

食品の安全性」紹介

フードスペシャリストという新しい資格を御存知の方がいらっしゃるだろうか。1998年に設立された日本フードスペシャリスト協会が認定する資格で、現在、大学26校、短大113校が加盟(うち2002年度に開設が23校)している。所定の単位を取得し、試験に合格した学生がフードスペシャリスト資格認定証を、卒業を要件に交付されるものである。

フードスペシャリストは食や食生活に関して、消費者サイドに立った流通や消費分野の専門家として期待されている。活躍が期待される分野は流通(卸売店・市場)、販売(コンビニ、デパート、スーパー)、飲食サービス(ホテル、レストラン)、消費者センターなどで、食品流通の円滑化、品質情報の指導・助言、消費者のクレーム処理などが業務となる。

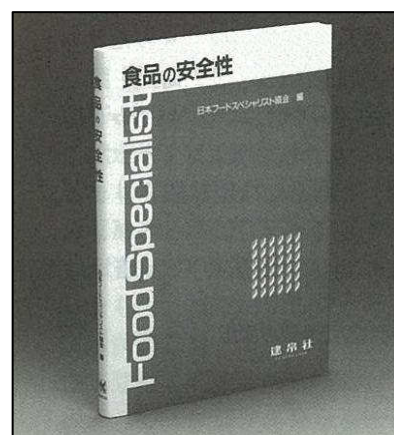
本書は日本フードスペシャリスト協会編で、「食品の安全性」に関する科目の教科書として刊行されたものである。『編集の基本方針として、従来の食品衛生学の体系を踏まえ、しかも食品の生産、流通、消費という川の流れの下流側から上流を見通す視点に立って、食品の安全性にかかわる最新の情報を具体的かつ重点的に解説し、どうすれば食品による健康障害を起ささないですか、予防対策に力点を置くことにした』(本書まえがきより引用)。「食品の安全性」で取り扱う問題は、日常生活と強く関連しており、その内容は1. 食品の安全性、2. 食品の腐敗・変敗とその防止、3. 食中毒、4. 食品の安全性の確保、5. 台所などにおける安全性、6. 環境汚染と食品、7. 器具および容器包装、8. 水の衛生、9. 食品表示と安全管理の9章に分けて記述した。実践的で、分かりやすくを基本としたので、一般の方々にもお役に立つものとする。

本書の特徴としては、従来の食品衛生学書にはないと思われる項目があることである。例えば、4. 食品の安全性確保では食品別に衛生のチェックポイント、食品とアレルギーなどを解説した。

5. 台所などにおける安全性では、電子レンジや台所用洗剤などの説明をした。食品の安全性に関して、その認識が正確かどうかは別であるが、ほとんどの人は多くの知識を有している。9. 食品表示と安全管理では輸入食品や遺伝子組換え食品など、多くの人が不安あるいは不満を持っている食品についてはできる限り平易に解説した。

本書の最も特徴的なものの一つとして、インターネットによる食品安全性情報提供源ダイレクトリーを付したことである。わが国の国家機関や地方自治体のサイトはもちろん、海外や業界団体も取り上げた。残念ながら本は刊行された時点で、資料などはすでに古いものである。活字メディアは大切であるが、これからの時代、インターネットが重要な情報源になることは言うまでもないからである。

本書は不備な点が多々あると思われる。フードスペシャリストを志す人だけではなく、さまざま分野の方々に一読して戴き、御指摘、御批判などをお願いする次第である。



日本フードスペシャリスト協会 編
「食品の安全性」 建帛社 2,000円 2001年7月刊