

B O O K



『実践に役立つ! 食品衛生管理入門』

編著者

藤川 浩 (東京農工大学農学部 教授)

井上 富士男 (株式会社BMLフード・サイエンス 顧問)

2014年11月25日発行

厚生労働省による食中毒統計調査によると、最近の食中毒発生事例は厚生労働省に報告のあった事例だけでも年間1千件近くあり、患者数は2万例を超えている。その原因となった食品は魚介類、肉、卵、乳製品、その他さまざままであり、病原体もカンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌などの細菌や、ノロウイルスを主体としたウイルス、アニサキスなどの寄生虫と多岐にわたっている。

このようなデータを見ると、食中毒の事例はときにマスコミでも取り上げられるが、これらは実際に起こっている事例の氷山の一角に等しいことがわかる。業者がいったん食中毒を起こすと大きな損害を被るだけでなく、消費者の信用を失うことにもなりかねないため、食品の衛生管理は食品を扱う業者にとって最大の関心事ともいえる。

今回、出版された本書は20人を超える著者の方々が名前を連ねており、それぞれ食品関連の企業や研究所、検査会社などに所属しておられる方々である。ご自身の専門領域における知識を生かして、多くの図表や写真を用いて重要なポイントがわかりやすく解説されている。その内容は教科書的な知識一辺倒ではなく、むしろタイトルにもあるように実践に役立つことを重視した書籍であることが手にとっていただければすぐにわかると思われる。

感心したのは、食品製造における品質・衛生対策の項では、実際のトラブル発生例を提示して、その状況や原因の調査方法、結果などについて解説がなされており、貴重な経験を本書籍で共有することが可能となっている。病原体の検査法に関する記述も充実しており、標準的な検査法に加えて迅速検査の活用法も記載されている。また、精度管理や工場の環境整備についてもわかりやすく解説されている。

本書を読んでいくうちに、食品の衛生管理の重要性に改めて気付かされるだけでなく、各執筆者の経験を惜しげもなくこの書籍に投入して、読者に本当に役立ててもらいたいという意気込みが感じられる。値段もこの内容にして3,800円(税別)は安い。是非、食品の生産や加工に関わる方だけでなく、食品の微生物検査に関わっておられる方々も本書を参考にされて、日常の業務に役立て頂くことを願っている。

東京医科大学微生物学分野

松本 哲哉

発行所：株式会社 講談社 販売部 (03)5395-3622 業務部 (03)5395-3615

編集：株式会社 講談社サイエンティフィック 編集部 (03)3235-3701

定 価：本体 3,800 円 (税別)