

# CONTENTS 目次

## 第 1 章 食品の安全と衛生

第 1 節 食品の安全を守る	2
第 2 節 食品の安全を脅かす要因	4
第 3 節 食品の安全性確保のしくみ	5
第 4 節 食品衛生とは	6

## 第 2 章 食品の安全と法

第 1 節 調理師の法的責務と専門性	8
第 2 節 食品安全基本法	10
第 3 節 食品衛生法	13
第 4 節 食品表示法	16
① 食品表示とは	16
② 食品表示法の骨子	17
③ 食品表示制度	17
第 5 節 その他の法律	30
第 6 節 食品安全行政	32
① 中央組織	32
② 地方組織	34

## 第 3 章 食品と微生物

第 1 節 食品中の微生物	36
① 微生物の種類	36
② 細菌や真菌の増殖条件	40
③ 食品の微生物汚染	43

## 第 2 節 食品の変質 45

① 変質とは	45
② 腐敗に関与する微生物	46
③ 変質の化学	47

## 第 4 章 食品と化学物質

第 1 節 食品添加物 48	
① 食品添加物とは	48
② 食品添加物の安全性の評価	52
③ 主な食品添加物とその用途	55
第 2 節 食品と有害元素 59	
① ヒ素および重金属	59
② 主な有害元素	60
第 3 節 食品と放射性物質 61	
① 放射線	62
② 放射性物質の基準値	62
③ 放射線照射食品	63

## 第 5 章 器具・容器包装の衛生

第 1 節 器具・容器包装の概要 64	
① 器具・容器包装の定義	64
② 器具・容器包装の取り扱い	64
第 2 節 材質の種類 66	

## 第6章 食品による健康危害

第1節 食品による健康危害の種類	70	① 寄生虫による食中毒の概要	114
第2節 食中毒の概要	72	② 寄生虫による食中毒の予防	125
① 食中毒とは	72	第8節 経口感染症	125
② 食中毒の分類	72	① 経口感染症とは	125
③ 食中毒の発生状況	73	② 経口感染症と食中毒	126
第3節 細菌性食中毒	80	第9節 人畜共通感染症	127
① 感染型食中毒	80	① 人畜共通感染症の概要	127
② 食品内毒素型食中毒	90	② 人畜共通感染症の対策	127
③ 生体内毒素型食中毒	94	③ 変異型クロイツフェルトヤコブ病	128
④ 細菌性食中毒の予防	96	第10節 食物アレルギー	128
第4節 ウィルス性食中毒	99	① 食物アレルギーとは	128
① ノロウイルスによる食中毒	99	② アレルギーの種類	128
② ノロウイルスによる食中毒の予防	100	第11節 その他の健康危害	130
第5節 自然毒による食中毒	101	① BSE	130
① 動物性自然毒	102	② 鳥インフルエンザ	131
② 植物性自然毒	106	③ 農薬および動物用医薬品等の残留	132
③ 自然毒食中毒の予防	110	第7章 食品の衛生管理	
第6節 化学性食中毒	110	第1節 微生物の制御方法	134
① 化学性食中毒の概要	110	第2節 一般衛生管理	142
② 化学性食中毒の予防	112	① 食品営業施設・設備の衛生管理	142
③ ヒスタミンによる食中毒 (アレルギー様食中毒)	112	② 調理従事者の健康管理	149
第7節 寄生虫による食中毒	114	③ 調理作業時における安全対策	150
		④ 異物混入の防止	155

⑤ 手洗い	155	実習 9	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査	187
⑥ 食品、容器、器具などの洗浄	157	実習 10	調理器具の汚れ状態の検査	188
<b>第3節 HACCP(ハサップ)</b>	158	実習 11	食器洗浄後の汚れ状態の検査	189
① HACCPとは	159	実習 12	水道水の残留塩素測定	190
② わが国におけるHACCPの取り組み	160	実習 13	空中浮遊微生物の測定	191
③ HACCPに沿った衛生管理	161	実習 14	食品からの各種細菌の検出 (簡易検査法)	192
④ HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理とは	162			
⑤ 食品事故への対応	164	付録		193
⑥ HACCPの推進	164	索引		219
<b>第4節 食品安全教育</b>	166			
① 繼続的な教育の重要性	166			
② 食品衛生責任者	166			

## 第 8 章 食品衛生実習

実習 1	ガラス測定器具の使い方	170
実習 2	食品のpH測定	171
実習 3	生卵の鮮度判定	172
実習 4	魚介類の鮮度判定	174
実習 5	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	178
実習 6	食肉の鮮度判定	180
実習 7	牛乳の鮮度判定	183
実習 8	食品の内部温度の測定	186