

監修のことば

〈1～3は、サクセス管理栄養士講座「食べ物と健康I」に掲載〉

4 食品の安全性 1

- A 食品衛生と法規** ----- (植木幸英) 1
- a** 食品の安全性の確保に関するリスクアナリシス；リスクアセスメント，リスクマネジメント，リスクコミュニケーション 1
- b** 食品安全基本法と食品衛生法 3 **c** 食品衛生関連法規 7
- d** 食品衛生行政組織 8 **e** 国際機関；世界保健機関（WHO），国連食糧農業機関（FAO），コーデックス委員会（CAC） 11
- B 食品の変質** ----- (阿部尚樹) 12
- a** 腐敗 12 **b** 食品成分の酸化 15 **c** 食品の変質の防止法 17
- d** 鮮度・腐敗・酸敗の判定法 20 **e** トランス型不飽和脂肪酸（トランス脂肪酸） 22
- C 食中毒** ----- (植木幸英) 24
- a** 食中毒の定義 24 **b** 食中毒の発生状況 26 **c** 微生物性食中毒 28
- d** 自然毒食中毒 37 **e** 化学性食中毒 39
- D 食品による感染症・寄生虫症** ----- (植木幸英) 40
- a** 経口感染症 40 **b** 人畜共通感染症 40 **c** 食品から感染する寄生虫症 41
- E 食品中の汚染物質** ----- (植木幸英) 44
- a** かび毒（マイコトキシン） 45 **b** 化学物質 46 **c** 有害元素・放射性物質 50
- d** 食品成分の変化により生ずる有害物質 50 **e** 混入異物 52
- F 食品添加物** ----- (阿部尚樹) 52
- a** 食品添加物のメリットとデメリット 52
- b** 安全性評価；毒性試験，最大無毒性量（NOAEL），一日摂取許容量（ADI），使用基準 52
- c** 食品衛生法による分類と表示 55 **d** 種類と用途 57
- G 食品衛生管理** ----- (阿部尚樹) 62
- a** HACCP（hazard analysis critical control point）の概念 62
- b** 食品工場における一般衛生管理事項 62 **c** 家庭における衛生管理 64
- d** 残留農薬のポジティブリスト制 66 **e** 国際標準化機構（ISO） 67

- ① 食品安全基本法（抜粋） 72
- ② 食品衛生法（抜粋） 75
- ③ 食品，添加物等の規格基準（抜粋） 83
- ④ 大量調理施設衛生管理マニュアル 87
- ⑤ 食品添加物表示の簡略名（抜粋） 100
- ⑥ 栄養強化の目的が考えられる添加物の範囲 101
- ⑦ 食中毒発生動向 102
- ⑧ 食品中の環境汚染物質，自然毒の暫定的規制値等 106
- ⑨ 感染症法に基づく感染症の種類 108

Column 目次

- 衛生行政の活動と対象 11
- 発酵と腐敗・変敗 15
- 加熱殺菌 —D 値，Z 値，F 値— 18
- 食塩や砂糖が食品保存に果たす役割 20
- 食中毒にかかわる法令 25
- マスターテーブル法 27
- 細菌の分類 28
- 細菌性食中毒と消化器系感染症（経口伝染病）の違い 32
- 細菌性食中毒の予防法 36
- 口蹄疫 43
- 牛海綿状脳症（BSE） 43
- BSE 感染牛の BSE プリオンの体内分布 44
- 妊婦への魚介類の摂食と水銀に関する注意事項 47
- アナフィラキシー，菌交代症 48
- 油脂の自動酸化による変質の防止策 50
- 食品添加物の食品中での保存状態 53
- 食品添加物指定基準の考え方 61
- 総合衛生管理製造過程の承認 62
- HACCP の考え方に基づく自主的衛生管理チェックリストの例 65
- 都道府県の食品衛生管理認証制度 65

本書について

色文字①：重要語

色文字②：両側の欄に解説のある語

◀：本文中にこのマークがある場合は、下記①～③が平成24年以降の管理栄養士国家試験に出題されたことを示しています。

①項目についている場合はその項目全体。

②文章の終わりについている場合はその文章。

③文章の途中についている場合はその直前の語句など。

例) ◀ 平28-53：平成28年問題53