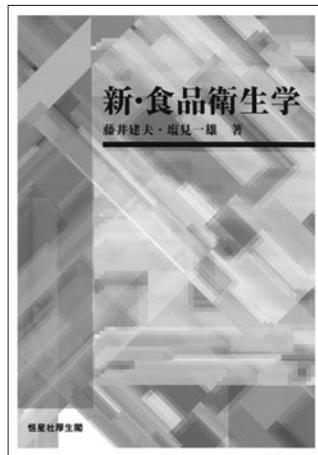


B O O K



『新・食品衛生学』

著者

藤井建夫・塩見一雄

私たちが毎日口にする食品に関わる問題は、枚挙にいとまがない。特に食中毒に関しては、過去に比べて衛生状態が格段に向上した現代でも、事件数や患者数の著しい減少傾向はみられていない。食品の種類や形態が多様化していることや、食品の流通経路が複雑化していること、あるいは大量生産と大量消費などがその理由として挙げられるのではないだろうか。また、食品の偽装問題、東日本大震災による原発事故に伴う食品の放射性物質汚染の問題、熊本地震の避難所における食中毒等、倫理・法令順守違反や災害に関わる食品の問題も発生している。このように、食の安全・安心の確保は、私たちの日常生活にとって欠かすことのできない重要な問題であり、それらの諸問題に対応する学問領域が、「食品衛生学」である。

本書は全12章から構成されている。第1章では、基本的な食品衛生の概念と食品衛生行政、食品に関わる法律について概説されている。第2章は食中毒の発生状況、第3章の微生物性食中毒から第6章の化学性食中毒までは、それぞれの歴史、病原体の性状、発生状況、症状、原因食品、予防対策が分かりやすく解説されている。特に、第4章では、クドア・セブテンクタータやサルコシステイス・フェアリーなど、近年新たに病因物質として解明された寄生虫による食中毒も記述されている。また、第7章の食品添加物から第10章の食品の微生物制御まで、食品衛生学の基本項目はしっかり押さえられており、第11章のHACCPシステム、第12章の食品の安全をめぐるその他の話題で完結する。

全体を通じて、本書は食品衛生の分野で長年教鞭をとられてきた著者の豊富な経験に基づき、具体的な事例や図表を多く用いて平易な表現で書かれている。また、大きさはA5版と持ち運びにも便利で、2,800円(税込)と手ごろな値段でもあるので、食品衛生を学ぶ専門学校や短期大学、大学の学生の教科書、参考書として、また食品関連の現場で働く方たちの座右の書として日常の業務にも役立てていただけるのではないだろうか。

日本大学生物資源科学部

丸山総一

発行所：恒星社厚生閣 定価：本体 2,800 円＋税