

新版第2版にあたって

近年、食品に関しても国際化が進み、食品の輸出入が多くなるに伴い、食の安全性の考え方や手法も多様化してきました。

微生物関連では遺伝子解析が導入され、化学物質関連でも高額な機器により微量なものまで精度よく測定できる時代になってきました。新しい技術や高額で高性能の機器を扱う時代の流れの中でも基礎的な事項をしっかり身に付けておくことが最先端の知識や手法を会得するためにも必要です。

今回、改訂を行うにあたり初版以来のスタイルは変えず、よりわかりやすくするために可能な限りフローシートや図を見直し、学生が理解しやすいように心がけました。

また、本書は学生が企業などに就職して、安全性や衛生検査に関係する部門に配属された後でも活用できるように基本を重視し、かつ新しい技術も取り入れました。

また、食品衛生学実験の限られたカリキュラムの都合を考慮して、重要な項目を多めに収録して、各教員が必要と考える項目を選択して授業が出来るように配慮しました。

内容は新しい食品衛生実験（新版）を踏襲して、次のような諸点を確認いたしました。

1. 実験の基礎知識の習得をはかる。
 2. 基本的で平易な実験手法の中にも、一般社会の関心度の高いものを取り入れる。
 3. 実用を踏まえ、官公庁の研究・検査機関や登録検査機関、企業の検査部門などで採用されている簡便な方法を極力取り入れる
 4. 食品加工従事者の健康管理のため環境測定を取り入れる。
 5. 将来、必要となる可能性がある実験手法を積極的に取り入れる。
- こうした観点から食品衛生学の教科書を補完する意味からも必要とされる項目、内容、それに伴う注意など学生実験としてのポイントをおさえるように留意しました。

最後に改訂に際し、多大なるご支援、ご協力をいただいた三共出版株式会社秀島功氏に心から感謝いたします。

2016年2月

西島基弘

まえがき

近年、国際化により人および物の流通の激しく動くなかで、病原大腸菌 O 157 やノロウイルスなど、諸外国で抱える問題が食物を通じ日本でも発生したり、許可されていない物質が加えられた輸入食品が市販されるなど食品衛生に関する事項が数多く話題となりました。

政府は平成 15 年に食の安全・安心を踏まえ、国および地方自治体の責任、食品事業者の責任、さらに消費者の役割を明示した食品安全基本法の制定や食品衛生法の大幅な改正が行われました。また、平成 21 年消費者庁が発足し、景品表示法が移管された他に食品衛生法、JAS 法、健康増進法に関する表示基準の企画、立案、執行が移管されました。

食の安全確保は微生物、化学物質など非常に多岐にわたるものであり、これを解決するためには高度な技術と専門性、さらに高価な機器が必要になっております。

今回改訂を行うにあたり、著者には新たに大学や研究所で活躍されている方々にご参加いただき、家政学、栄養学、食品学系の大学、短期大学、専門学校 of 学生に対する実験書として、この膨大な食品衛生上の諸問題をどのようにわかりやすく表現するか、手引書としてどこに焦点をあわせるかなどの検討を重ねてまいりました。その結果、長年にわたり学生用教科書として好評を受け、ご採用戴いてきた『食品衛生実験』（三共出版）を参考にしながら、次のような発想のもとに内容を書き改めることにしました。

1. 実験の基礎知識の習得をはかる。
2. 基本的で平易な実験手法の中にも、一般社会の関心度の高いものを取り入れる。
3. 実用を踏まえ、食品衛生上官公庁や登録検査機関で採用されている簡便な方法を極力取り入れる。
4. 食品加工従事者の健康管理のための環境測定を取り入れる。
5. 近い将来、必要となる可能性のある実験手法を積極的に取り入れる。

実験はいうまでもなく正確でなくてはなりません。そうした中で、微生物のように肉眼では見えない生物、添加物のように食品中に微量存在する物質を明らかにすることは、慎重、かつ多角的に判断する力が必要となります。

こうした観点から食品衛生上に必要とされる項目、内容、それに伴う注意など学生実験としてのポイントをおさえるように留意しました。

最後に執筆に際し、ご配慮、ご協力いただいた三共出版株式会社の秀島 功氏に心から感謝いたします。

平成 23 年 1 月

西島基弘

宮澤文雄