

はじめに

私たちにとって食品がいかに大事であるかは、言うまでもありません。私たちの体をつくり、日々の活動と健康を維持するために、毎日の食事は欠かせません。また、食事は、ほかの動物にとっての餌と違って、人間にとっては文化の大きな柱であり、「楽しみ」として私たちの精神を支える要素でもあります。

このように大事な食事を、おいしく、美しく、楽しくするために、多くの人が努力していますが、食事にはもう1つ、「安全性」という大きな課題があります。私たちの体に入るものとして、当然のことですが、さらに、食品には見えないものがたくさんあることも、この課題を難しくしています。現に、毎年のように大きな食中毒事件が起こっています。例えば、平成8年のO157事件^オ、12年の加工乳事件、14年の牛肉偽装表示事件などが、記憶にあるでしょう。平成19年から20年にかけては、食肉偽装事件、食品の原材料や産地の偽装表示事件などが相次ぎました。その他、いわゆるBSE（牛海綿状脳症）問題も残っています。食生活を豊かにする努力に負けず劣らず、食品の安全性の確保に対する配慮は、私たちの永遠の課題です。

本書は、食品衛生・食の安全性の確保という、昔も今も変わらないこの大事な課題について、できるだけわかりやすく編集されたものです。特に、食品に関係する仕事にたずさわっている皆さんにわかっていただきたいという期待がこめられています。

前半では、「食品とは何か」「食品衛生とは何か」からはじまり、食品をめぐる環境、食品による危害にはどんなものがあり、その原因は何かを理解したうえで、食品の安全性の基本を確認します。また、後半は、今日の食品の衛生管理システムのあり方を、できるだけ具体的に事例も示しながら紹介し、皆さんの仕事に役立つ情報の提供をと考えました。

大学で1つの学科にもなっている分野ですから、中には難しい内容があるかもしれませんが、でも、すぐには理解できなくても、日々の仕事の中で、「これはあのことだったんだ」と、いつかはわかっていただけるはずです。全体像を忘れず、わかったことから理解を進めていただいて、「食品衛生」という大きな課題に対しても、プロになれるよう願っております。

何よりも、仕事にやりがいと誇りを持ってくださるよう、そして、本テキストが、その一助になりますよう、期待しております。

なお、本書は、平成20年6月現在のデータに基づいて書いています。

目次とスケジュール

さあ、それではテキスト学習に入ります。途中で投げ出したりしないために、計画を立ててから取り組みましょう。自分自身のペースに合わせて無理のない計画を立てましょう。1日2項目を学習するのが平均的なスケジュールです。

□は、診断で間違ったところやこれは特に重要だ、覚えておきたいという項目のところをチェックするのに使しましょう。

章	内 容	P	予定日	終了日
1	食品衛生とは何か	10		
	<input type="checkbox"/> 1 食品の安全性と食品衛生とは	10	/	/
	<input type="checkbox"/> 2 そもそも食品とは何か	11	/	/
	<input type="checkbox"/> 3 食品をめぐる環境が大きく変わってきている	12	/	/
	<input type="checkbox"/> 4 飲食にともなう危害にはどんなものがあるか	13	/	/
	<input type="checkbox"/> 5 食品衛生のしくみはどうなっているか	14	/	/
2	食品の変質と腐敗	15		
	<input type="checkbox"/> 6 食品の変質と腐敗とはどういうことか	15	/	/
	<input type="checkbox"/> 7 変質・腐敗に関与する微生物	16	/	/
	<input type="checkbox"/> 8 腐敗の化学的变化と生成物	17	/	/
	<input type="checkbox"/> 9 油脂の変質	18	/	/
	<input type="checkbox"/> 10 食品の変質・腐敗の判定	19	/	/
3	食中毒とは何か、どのようにして発生するか	20		
	<input type="checkbox"/> 11 食中毒って何？	20	/	/
	<input type="checkbox"/> 12 多発し、大型化している食中毒	21	/	/
	<input type="checkbox"/> 13 食中毒はいつどのようにして起こるか	22	/	/
	<input type="checkbox"/> 14 どんな食品が食中毒を起こしやすい？	23	/	/
	<input type="checkbox"/> 15 こんな場所で食中毒は発生する！	24	/	/
4	食中毒の発生原因	25		
	<input type="checkbox"/> 16 食中毒の分類とその原因物質	25	/	/
	<input type="checkbox"/> 17 感染侵入型の細菌性食中毒	26	/	/
	<input type="checkbox"/> 18 感染毒素型の細菌性食中毒	27	/	/
	<input type="checkbox"/> 19 食品内毒素型の細菌性食中毒	28	/	/
	<input type="checkbox"/> 20 自然毒性・化学性食中毒	29	/	/
5	食中毒の事例とその原因・対策	30		
	<input type="checkbox"/> 21 お菓子によるサルモネラ菌食中毒	30	/	/
	<input type="checkbox"/> 22 ご飯などによるセレウス菌食中毒	31	/	/
	<input type="checkbox"/> 23 おにぎりなどによる黄色ブドウ球菌食中毒	32	/	/
	<input type="checkbox"/> 24 幼稚園などでのO157感染	33	/	/
	<input type="checkbox"/> 25 高齢者施設などでのノロウィルス感染	34	/	/

目次とスケジュール

章	内 容	P	予定日	終了日
6	食品と伝染病、寄生虫症および異物	35		
	<input type="checkbox"/> 26 感染性が高い経口伝染病	35	/	/
	<input type="checkbox"/> 27 人畜共通感染症とウィルス性疾患	36	/	/
	<input type="checkbox"/> 28 寄生虫症は今でも注意が必要	37	/	/
	<input type="checkbox"/> 29 衛生動物は食品の大敵	38	/	/
	<input type="checkbox"/> 30 よくある食品中の異物	39	/	/
7	食品の有害汚染物質	40		
	<input type="checkbox"/> 31 食品の有害汚染物質とは何か	40	/	/
	<input type="checkbox"/> 32 あなごれないカビ毒	41	/	/
	<input type="checkbox"/> 33 有害化学物質にも要注意	42	/	/
	<input type="checkbox"/> 34 食品の成分変化による有害物質	43	/	/
	<input type="checkbox"/> 35 食物アレルギーの原因物質	44	/	/
8	食品添加物って何？	45		
	<input type="checkbox"/> 36 食品添加物とはどんなものか	45	/	/
	<input type="checkbox"/> 37 食品添加物の用途と種類	46	/	/
	<input type="checkbox"/> 38 食品添加物の安全性の確保	47	/	/
	<input type="checkbox"/> 39 食品添加物の正しい使い方	48	/	/
	<input type="checkbox"/> 40 食品添加物の表示方法	49	/	/
9	食品器具および容器包装とその衛生	50		
	<input type="checkbox"/> 41 食品器具および容器包装にはどんなものがあるか	50	/	/
	<input type="checkbox"/> 42 金属製品の衛生	51	/	/
	<input type="checkbox"/> 43 ガラス・陶磁器・ホウロウ製品や木・紙製品の衛生	52	/	/
	<input type="checkbox"/> 44 環境ホルモンとプラスチック	53	/	/
	<input type="checkbox"/> 45 プラスチック製品の衛生	54	/	/
10	食品の安全性確保の基本	55		
	<input type="checkbox"/> 46 食品内の微生物が増殖する条件は何か	55	/	/
	<input type="checkbox"/> 47 食品の変質・腐敗の抑制はこうする	56	/	/
	<input type="checkbox"/> 48 温度管理の基本	57	/	/
	<input type="checkbox"/> 49 水分管理の基本	58	/	/
	<input type="checkbox"/> 50 よくある異物の混入はこうして防ぐ	59	/	/
	<input type="checkbox"/> 添削課題			

目次とスケジュール

章	内 容	P	予定日	終了日
11	食品衛生管理の現場と管理担当者の役割	62		
	<input type="checkbox"/> 51 食品衛生を担う人材	62	/	/
	<input type="checkbox"/> 52 食品衛生監視員とその役割	63	/	/
	<input type="checkbox"/> 53 食品衛生管理が必要な施設	64	/	/
	<input type="checkbox"/> 54 食品衛生管理者と食品衛生責任者	65	/	/
	<input type="checkbox"/> 55 食品衛生推進員と食品衛生指導員など	66	/	/
12	食品製造・加工業における衛生管理	67		
	<input type="checkbox"/> 56 施設・設備の衛生管理	67	/	/
	<input type="checkbox"/> 57 機械・器具・容器の衛生管理	68	/	/
	<input type="checkbox"/> 58 原材料、製品等の衛生管理	69	/	/
	<input type="checkbox"/> 59 給水および排水、廃棄物の衛生管理	70	/	/
	<input type="checkbox"/> 60 食品製造・加工業における衛生管理体制の基本	71	/	/
13	飲食店、食品販売業における衛生管理	72		
	<input type="checkbox"/> 61 施設・設備の衛生管理	72	/	/
	<input type="checkbox"/> 62 容器包装の衛生管理	73	/	/
	<input type="checkbox"/> 63 飲食店における食品の取り扱いの工夫	74	/	/
	<input type="checkbox"/> 64 食品販売業における衛生管理の工夫	75	/	/
	<input type="checkbox"/> 65 担当者の衛生教育・衛生管理	76	/	/
14	家庭における衛生管理	77		
	<input type="checkbox"/> 66 家庭における食中毒予防三原則	77	/	/
	<input type="checkbox"/> 67 食品の購入、家庭での保存についての注意	78	/	/
	<input type="checkbox"/> 68 料理の下準備段階での注意	79	/	/
	<input type="checkbox"/> 69 調理・食事における注意	80	/	/
	<input type="checkbox"/> 70 残った食品、後片づけについての注意	81	/	/
15	HACCP（ハサップ）システムの導入	82		
	<input type="checkbox"/> 71 HACCPシステムとその導入状況	82	/	/
	<input type="checkbox"/> 72 HACCPシステムの導入のメリット	83	/	/
	<input type="checkbox"/> 73 HACCPシステムの導入の手順	84	/	/
	<input type="checkbox"/> 74 HACCPシステムの導入例①—ソーセージ工場—	85	/	/
	<input type="checkbox"/> 75 HACCPシステムの導入例②—大量調理施設—	86	/	/

目次とスケジュール

章	内 容	P	予定日	終了日
16	新しいフードチェーンシステム例—ドライシステムとクックチルシステム	87		
	<input type="checkbox"/> 76 ドライシステムとそのメリット	87	/	/
	<input type="checkbox"/> 77 ドライシステム導入の課題と手順	88	/	/
	<input type="checkbox"/> 78 クックチルシステムとそのメリット	89	/	/
	<input type="checkbox"/> 79 クックチルシステム導入の課題と手順	90	/	/
	<input type="checkbox"/> 80 新システム導入にあたっての注意点	91	/	/
17	フードサービス担当者自身の衛生管理	92		
	<input type="checkbox"/> 81 まずは健康管理から	92	/	/
	<input type="checkbox"/> 82 作業着などの衛生管理	93	/	/
	<input type="checkbox"/> 83 プロの手洗いはこうする	94	/	/
	<input type="checkbox"/> 84 作業中の衛生マナー	95	/	/
	<input type="checkbox"/> 85 衛生管理のチームワーク	96	/	/
18	フードサービス現場での衛生管理	97		
	<input type="checkbox"/> 86 フードサービス現場での5S	97	/	/
	<input type="checkbox"/> 87 衛生管理マニュアルの作成と利用	98	/	/
	<input type="checkbox"/> 88 チェック表の作成と利用	99	/	/
	<input type="checkbox"/> 89 アクシデントを未然に防止するために	100	/	/
	<input type="checkbox"/> 90 トラブルが起こったら	101	/	/
19	食品衛生法とはどんな法律か	102		
	<input type="checkbox"/> 91 食品衛生法って何？	102	/	/
	<input type="checkbox"/> 92 食品衛生の関連法規	103	/	/
	<input type="checkbox"/> 93 各種検査の規定	104	/	/
	<input type="checkbox"/> 94 営業に関する許認可	105	/	/
	<input type="checkbox"/> 95 違反等に対する罰則	106	/	/
20	食品衛生行政のしくみ	107		
	<input type="checkbox"/> 96 食品衛生行政のあゆみ	107	/	/
	<input type="checkbox"/> 97 国の食品衛生行政のしくみ	108	/	/
	<input type="checkbox"/> 98 自治体の食品衛生行政のしくみ	109	/	/
	<input type="checkbox"/> 99 食品衛生の国際組織	110	/	/
	<input type="checkbox"/> 100 食品衛生行政の展望	111	/	/
	<input type="checkbox"/> 添削課題			

第1章～第10章

食品と食品衛生の基本を学ぼう

食品の安全性と食品衛生とは

学習のポイント

POINT 1 食品衛生は、食品の安全性を考え実行すること

POINT 2 食品の生産から消費に至るフードチェーンの全段階での安全性確保が必要

食品は、空気や水と並び、私たち人間が生きていくのに最も大事なものの1つです。食品や食料品のことをドイツ語でLebensmittelと言いますが、Lebenは「生命、生活」、Mittelは「手段、方法」という意味ですから、なるほどという感じがすね。それは、生命や健康を維持し、日々の活動を支えるエネルギー源となるばかりではなく、身体をつくり、成長させる材料でもあります。

食品は、このように身体の維持、成長に役に立つよう栄養性が保証されているとともに、体に入るといふ点から、安全で健康的なものでなければなりません。「食品衛生」は、この食品の安全性を考え実行することを言います。中でも、飲食による衛生上の危害の発生を未然に防ぐことが中心的な課題です。

WHO（世界保健機関）の環境衛生専門委員会の報告では、「食品衛生とは、食品が生育から生産、あるいは製造を経て、最後に人に摂取されるまでのすべての段階において、安全性、健全性、堅実性を確保するためのすべての手段をいう」と

定義されています。つまり、畑や牧場でとれたものが、加工され、流通経路を通過して、家庭に入り、私たちが口にするまでの全過程（フードチェーン）において、健康のうえで安全であること、また品質が保たれるための総合的な配慮と処置、これが食品衛生です。このように、食品衛生は個人の努力のみならず、社会全体で保障されなければなりません。そのために、「食品衛生法」が制定されています。

また、「食品衛生法」では、「食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう」（第4条6項）と述べられています。つまり、食品衛生の対象は、食品だけではなく、器具や容器、設備など、関係する多くのものを含んでいるということです。

以上のように、食品衛生は、食品とそれに関係するものについて、食品の生産から消費に至るフードチェーンのすべての段階において、その安全性の確保と品質の保証を考慮し行うという、とても広い事柄を指しています。

食品衛生とは

食品衛生 = **食品の安全性を確保すること**

JAS

食品のほか、器具・容器・設備など多くが対象

食品の生産・製造から摂取まですべての段階に関係

1

そもそも食品とは何か

学習のポイント

POINT 1 食品は、食べ物、飲み物、お菓子、調味料など、医薬品等以外のすべて

POINT 2 食品の分け方には、生産方法から、加工の程度から、などいろいろある

食品とは何かについて、「食品衛生法」では、「食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない」（第4条）と定義されています。つまり、医薬品と医薬部外品（薬用菌みかき、口中清涼剤など）以外で、口から入って体内で消費されるものすべてを、食品と言います。飲み物、お菓子、調味料なども、すべて食品です。

食品と類似の言葉に、食物、食べ物、また、食料、食糧などがあります。このうち、食品、食物などは消費面から、食料、食糧は生産面からみた言葉だと言えます。また、食品は材料に近いもの、食物は食べられるように加工、調理したものとして、区別して使われることもあります。

食品の分類にはいろいろありますが、主だったものを挙げてみましょう。

(1) 生産方法による分類

- 農産物：耕地、果樹園などで生産される植物性食品。穀類、豆類、野菜類、果実類など。
- 畜産物：家畜として生産される動物性食品。肉類、牛乳など。
- 水産物：海洋、河川、湖沼において採取、養殖される食品。魚介類・鯨類（動物性）、海藻類（植物性）などがある。




(2) 加工の有無による分類

- 生鮮食品：加工処理せずに新鮮なまま食用とする食品。穀類、野菜類、果実類、水産物の一部。
- 加工食品：品質保存、有効利用などを目的に、食品原料を加工処理した食品。一次加工食品（精米、製粉、みそ、しょうゆなど）、二次加工食品（パン、めん、マヨネーズなど）、三次加工食品（冷凍食品、調理済み食品な



ど）に分けられる。
(3) 主用成分による分類（6つの基礎食品）
タンパク質、カルシウム、ビタミンA、ビタミンC、デンプン、脂肪の栄養素にそれぞれ富む6つの食品類に分ける。
そのほか、食習慣上の分類（主食、副食、間食、嗜好食）や、目的から分けられた、保健機能食品（栄養機能食品、特定保健用食品）、健康食品（明確な定義はない）などの食品群もあります。

食品の分類

生産方法による分類

- 農産物 
- 畜産物 
- 水産物 

加工の有無による分類

- 生鮮食品 
- 加工食品（一次、二次、三次） 

主要成分による分類

タンパク質、カルシウム
ビタミンA、ビタミンC
デンプン、脂肪 中心

2