤	115
7-4-7	甘味料	116
7-4-8	増粘剤, 安定剤, ゲル化剤, 糊料	119

## 8 食品の器具と容器包装

8-1	プラスチック	121
8-2	セラミックス	124
8-3	金 属	125
8-4	ゴ ム	125
8-5	紙	126
8-6	木, 竹	126
8-7	セロファン	127
8-8	多積層フィルム	127

## 9 食品衛生管理

9-1	食品工場・給食施設における一般衛生管理	129
-----	---------------------	-----

9-1-1	施設の構造と衛生管理	130
9-1-2	食品の取扱い	132
9-1-3	従事者の衛生教育と健康管理	137
<b>9-2</b>	<b>家庭における衛生管理</b>	<b>137</b>
9-2-1	衛生管理の基本	137
<b>9-3</b>	<b>HACCP</b>	<b>140</b>
9-3-1	HACCPとは	141
9-3-2	日本におけるHACCPについて	141
9-3-3	HACCPと一般衛生管理プログラム	142
9-3-4	HACCPシステムの7原則	142
9-3-5	HACCPシステムの12の手順	144
9-3-6	大量調理施設とHACCP	144
9-3-7	HACCPシステムの運用	145

## 10 その他の食品の安全性問題

10-1	遺伝子組換え食品	147
10-2	ポストハーベスト農薬	148
10-3	食品への放射線照射	149
10-4	牛海綿状脳症	151
10-5	高病原性鳥インフルエンザ	151

## 11 食品衛生法規と食品衛生行政

11-1	食品衛生関連法規	153
11-1-1	食品安全基本法	153
11-1-2	食品衛生法	154
11-1-3	食品表示法	156
11-1-4	と畜場法・食鳥の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	156
11-1-5	その他の関連法規	156
11-2	食品衛生行政	157
11-2-1	食品衛生行政の組織と基本的な役割	157
11-2-2	食品衛生監視員と食品衛生監理者	158
11-2-3	食品の放射性物質汚染への行政対応	159
11-2-4	コーデックス委員会	160
資料	食品衛生法	163
参考文献		181
索引		183