

改訂第2版の序

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「食べ物と健康」等の学問領域との関連項目も多く、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、健康でより長寿でありたいという願いは誰しもがもっているが、近年、食をめぐる社会環境の変化は目覚ましく、わが国において今日ほど食生活に健康の要素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となった。さらに、2018年には食品衛生法が大きく改正され、わが国の衛生管理の世界水準化を図るため、食中毒の発生傾向や食品製造・調理の面からみた営業許可の見直しも行われ、法に基づく営業許可対象および届出事業者に対してHACCP導入等が義務づけられた。

わが国における食品媒介感染症の発生状況を見ると、近年の患者数や発生件数は増加傾向にはない。一方、原因物質としてはノロウイルスやカンピロバクターによる発生件数および患者数における割合は多数を占めている。2018年には発生件数としてはアニサキスによる発生件数が最も多くなり原因物質の構成は一部で大きく変わってきている。これらによる食中毒の発生を未然に防止するためには、一般的衛生管理を確実に実施することと、原材料の検収や加工調理の方法を見直し改善していくことが必要であり、あわせて将来に向けたわれわれの食生活を再考すべきところであろう。

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、初版同様、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、食品衛生法の改正などに関して最新の情報を取り入れて内容を一層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の方々に初版に引き続いて執筆いただいた。

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いただければ幸いである。

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、林理香氏をはじめスタッフの皆様には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。

2019年7月

執筆者代表
田崎 達明