

講座

食品の微生物危害要因と対策

①はじめに～微生物管理の考え方に基づく食品危害の防止

宮島 誠

〈掲載予定内容、所属・著者、掲載巻号〉

1. はじめに～微生物管理の考え方に基づく食品危害の防止
(元)日油株 宮島 誠 (51-5)
2. チルド食品(袋物惣菜)の微生物危害要因と対策
(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センター
北海道大学大学院水産科学院
小林 哲也 (51-5)
3. 食肉製品製造における微生物危害とその対策
一般社団法人 食肉科学技術研究所 中島 誠人
4. 清涼飲料水の製造における微生物(細菌芽胞)の危害と対策
南九州大学 長田 隆
5. 生産現場(農場)で発生する微生物汚染
大阪府立環境農林水産総合研究所 西岡 輝美
6. 菓子の危害微生物と衛生管理
あいち産業科学技術総合センター 日渡 美世
7. 缶詰・レトルト食品での微生物危害要因と対策
公益財団法人 東洋食品研究所 中野 みよ
8. 冷凍食品製造における微生物汚染と対策
四国大学 岡崎 貴世

食品について述べるにあたり、まず触れておかなければならないのが、食品という言葉の定義である。辞典によれば、狭義には人が食べるために直接使用できる食用可能な状態のもの、広義には人間が日常的に食物として摂取するものの総称とされ、特に限定しなければ、範囲は人間が摂食可能なものとされる。

次いで触れるのが、食品の微生物危害とはどのようなものかについてである。食品に含まれる微生物により人間が受ける健康被害、と捉えた場合、話の主体が必然的に人間となり、要因と対策のどちらを考えるについても医学分野の見解が中心となることから、本誌の依って立つところである防菌防霉からは話がそれる可能性を否定できない。そのためここでは、話の主体を食品とし、その微生物危害とは、食品の品質、言い換えれば食品が持つ本来の価値が、微生物により損ねられることと意味づけることが適切と考える。

微生物とは、生物のうちで目に見えない大きさのものの総称であるが、置かれた環境の中で生命を維持していくことによりその生活が成り立っていることについては、他の生物と何ら変わるところがない。微生物と人間とをおなじ生物という観点から捉え、それぞれの全体として生育可能な環境条件を比較すると、人間よりも微生物のほうが格段に幅広い。このことは、食品が人間の摂取するものである限り、その存在するところには不可避免的に微生物も存在していることを意味している。人間としては、食品がそこに存在する限り、微生物の代謝、すなわち生命維持のために行なわれる化学反応が、食品の品質を損ねる可能性を常に考えておかなければならないのである。

食品危害を起こす可能性のある微生物は、食品そのも

(元)日油株 〒663-8136 兵庫県西宮市笠置町9-12 ☎090-8537-9024

2187-431X/2023/0510-0243 S02.00 © 2023 Soc. Antibact. Antifung. Agents, Jpn