

実践 微生物制御による 食品衛生管理

食の安全管理からHACCPの現場対応まで

■発刊 2020年12月 ■体裁 B5判 260頁 ■定価 本体38,000円+税
■ISBN 978-4-86043-692-6 ■CコードC3058



※NTSサイトにて電子版の
試読(無料)が可能です。

- ・義務化されるHACCPによる衛生管理の今を「微生物制御」の側面から概観する！
- ・新しい制度の下での食品衛生管理を微生物コントロールの側面から解説する！
- ・実践に役立つ食品工場における衛生管理の基本を詳解する！

第1編 食品の安全を支える基礎知識

- 第1章 食品の安全とは：食品衛生の定義と衛生管理の原則
- 第2章 消費期限／賞味期限設定の試験方法と考え方
- 第3章 フードチェーンの情報をつなぐブロックチェーン技術

第2編 食品衛生における微生物コントロール

- 第1章 食中毒・変敗原因微生物の基礎
- 第2章 異常品の原因究明と微生物検査手順
- 第3章 微生物コントロールにおける損傷菌の問題と対策
- 第4章 高圧殺菌技術
- 第5章 保存料と日持向上剤の理解と活用法
- 第6章 微酸性電解水
- 第7章 MAP(ガス置換包装)による食品の保存性延長
- 第8章 「サニテーションマネジメント」の一環として運用すべき
現場特性に応じた空気清浄管理
- 第9章 食品工場におけるバイオフィルム形成とその対策

第3編 HACCPと現場対応

- 第1章 HACCPによる衛生管理の制度化と概要
- 第2章 食品製造工場へのHACCP導入と運用の実例
- 第3章 HACCP制度化における食品製造QCDの取組み
- 第4章 HACCPに活かす予測微生物学
- 第5章 フードチェーンの情報をつなぐAIおよびIoT技術
- 第6章 品種別に見た重要管理点(CCP)と一般的衛生管理の勘所

【監修者】 松永 藤彦 東洋食品工業短期大学
稲津 早紀子 東洋食品工業短期大学

【執筆(執筆順)】 稲津 康弘 農業・食品産業技術総合研究機構
山下 賢治 Life Communication Labs.
山崎 勝利 山崎技術士事務所
高田 充康 日本アイ・ビー・エム(株)
松永 藤彦 東洋食品工業短期大学
前川 幸子 日本食品分析センター
朝田 良子 大阪府立大学
土戸 哲明 大阪府立大学
重松 亨 新潟県立大学
井口 晃徳 新潟県立大学
小堺 博 (株)ウエノフードテクノ
土井 豊彦 (株)微酸研
秦 哲志 東京食品機械(株)
佐藤 慧一 日本HACCPトレーニングセンター
松本 隆志 東京海洋大学
大西 宏輔 大西経営コンサルティング工房
小関 成樹 北海道大学
磯部 博史 日本アイ・ビー・エム(株)
森永 康 元日本大学
大嶋 秀克 日本乳業技術協会
猪口 由美 日本食肉科学技術研究所
森田 幸雄 麻布大学
猪野 毅 アース環境サービス(株)
小熊 哲哉 新潟県立大学
上村 典子 (株)ANAケータリングサービス
稲津早紀子 東洋食品工業短期大学

発行者 エヌ・ティー・エス行 FAX:047-314-0810

「実践 微生物制御による食品衛生管理」

冊子版()部 / CD版()部

申込要領

■直接小社宛にFAX、郵便またはホームページにてお申し込み下さい。なお、送料は無料です(国内に限ります)。

■お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替、カードにてお支払い下さい(一部カード会社によってはリボルビングや分割払いがご利用頂けない場合がございます)。

■お申し込み・お問い合わせ先
(株)エヌ・ティー・エス 営業部

株式会社 エヌ・ティー・エス

◆市川AIセンター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡4-3-3 武蔵屋ビル4F
TEL047-314-0801 FAX047-314-0810
<http://www.nts-book.co.jp>

ここに記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1)お客様との契約の履行、管理 (2)新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3)お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び「個人情報保護方針」については弊社HPをご覧ください。

実践 微生物制御による食品衛生管理

目次 はじめに

第1編 食品の安全を支える基礎知識

- 第1章 食品の安全とは：
食品衛生の定義と衛生管理の原則
《稲津 康弘／山下 賢治》
1. 食品衛生の定義
 2. 食品衛生管理の原則
 3. 食品衛生管理における工程管理手法導入の意義
 4. 食品安全管理における工程管理の考え方
 5. 食品衛生7S
 6. 食品製造現場の課題

- 第2章 消費期限／賞味期限設定の
試験方法と考え方
《山崎 勝利》
1. はじめに
 2. 賞味期限の基本的考え方
 3. 科学的根拠に基づく賞味期限の設定
 4. 賞味期限設定の加速(虐待)試験の進め方
 5. 期限延長の技術ポイント
 6. 賞味期限延長の具体的成功事例
 7. おわりに

- 第3章 フードチェーンの情報をつなぐ
ブロックチェーン技術
《高田 充康》
1. 食の信頼向上を目指す
デジタルプラットフォーム
 2. ブロックチェーンとは
 3. IBM Food Trust™の提供機能
 4. IBM Food Trust™のさまざまな活用事例
 5. ブロックチェーンを活用する意義

第2編 食品衛生における微生物コントロール

- 第1章 食中毒・変敗原因微生物の基礎
《松永 藤彦》
1. はじめに
 2. 食中毒・変敗に関わる微生物：分類と基本構造
 3. 微生物の増殖に影響を与える要因
 4. 食品の変敗原因となる微生物

- 第2章 異常品の原因究明と微生物検査手順
《前川 幸子》
1. はじめに
 2. 微生物が原因で発生する異常品の種類の例
 3. 異常品検査の手順
 4. さらなる衛生管理の向上のために

- 第3章 微生物コントロールにおける
損傷菌の問題と対策
《朝田 良子／土戸 哲明》
1. はじめに
 2. 損傷菌とは何か
 3. 殺菌・加工工程における損傷菌の問題点
 4. 微生物検査における損傷菌の問題点
 5. 損傷菌に対する対策

- 第4章 高圧殺菌技術
《重松 亨／井口 晃徳》
1. 高圧殺菌技術の概要
 2. 高圧処理による微生物の死滅(不活性化)の特性
 3. 高圧殺菌において留意すべきポイント
 4. おわりに

- 第5章 保存料と日持向上剤の理解と活用
《小堺 博》
1. 日持ち延長効果を有する食品添加物
 2. 保存料と日持向上剤の特性
 3. 食品保存における諸要因とその事例

4. おわりに
- 第6章 微酸性電解水
《土井 豊彦》
1. はじめに
 2. 微酸性電解水の開発とその後の変遷
 3. 塩酸のみを原料とする微酸性電解水の概要
 4. 微酸性電解水の殺菌効果
 5. その他
 6. おわりに

- 第7章 MAP(ガス置換包装)による
食品の保存性延長
《秦 哲志》
1. MAP(ガス置換包装)とは
 2. MAPの種類
 3. MAPに用いるガス
 4. MAPに用いるフィルム
 5. MAP(ガス置換包装)の有効性
 6. ガス置換包装機の高品質上の監視と管理

- 第8章 「サニテーションマネジメント」の
一環として運用すべき現場特性に
応じた空気清浄管理
—食品製造工場における
空気の質の重要性／空気清浄化の
方法と管理のポイント—

- 《佐藤 慧一》
1. はじめに
 2. 空気清浄管理に関わる現場で起こっている現象
 3. 食品施設・設備・機器類の
「サニテーションマネジメント」の有効性向上の
取り組み
 4. 副原料として「空気質」を確保するために
 5. 空気環境の危害要因分析方法
(HACCPの原点は危害要因分析)
 6. 空気環境に関わる解決しにくい
3つの汚染リスク
 7. 施設・設備・機器類の生涯を考慮した
サニテーションマネジメント
 8. おわりに

- 第9章 食品工場における
バイオフィーム形成とその対策
《森永 康》
1. バイオフィームについて
 2. 食品製造とバイオフィーム

第3編 HACCPと現場対応

- 第1章 HACCPによる
衛生管理の制度化と概要
《松本 隆志》
1. HACCPをめぐる世界と日本の動向
 2. 従来の管理方法とHACCPの違い
 3. 食品衛生法改正：HACCP制度化
 4. 食品リコール情報の報告制度の創設
 5. 食品安全マネジメントシステム

- 第2章 食品製造工場へのHACCP導入と
運用の実際
《松本 隆志》
1. HACCPシステムの概要
 2. 一般的衛生管理
 3. HACCPシステムの導入：7原則12手順

- 第3章 HACCP制度化における
食品製造QCDの取り組み
《大西 宏輔》
1. HACCP導入がQCDに与える影響
 2. HACCP導入を負担ではなく、QCD向上に
結びつけるポイント
 3. 記録と文書管理の手間暇を省く

- 第4章 HACCPに活かす予測微生物学
《小関 成樹》
1. はじめに
 2. 食品における各種細菌の挙動データの重要性
 3. データはどうやって入手するのか
 4. 食品加工・流通への適用
 5. 予測ソフトウェアの展開
 6. 予測微生物学における機械学習、人工知能
活用の可能性
 7. おわりに

- 第5章 フードチェーンの情報をつなぐ
AIおよびIoT技術
《磯部 博史》
1. AIおよびIoT技術とは何か
 2. 食品工場への適用アプローチおよび事例紹介
 3. おわりに

- 第6章 品種別に見た重要管理点(CCP)と
一般的衛生管理の勘所
第1節 牛乳・乳飲料
《大嶋 秀克》
1. 原材料の衛生管理
 2. 原材料の危害要因
 3. 危害要因の管理方法
 4. 一般衛生管理計画と重要管理計画
 5. 飲用乳の品質事故対策事例

- 第2節 肉肉製品(ハム・ソーセージ・ベーコン)
《猪口 由美》
1. 肉肉製品の分類と成分規格(微生物規格)
 2. 肉肉製品において危害となる微生物
 3. 肉肉製品の製造工程と微生物管理
- 第3節 衛生的なジビエ処理を実施するために
必要なこと

- 《森田 幸雄》
1. はじめに
 2. ゼロトレランスの考え方の導入
 3. 一般衛生管理
 4. 「小規模ジビエ処理施設向けHACCPの考え方を
取り入れた衛生管理のための手引書」の概要
 5. 地方自治体のジビエ認証制度と
国産ジビエ認証制度
 6. まとめ

- 第4節 日配食品(惣菜)
《猪野 毅》
1. はじめに
 2. 惣菜で問題となる微生物
 3. 微生物管理のポイント
 4. 試験検査
 5. おわりに

- 第5節 しょうゆ加工品
《小熊 哲哉》
1. はじめに
 2. 対象製品
 3. 対象事業者
 4. 危害要因分析
 5. 食品衛生管理のポイント
 6. 一般衛生管理
 7. 食品衛生管理計画の作成
 8. 衛生管理記録書の作成
 9. おわりに

- 第6節 食の安全を担保する機内食HACCP
—上空1万2,000mから地上へ—
《上村 典子》
1. 機内食HACCPとは
 2. 食品安全を守るために
 3. まとめ
 4. おわりに

おわりに