

CONTENTS ● もくじ

第 1 章 食の安全と衛生

第 1 節 食の安全を守る	2
第 2 節 食の安全を脅かす要因	4
第 3 節 食の安全確保のしくみ	5
第 4 節 食品衛生とは	6
第 5 節 食品衛生と調理師の責務	7

第 2 章 食品と微生物

第 1 節 食品中の微生物	8
① 微生物の種類	8
② 微生物の増殖条件	12
③ 食品の微生物汚染	15
第 2 節 食品の腐敗	18
① 腐敗とは	18
② 腐敗に関与する微生物	19
③ 腐敗の化学	19

第 3 章 食品と化学物質

第 1 節 食品添加物	20
① 食品添加物の概要	20
② 食品添加物と食品衛生関係法規	23
③ 食品添加物の安全性の評価	28
④ 主な食品添加物とその用途	30

第 2 節 食品と重金属	34
① ヒ素および重金属	34
② 主な有毒元素	35
第 3 節 食品と放射性物質	37
① 放射線	37
② 放射性物質の基準値	37
③ 放射線照射食品	38

第 4 章 器具・容器包装の衛生

第 1 節 器具・容器包装の概要	40
① 器具・容器包装の定義	40
② 器具・容器包装の取り扱い	41
第 2 節 材質の種類	42

第 5 章 飲食による健康危害

第 1 節 飲食による健康危害の種類	46
第 2 節 食中毒の概要	48
① 食中毒とは	48
② 食中毒の分類	48
③ 食中毒の発生状況	49
第 3 節 細菌性食中毒	56
① 感染型食中毒	56
② 食品内毒素型食中毒	67

③	生体内毒素型食中毒……………	70	②	食物アレルギーの種類……………	105
④	細菌性食中毒の予防……………	72	③	アレルギー物質の表示……………	106
第 ④ 節	ウイルス性食中毒……………	74	第 10 節	その他の健康危害……………	110
①	ノロウイルスによる食中毒……………	74	①	BSE……………	110
②	ウイルス性食中毒の予防……………	76	②	鳥インフルエンザ……………	111
第 ⑤ 節	自然毒食中毒……………	76	③	農薬および動物用医薬品の残留……………	111
①	動物性自然毒……………	77	第 6 章 食品安全対策		
②	植物性自然毒……………	82	第 ① 節	食品安全対策とは……………	114
③	自然毒食中毒の予防……………	86	第 ② 節	食品安全対策にかかわる法律……………	116
第 ⑥ 節	化学性食中毒……………	86	①	食品衛生法……………	116
①	化学性食中毒の概要……………	86	②	食品安全基本法……………	119
②	化学性食中毒の予防……………	89	第 ③ 節	食品安全行政……………	121
③	ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)……………	90	①	中央組織……………	122
第 ⑦ 節	寄生虫による食中毒……………	90	②	地方組織……………	124
①	寄生虫による食中毒の概要……………	90	第 ④ 節	食品安全情報の共有……………	124
②	寄生虫による食中毒の予防……………	101	①	食品表示とは……………	124
第 ⑧ 節	経口感染症……………	102	②	食品表示制度……………	125
①	経口感染症とは……………	102	第 ⑤ 節	食品調理施設・設備の安全対策……………	134
②	経口感染症と食中毒……………	103	①	食品営業施設・設備の衛生管理……………	134
③	経口感染症の予防……………	104	②	給水および排水・廃棄物処理……………	139
第 ⑨ 節	食物アレルギー……………	104	第 ⑥ 節	調理従事者の健康管理……………	141
①	食物アレルギーとは……………	104			

第 6 節	調理従事者の健康管理	143
①	病原微生物保有者の把握	143
②	調理従事者の衛生管理	144
③	調理従事者の家族の 健康チェックと届け出	144
④	衛生教育の重要性	144
⑤	食品衛生責任者	145
第 7 節	調理作業時における安全対策	145
①	食材の衛生管理	146
②	異物混入防止	150
③	手洗い	151
④	洗浄・消毒・殺菌	153
第 8 節	自主衛生管理 HACCP(ハサップ)	161
①	HACCPとは	162
②	わが国での HACCPに対する取り組み	163
③	HACCPシステムに沿った衛生管理	164
④	HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理	166
⑤	HACCPの普及・推進	167
第 9 節	食品事故対応	168
①	危機管理	168
②	実際に起こった食中毒の例	170

第 7 章 食品衛生実習

実習 1	ガラス測定器具の使い方	178
実習 2	食品の pH 測定	179
実習 3	生卵の鮮度判定	180
実習 4	魚介類の鮮度判定	182
実習 5	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	186
実習 6	食肉の鮮度判定	188
実習 7	牛乳の鮮度判定	191
実習 8	食品の内部温度の測定	194
実習 9	手指洗浄前・洗浄後の 汚れ状態の検査	195
実習 10	調理器具の汚れ状態の検査	196
実習 11	食器洗浄後の汚れ状態の検査	197
実習 12	水道水の残留塩素測定	198
実習 13	空中浮遊微生物の測定	199
実習 14	食品からの各種細菌の検出 (簡易検査法)	200
付録		201
索引		227