

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

①	健康保菌者の把握	141
②	調理従事者の衛生管理	142
③	調理従事者の家族の 健康チェックと届け出	142
④	衛生教育の重要性	142
⑤	食品衛生責任者	143
第 7 節	調理作業時における安全対策	143
①	食材の衛生管理	144
②	異物混入防止	148
③	手洗い	149
④	洗浄・消毒・殺菌	151
第 8 節	自主衛生管理 HACCP	159
①	HACCP とは	160
②	わが国での HACCP に対する取り組み	160
③	HACCP システムの 7 原則と 12 手順	162
④	HACCP を支える 一般的衛生管理プログラム	164
⑤	HACCP の普及・推進	165
第 9 節	食品事故対応	166
①	危機管理	166
②	実際に起こった食中毒の例	168

第 7 章 食品衛生実習

実習 ①	ガラス測定器具の使い方	176
実習 ②	食品の pH 測定	177
実習 ③	生卵の鮮度判定	178
実習 ④	魚介類の鮮度判定	180
実習 ⑤	魚肉練り製品の鮮度・品質判定	184
実習 ⑥	食肉の鮮度判定	186
実習 ⑦	牛乳の鮮度判定	189
実習 ⑧	食品の内部温度の測定	192
実習 ⑨	手指洗浄前・洗浄後の 汚れ状態の検査	193
実習 ⑩	調理器具の汚れ状態の検査	194
実習 ⑪	食器洗浄後の汚れ状態の検査	195
実習 ⑫	水道水の残留塩素測定	196
実習 ⑬	空中浮遊微生物の測定	197
実習 ⑭	食品からの各種細菌の検出 (簡易検査法)	198
付録		199
索引		224

3

食品の
安全と衛生