

## 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

### 第 2 節 食中毒の概要 72

- ① 食中毒とは…………… 72
- ② 食中毒の分類…………… 72
- ③ 食中毒の発生状況…………… 73

### 第 3 節 細菌性食中毒 80

- ① 感染型食中毒…………… 80
- ② 食品内毒素型食中毒…………… 90
- ③ 生体内毒素型食中毒…………… 94
- ④ 細菌性食中毒の予防…………… 96

### 第 4 節 ウイルス性食中毒 99

- ① ノロウイルスによる食中毒…………… 99
- ② ノロウイルスによる食中毒の予防…100

### 第 5 節 自然毒による食中毒 101

- ① 動物性自然毒……………102
- ② 植物性自然毒……………106
- ③ 自然毒食中毒の予防……………110

### 第 6 節 化学性食中毒 110

- ① 化学性食中毒の概要……………110
- ② 化学性食中毒の予防……………112
- ③ ヒスタミンによる食中毒  
(アレルギー様食中毒)……………112

### 第 7 節 寄生虫による食中毒 114

- ① 寄生虫による食中毒の概要……………114

- ② 寄生虫による食中毒の予防……………125

### 第 8 節 経口感染症 125

- ① 経口感染症とは……………125
- ② 経口感染症と食中毒……………126

### 第 9 節 人畜共通感染症 127

- ① 人畜共通感染症の概要……………127
- ② 人畜共通感染症の対策……………127
- ③ 変異型クロイツフェルトヤコブ病…128

### 第 10 節 食物アレルギー 128

- ① 食物アレルギーとは……………128
- ② アレルギーの種類……………128

### 第 11 節 その他の健康危害 130

- ① BSE……………130
- ② 鳥インフルエンザ……………131
- ③ 農薬および動物用医薬品等の残留…132

## 第 7 章 食品の衛生管理

### 第 1 節 微生物の制御方法 134

### 第 2 節 一般衛生管理 142

- ① 食品営業施設・設備の衛生管理……………142
- ② 調理従事者の健康管理……………149
- 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
---	-----	-----

⑥	食品、容器、器具などの洗浄	157
---	---------------	-----

第3節	HACCP(ハサップ)	158
-----	-------------	-----

①	HACCPとは	159
---	---------	-----

②	わが国における HACCPの取り組み	160
---	-----------------------	-----

③	HACCPに沿った衛生管理	161
---	---------------	-----

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
---	----------	-----

⑥	HACCPの推進	164
---	----------	-----

第4節	食品安全教育	166
-----	--------	-----

①	継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
-----	------------	-----

実習9	手指洗浄前・洗浄後の 汚れ状態の検査	187
-----	-----------------------	-----

実習10	調理器具の汚れ状態の検査	188
------	--------------	-----

実習11	食器洗浄後の汚れ状態の検査	189
------	---------------	-----

実習12	水道水の残留塩素測定	190
------	------------	-----

実習13	空中浮遊微生物の測定	191
------	------------	-----

実習14	食品からの各種細菌の検出 (簡易検査法)	192
------	-------------------------	-----

付録		193
----	--	-----

索引		219
----	--	-----