

第1編

総 論

- 第1 食品の安全管理
- 第2 食品分類
- 第3 食中毒
- 第4 HACCPシステムの概要
- 第5 ISO 22000の位置付けと活用法
- 第6 ポジティブリスト制度
- 第7 食品流通の問題点
- 第8 安全性のチェック・管理のための技術

第2編

食品生産・製造・加工のチェックポイント

第1章 全 般

- ◆食品に共通する安全管理上の基本条件
- ◆食品別の安全管理の特徴
- ◆食品の危害要因

第2章 農産物

第1 野菜

1. 生鮮野菜

- ◆野菜生産の危害要因
- ◆露地栽培・果菜類生産の安全管理(トマト)
- ◆施設土耕栽培・葉茎菜類生産の安全管理(ほうれんそう)
- ◆養液栽培・葉茎菜類生産の安全管理(葉ねぎ)

2. カット野菜

- ◆カット野菜製造の安全管理(サラダ用レタス)

第2 果実

- ◆果樹生産の危害要因
- ◆果実生産・加工の安全管理(りんご)

第3 穀類

- ◆穀類生産の危害要因
- ◆米(水稻)生産の安全管理

第4 きのこと

- ◆きのこ生産の危害要因
- ◆原木栽培きのこ生産の安全管理(生しいたけ)
- ◆菌床栽培きのこ生産の安全管理(生しいたけ)

第3章 水産物

第1 全 般

- ◆水産食品製造の安全管理一般
- ◆水産食品の危害要因

第2 生鮮魚介類

- ◆養殖生産の安全管理(ブリ)
- ◆養殖貝類生産の安全管理(ホタテ貝)
- ◆養殖生産の安全管理(海苔)
- ◆生鮮魚介類加工の安全管理(生かき剥き身)

第3 生食用加熱加工品

- ◆生食用加熱加工品製造の安全管理(ゆでだこ)
- ◆生食用加熱加工品製造の安全管理(ポイルホタテ(チルド))
- ◆生食用加熱加工品製造の安全管理(焼き魚(脱気包装・冷凍品))

第4 生食用調理品

- ◆生食用調理品製造の安全管理(イクラ醤油漬け)
- ◆生食用調理品製造の安全管理(たらこ製品・明太子)

第5 その他

1. 冷凍鮮魚介

- ◆冷凍鮮魚介類製造の安全管理(冷凍サバ・フィレー(加熱調理用))
- ◆冷凍鮮魚介類製造の安全管理(冷凍ホタテ貝柱)

2. 冷凍すり身

- ◆冷凍すり身製造の安全管理(スケトウダラ)

3. 漬物

- ◆鮮魚漬物製造の安全管理(マダラ味噌漬け)

第4章 畜産物

- ◆飼料の安全性の確保
- ◆食肉の需要と消費の傾向
- ◆食肉製造・加工工程と法規制
- ◆食肉の危害要因
- ◆食肉製造・加工の安全管理

第5章 加工食品

第1 乳加工品

1. 全 般

- ◆乳および乳製品製造の安全管理一般

2. バター

- ◆バター製造の安全管理(連続式カートンバター)

3. チーズ

- ◆チーズ製造の安全管理(ナチュラルチーズ(ゴーダチーズ))
- ◆チーズ製造の安全管理(プロセスチーズ)

4. 脱脂粉乳

- ◆脱脂粉乳製造の安全管理

第2 大豆加工品

1. 豆 腐

- ◆豆腐類製造の安全管理一般
- ◆豆腐類製造の安全管理(もめん豆腐)
- ◆豆腐類製造の安全管理(きぬごし豆腐)

2. 納 豆

- ◆納豆製造の安全管理(丸大豆納豆)

第3 めん類

- ◆めん類製造の安全管理一般
- ◆生めん類製造の安全管理(生めん・ゆでめん)
- ◆生めん類製造の安全管理(包装ゆでめん)
- ◆乾めん類製造の安全管理
- ◆調理めん類製造の安全管理(ざるそば)

第4 ねり製品

- ◆魚肉ねり製品製造の安全管理一般
- ◆魚肉ねり製品製造の安全管理(むしかまぼこ)

第5 食肉製品

- ◆食肉製品製造の安全管理一般
- ◆加熱食肉製品(加熱後包装)製造の安全管理(ロースハム)

第6 漬物

- ◆漬物製造の安全管理一般
- ◆野菜漬物製造の安全管理(白菜浅漬)

第7 パ ン

- ◆パン製造の安全管理一般

第8 菓 子

- ◆菓子類製造の安全管理一般
- ◆菓子類製造の安全管理(シュークリーム)

第9 飲 料

- ◆清涼飲料水製造の安全管理一般
- ◆清涼飲料水製造の安全管理(透明炭酸飲料(缶詰・非殺菌))
- ◆清涼飲料水製造の安全管理(缶詰トマトジュース)

第10 食用加工油脂

- ◆食用加工油脂製造の安全管理
- ◆マーガリン類製造の安全管理(家庭用ファットスプレッド)
- ◆マーガリン類製造の安全管理(業務用マーガリン)
- ◆ショートニング製造の安全管理(業務用ショートニング(サンドクリーム用))
- ◆精製ラード製造の安全管理(業務用純正ラード)

第11 調味料

1. 味 噌

- ◆味噌製造の安全管理一般
- ◆味噌製造の安全管理(豆味噌)

2. 醤 油

- ◆醤油製品製造の安全管理

3. ソ ース

- ◆ウスターソース類製造の安全管理

4. 食 酢

- ◆食酢製品製造の安全管理一般
- ◆食酢製造の安全管理(米酢)

5. トマトケチャップ

- ◆トマトケチャップ類製造の安全管理

6. マヨネーズ・ドレッシング

- ◆ドレッシング類製造の安全管理

7. その他の調味料

- ◆かつお風味調味料製造の安全管理

第12 ジャム

- ◆ジャム製造の安全管理

第13 缶 詰

- ◆水産缶詰製造の安全管理(マグロソリッド油漬缶詰)
- ◆水産缶詰製造の安全管理(さんま蒲焼缶詰)

第14 乾 物

- ◆かつお節製造の安全管理(荒節)
- ◆でんぶん製造の安全管理(コーンスターチ)

第15 調理冷凍食品

- ◆調理冷凍食品製造の安全管理一般
- ◆調理冷凍食品製造の安全管理(冷凍ハンバーグ)
- ◆調理冷凍食品製造の安全管理(冷凍コロケ)
- ◆調理冷凍食品製造の安全管理(冷凍えびフライ)
- ◆調理冷凍食品製造の安全管理(冷凍米飯類(えびピラフ))

第6章 複合加工調理品

第1. 惣 菜

- ◆惣菜製造の安全管理一般
- ◆加熱惣菜製造の安全管理(鶏の唐揚げ)
- ◆軽度の加熱惣菜製造の安全管理(目玉焼き)
- ◆非加熱惣菜製造の安全管理(ポテト野菜サラダ)
- ◆煮豆製造の安全管理(金時豆)

第2 調理パン

- ◆調理パン製造の安全管理(ハムサンド)

第3 弁 当

- ◆弁当製造の安全管理一般
- ◆弁当製造の安全管理(シューマイ唐揚げ弁当)

第4 給食用調理食品

- ◆大量調理施設における安全管理一般
- ◆集団給食用食品製造の安全管理

第3編

食品流通のチェックポイント

第1章 農産物

- ◆農産物の流通上の安全管理
- ◆産地での安全管理
- ◆卸売市場での安全管理
- ◆小売店(専門小売店、量販店)での安全管理

第2章 水産物

- ◆水産物の流通上の安全管理
- ◆産地(産地市場、産地商社を含む)での安全管理
- ◆消費地市場、仲卸での安全管理
- ◆小売店(専門小売店、量販店)での安全管理

第3章 畜産物

- ◆食肉製品の流通上の安全管理

第4章 調理・加工食品

- ◆調理・加工食品の流通上の安全管理
- ◆調理・加工部門での安全管理
- ◆販売部門での安全管理

内容を一部変更することがありますので、ご了承ください。