

# 第3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、関連法規からはじ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、その守備範囲はきわめて広い。そのため、食品学、調理学、公衆衛生学、微生物学などの栄養士・管理栄養士が学ぶ「食べ物と健康」などの学問領域との関連項目も多い。

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が、栄養士・管理栄養士をはじめ食品衛生の業務にかかわる現職の方々が読んででも即戦力としてその知識を役立てることができるよう作成に努めた。

さて、平成30年（2018年）6月13日に「食品衛生法」などの一部を改正する法律が交付された。「食品衛生法」は飲食による健康被害の発生を防止するための法律である。前回の法改正から15年が経過し、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、改正されるに至った。

2015年の食品表示法の施行に続くこの改正により、大規模または広域に及ぶ「食中毒」への対策を強化、「HACCP（ハサップ）」または「HACCPに沿った衛生管理」の制度化（義務化）、特定の食品による「健康被害情報の届出」の義務化、「食品用器具・容器包装」にポジティブリスト制度を導入、「営業許可制度」の見直しと「営業届出制度」の創設、食品などの「自主回収（リコール）情報」は行政への報告を義務化するなど、多くの制度が新たに確立された。

わが国における食品媒介感染症の発生状況を見ると、新型コロナウイルス感染症のパンデミックにより、全国的に事件数および患者数は一時的に減少したが、近年の事件数や患者数に大きな変動は見受けられない。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事件数および患者数における割合は依然として多いが、アニサキスを原因物質とする事件数が最も多くなっており、近年の発生状況は変わりつつある。

食品衛生学はこれら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、第3版の企画・編集にあたっては、これまでの版と同様、基本的な事項とともに一定の専門性と新たな知見を重視し、専門分野をつかさどり第一線で活躍する研究者に文筆いただいた。

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なく、食品衛生監視員、食品衛生管理者の任用資格取得をめざす方、さらには現場で働く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、羊土社編集部の蕪木史弦氏ならびに田頭みなみ氏にはたいへんお世話になり、この場を借りて厚く御礼申し上げます。

2024年1月

執筆者代表  
田崎 達明