

目 次

1 食品衛生と法規

1-1 食品衛生の概念	1
(1) 食品衛生とは 1／ (2) 食品衛生行政 1／ (3) 食品衛生行政機構 2	
(4) 食品衛生監視員と食品衛生管理者 3／ (5) 食品衛生責任者 5	
1-2 食品安全基本法	5
(1) 背 景 5／ (2) 基本理念 5／ (3) 関係者の責務と消費者の役割 5	
(4) 食品の安全性の確保に関するリスク分析 6／	
(5) 食品安全委員会の設置と役割 6	
1-3 食品衛生法	7
(1) 食品衛生法の制定と改正 7／ (2) 食品衛生法の概要 7	
1-4 食品衛生関連法規	9
(1) 地方自治法 9／ (2) 地域保健法 9／ (3) 健康増進法 9／	
(4) 医薬品,医療機器等の品質,有効性及び安全性の確保等に関する法律 10／	
(5) 食品表示法 10	
1-5 国際機関	10
(1)WHO 11／ (2)FAO 11／ (3) コーデックス委員会 11	
章末問題	12

2 食品の変質

2-1 腐 敗	14
(1) 腐敗細菌 14／ (2) 腐敗と温度 16／ (3) 腐敗と水分 17／	
(4) 腐敗の化学 17／ (5) 腐敗の判定 18	
2-2 油脂の酸敗	20
(1) メカニズム 20／ (2) 酸敗の促進要因 20	
2-3 トランス型不飽和脂肪酸 (トランス脂肪酸)	21
2-4 食品の変質の防止法	21
(1) 光の遮断 21／ (2) 冷蔵・冷凍 23／ (3) 酸素からの隔離 25／	
(4) キレート剤の使用 25	

2-5 鮮度・腐敗・酸敗の判定法	26
(1) 酸 価 26 / (2) 過酸化物質価 26 / (3) チオバルビツール酸価 26	
章末問題	27

3 食中毒

3-1 食中毒の分類	29
(1) 細菌性食中毒 29 / (2) ウイルス性食中毒 30 /	
(3) 自然毒による食中毒 30 / (4) 化学物質による食中毒 30	
3-2 食中毒発生状況	31
(1) 食中毒統計 31 / (2) 年次別発生状況 31 /	
(3) 病因物質別食中毒発生状況 31 / (4) 月別発生状況 33 /	
(5) 原因施設別食中毒発生状況 34 / (6) 原因食品別食中毒発生状況 35 /	
(7) 患者数 500 人以上の大規模食中毒事件 36 / (8) 死者数 36 /	
(9) 都道府県別食中毒発生状況 37	
3-3 細菌性食中毒	38
3-3-1 感染型	38
(1) サルモネラ属菌 38 / (2) 腸炎ビブリオ 39 / (3) 病原性大腸菌 40	
(4) ウエルシュ菌 43 / (5) カンピロバクター 44 / (6) エルシニア 45	
(7) ナグビブリオ 45 / (8) リステリア菌 46	
3-3-2 毒素型	47
(1) ブドウ球菌 47 / (2) ボツリヌス菌 48	
3-3-3 その他の細菌性食中毒	49
(1) 乳児ボツリヌス症 49 / (2) セレウス菌 50	
3-4 ウイルス性食中毒	51
(1) ノロウイルス 51 / (2) サポウイルス 53	
3-5 自然毒食中毒	54
3-5-1 動物性自然毒	54
(1) フグ中毒 54 / (2) 麻痺性貝毒 55 / (3) 下痢性貝毒 55 /	
(4) その他の貝中毒 56 / (5) 高脂質魚による中毒 57 / (6) シガテラ 57	
3-5-2 植物性自然毒	57
(1) キノコ中毒 57 / (2) ジャガイモ中毒 58 /	
(3) シアン化合物を含む植物 60 / (4) ギンナン中毒 60 /	
(5) グロリオサ 60 / (6) その他の有毒物質含有植物 61	
3-6 化学性食中毒	61
(1) ヒスタミン食中毒 61 / (2) 器具・容器から溶出した場合 63 /	
(3) 過失により誤認, 誤用した場合 63	

3-7 新しい食中毒	64
(1) クドア・セプテンブククタータ 64/	
(2) サルコシステイス・フェアリ 65	
章末問題	65

4 食品による感染症・寄生虫症

4-1 経口感染症法と発生状況	69
(1) 感染症法による予防 69/ (2) 感染症発生状況 69	
4-2 わが国における経口感染症	71
(1) 細菌性赤痢 71/ (2) アメーバ赤痢 71/	
(3) 腸チフス・パラチフス 72/ (4) コレラ 72/	
(5) 腸管出血性大腸菌感染症 73/ (6) A型肝炎 73/	
(7) E型肝炎 74/ (8) ロタウイルス下痢症 75	
4-3 人獣共通感染症	75
(1) 人獣共通感染症とは 75/ (2) 畜産食品の安全性確保 76	
4-4 食品が媒介する人獣共通感染症	77
(1) 炭疽 77/ (2) ブルセラ症 78/ (3) 野兔病 78/	
(4) Q熱 79/ (5) 豚丹毒 79	
4-5 食品から感染する寄生虫症	80
(1) 寄生虫とは 80/ (2) 寄生虫の生活史と寄生部位の特異性 80	
4-6 野菜・果物から感染する寄生虫	83
(1) ヒト回虫症 83/ (2) 鉤虫症 84/ (3) 鞭虫症 84/ (4) 肝蛭症 85	
4-7 肉類から感染する寄生虫	85
(1) 有鉤条虫および有鉤囊虫症 85/ (2) 無鉤条虫症 86/	
(3) マンソン孤虫症 86/ (4) トキソプラズマ症 87/ (5) 旋毛虫症 87	
4-8 魚介類から感染する寄生虫	88
(1) 日本海裂頭条虫症 88/ (2) アニサキス症 88/ (3) 肝吸虫症 89	
(4) 肺吸虫症 90/ (5) 顎口虫症 90/ (6) メタゴニムス症 91/	
(7) 広東住血線虫症 91/ (8) 旋尾線虫症 92/ (9) 大複殖門条虫症 92	
4-9 手指その他から寄生する寄生虫	93
(1) 蟻虫症 93/ (2) エキノコックス症 93/ (3) クリプトスポリジウム症 94	
(4) サイクロスポラ症 95/ (5) ランブル鞭毛虫症 95	
章末問題	96

5 食品中の汚染物質

5-1 カビ毒（マイコトキシン）	99
(1) アフラトキシン	99／
(2) パツリン	100／
(3) オクラトキシン A	100
(4) ステリグマトシスチン	100／
(5) トリコテセン系毒素	101／
(6) エルゴタミン	101／
(7) ペニシリウム属が産生する毒素	102
5-2 化学物質	102
(1) 残留農薬	102／
(2) 動物用医薬品と飼料添加物	103／
(3) ポストハーベスト	105／
(4) 内分泌かく乱化学物質	106／
(5) ダイオキシン類	106／
(6) ポリ塩化ビフェニル	107
5-3 有害元素	108
(1) 水銀	108／
(2) 鉛	110／
(3) カドミウム	110／
(3) ヒ素	111
5-4 放射性物質	112
(1) 放射性物質とは	112／
(2) 放射線の単位	112／
(3) 放射性元素	113
(4) 食品中の放射性物質に関する基準値	113
5-5 食品成分の変化により生ずる有害物質	114
(1) ニトロソアミン	114／
(2) ヘテロサイクリックアミン	115／
(3) 多環芳香族炭化水素	115／
(4) アクリルアミド	115
5-6 牛海綿状脳症	116
(1) BSE の発生	116／
(2) BSE の原因	117／
(3) BSE の収束	117
5-7 混入異物	117
(1) 異物の種類	117／
(2) 食品加工工程で混入する異物	118／
(3) 見えない異物	118／
(4) 異物の鑑別	118／
(5) 異物の混入防止	119
章末問題	120

6 食品添加物

6-1 概要	123
6-2 食品添加物の功罪	123
(1) 長所	123／
(2) 短所	124
6-3 食品添加物の指定基準	124
6-4 食品添加物の種類と用途別分類	125
6-5 食品添加物と食品衛生関係法規	126
(1) 食品添加物の指定	126／
(2) 食品添加物の使用基準	126／
(3) 食品添加物の表示基準	126／
(4) 食品の容器, 包装, 器具について	127
(5) 食品添加物公定書	127／
(6) 製品検査	127
6-6 食品添加物の毒性と安全性	129

6-7 安全性の評価	130
(1) 許容1日摂取量 130／ (2) 添加物使用基準の決定 130	
6-8 食品添加物各論	131
(1) 保存料 131／ (2) 防カビ剤 133／ (3) 殺菌料 135／	
(4) 酸化防止剤 136／ (5) 漂白剤 138／ (6) 小麦粉処理剤 138／	
(7) 着香料 139／ (8) 発色剤 140／ (9) 着色料 141／ (10) 調味料 144	
(11) 甘味料 145／ (12) 製造用剤 148／ (13) 栄養強化剤 149／	
(14) 光沢剤 149／ (15) その他 150	
6-9 食品添加物の表示免除	150
(1) 加工助剤 150／ (2) キャリーオーバー 150／ (3) 栄養強化剤 151	
6-10 食品添加物に関する食品表示の注意事項	151
章末問題	152

7 食品衛生管理

7-1 HACCP	156
(1) HACCPの導入が必要な理由 156／	
(2) 歴史から見てくるHACCPの本質 156／	
(3) HACCPはリアルタイムの安全管理システム 157	
7-2 HACCPの導入	157
(1) HACCP導入の12の手順と7つの原則 157／	
(2) HACCPの導入—危害分析 159／	
(3) HACCPの導入—CCPの設定 160／	
(4) Critical Limitの設定とモニタリング方法の設定 161／	
(5) 改善措置 161／ (6) 検証 161／ (7) 記録 162／	
(8) HACCPを導入しよう 162	
7-3 前提条件プログラム	162
7-4 「HACCP」と「衛生管理」をクッキリと区別しよう	163
7-5 一般衛生管理プログラムでコントロールすべき危害要因	163
(1) 従来の衛生管理との違い 164	
7-6 日本の全ての食品製造がHACCPで管理される国際的意義	165
7-7 HACCP周辺のことにも国際共通化の動き	165
7-8 民間認証	165
7-9 大量調理施設衛生管理マニュアル	166
7-10 家庭における衛生管理	168
章末問題	170

8 食品の表示

8-1 期限表示	172
(1) 消費期限と賞味期限 172／ (2) 消費期限・賞味期限の設定 173	
8-2 成分表示	173
(1) 栄養表示 173／ (2) アレルギー表示 174	
8-3 品質表示基準	175
(1) 生鮮食品の表示基準 175／ (2) 加工食品の表示基準 176／	
(3) 遺伝子組換え食品の表示基準 176	
8-4 特別用途食品	177
8-5 保健機能食品	178
(1) 特定保健用食品 180／ (2) 栄養機能食品 181／	
(3) 機能性表示食品 182	
8-6 いわゆる健康食品の表示の概略	182
(1) 表示事項 182／ (2) 表示の留意事項 182	
8-7 虚偽・誇大広告の禁止	183
章末問題	186
資料 1 食品衛生法	188
2 食品安全基本法	206
3 食品・食品添加物等規格基準	209
参考図書	245
索引	247

コラム 腸管出血性大腸菌による食中毒事件	43
宿主の用語	81
寄生虫の生活環における用語	81
寄生虫の予防	96
アルカロイドとは	102
カビ毒の防御方法	102
残留農薬などのポジティブリスト制度	104
耐容1日摂取量	107
カネミ油症事件	108
水俣病	110
イタイイタイ病	111
森永ヒ素ミルク事件	112

バラ売り食品への表示	135
亜硝酸が添加されているハム・ソーセージは危険か？	141
コチニール色素によるアレルギー	143
厚労省の文章で「衛生管理」の言葉には要注意	164
ISO	166