

序

本書は、栄養士や管理栄養士をめざす方が、食品の人への危害防止（食品の安全と衛生）に関する知識として必要不可欠な食品衛生学の基礎を理解・習得するための教科書として企画・発刊された。

食品衛生学は、関連法規から始まり食品成分の変質、食中毒や食品媒介感染症とそれらの原因物質、寄生虫、添加物、残留物質、遺伝子組換え、器具容器、放射性物質、衛生管理、食品表示など、その守備範囲は極めて広い。そのため、食品学、調理学、微生物学などの栄養士が学ぶ「食べ物と健康」等の学問領域との関連項目も多く、栄養士・管理栄養士が現場において即戦力として役立てることができる生きた学問である。本書では、その点を踏まえ、管理栄養士国家試験出題基準（ガイドライン）を念頭に執筆を進めたものである。

さて、近年の食をめぐる社会環境の変化は目覚ましい。健康でより長寿でありたいという願いは誰しもが持っているが、わが国において今日ほど食にそれを求める時代はなかったのではないかと考える。2015年には食品表示法が施行され、栄養表示の義務化、食品の機能性表示が認められるなど、国民のニーズに応じた制度が始まっている。さらに、衛生管理の世界水準化を図るため、HACCP導入の義務化に向けた国の動向も明らかになった。一方、従来の細菌性食中毒に関しては減少傾向にあるが、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒は多くの発生をみており、クドアなどの新たに確認された寄生虫による健康障害も明らかになった。これらの発生を未然に防止するためには、一般的衛生管理をきめ細かく実施していくことの重要性や、食生活に由来する食中毒の原因についても再認識されなければならないところである。

食品衛生学はその時代背景や社会情勢などに機敏に対応しなければならない生きた学問である。そのため、本書の企画・編集にあたっては基本的な事項とともに専門性を重視し、HACCP導入や食品表示法などに関して最新の情報を取り入れて内容を充実させたものである。内容の充実にあたっては、専門分野を掌る第一線で活躍する研究者に分担していただいた。

本書については、管理栄養士国家試験を受験する学生だけではなく、食品衛生監視員、食品衛生管理者の任用資格取得を目指す方、さらには現場で働く現役職員の皆様にも活用して頂ければ幸いである。

最後に、本書の企画・編集・出版に際して、羊土社編集部の関家麻奈未氏をはじめスタッフの皆さんには多忙なところを大変お世話になった。この場を借りて厚く御礼申し上げる。

2017年1月

執筆者代表
田崎 達明