

## 食品安全検定テキスト・中級の読み方 ～学習のポイント～

### 第1章 食品の安全性

- ☞ 食の安全に関する制度や仕組みのポイントを理解しましょう。

### 第2章 食中毒起因微生物

- ☞ 食中毒起因微生物の汚染経路・原因食品、症状、予防対策の特徴や違いを横断的に比較、整理しましょう。

※テキスト p. 61～64 の「食中毒を起こす主な微生物一覧」を活用し、個々の微生物の特徴や違いをチェックすることも有効です。

「食中毒を起こす主な微生物の一覧」は食品安全検定協会のホームページから PDF 版をダウンロードすることができます。

<http://fs-kentei.jp/file-download/>

- ☞ 最近の食中毒の発生状況を確認し、発生件数や患者数の多い微生物は、特にチェックしましょう。協会ホームページに掲載している「食中毒の発生状況」に関する最新情報も確認しましょう。

<http://fs-kentei.jp/file-download/>

### 第3章 腐敗

- ☞ 腐敗による化学成分の変化やその判定方法を確認し、腐敗防止の考え方を理解しましょう。

### 第4章 寄生虫

- ☞ どんな食品にどんな寄生虫が寄生しているのか、どんな不活性化方法（予防対策）が有効なのか整理しましょう。
- ☞ 特に事件数の多い寄生虫の特徴は確認しましょう。

### 第5章 自然毒

- ☞ 動物性自然毒の代表格であるフグ毒の特徴や、主な動物性自然毒の特徴（原因毒と健康への影響）を確認しましょう。
- ☞ 植物性自然毒の代表格であるキノコ毒の特徴や、どのような高等植物が毒成分を持っているか、誤食の危険性についても整理しましょう。

## 第6章 化学物質

- ☞有害化学物質による中毒事件や、有害金属に関する規制事項を確認しましょう。
- ☞農薬の種類と、安全基準（残留基準・使用基準）の考え方を理解しましょう。
- ☞アレルギー様食中毒の特徴と予防対策を確認しましょう。
- ☞カビ毒やPCBなどその他の化学性食中毒の特徴や規制について確認しましょう。

## 第7章 食物アレルギー

- ☞アレルギーの原因食品、発症状況を確認しましょう。
- ☞アレルゲンになりやすいタンパク質、各種食品について整理しましょう。
- ☞アレルギー表示制度に係わる原材料はしっかり確認しましょう。

## 第8章 食品添加物

- ☞食品添加物はどのように分類、定義されているのか理解しましょう。
- ☞食品添加物の規制について、その概要を整理しましょう。
- ☞食品添加物の指定方法、安全性に対する考え方、表示方法や表示免除の考え方を整理しましょう。

## 第9章 放射性物質

- ☞放射線、放射能、放射性物質、単位など基本的な用語を理解しましょう。
- ☞食品中の放射性物質に関する規制基準を確認しましょう。

## 第10章 異物混入

- ☞異物の種類や異物混入の予防対策について整理しましょう。

## 第11章 食品安全衛生管理

- ☞一般衛生管理プログラム、HACCP、ISO22000、FSSC22000の仕組みや、フードディフェンスの考え方を理解しましょう。

## 資料編

- ☞食品安全衛生に関連した主な法律とその目的を整理しましょう。
- ☞特に食品衛生法については、どのようなことが規定されているか確認しましょう。

以上

## 食品安全検定テキスト・中級 訂正情報

テキストの記述に下記のとおり、誤りおよび誤解を招く表現がありました。訂正してお詫び申し上げます。

ページ	章	訂正箇所	訂正前(誤)	訂正後(正)	備考
26	2-2	下から7行目	ヘリコバウター	ヘリコバクター	微生物名の誤記
33	2-2	上から12行目	潜伏期間は4~8日(平均3~5日)	潜伏期間は平均4~8日	厚生労働省のデータに統一
41	2-2	下から4行目	潜伏期間は8~36時間	潜伏期間は5~72時間(通常12~24時間)	厚生労働省のデータに統一
45	2-2	上から6行目	セリウリド	セレウリド	毒素名の誤記
46	2-2	上から8行目	「リスティア症」	「リステリア症」	疾病名の脱字
62	一覧表	ノロウイルス 予防のポイント	中心温度85℃、1分以上の加熱が必要	中心温度85~90℃、90秒以上の加熱が必要	p.62と統一(コーデックス委員会のガイドラインに統一)
94	4-3	上から2行目	(直径0.001mm)	(直径0.01mm)	直径の誤り
105	4-5 表4-2	上から4行目	60℃以上または20℃以下で30分間	60℃以上で30分間の加熱または-20℃以下で30分間の冷凍	「-(マイナス)」の欠落及び記述の明確化
122	5-2	下から2行目	死亡することはなく	死に至ることは少なく	表現の訂正
152	6-3	上から8行目	(0.1ppm)	(0.01ppm)	一律基準値の誤り 図6-1の数値は正しい
155	6-5	上から10行目	ダイオキシンに含めることがよくありません。	ダイオキシンに含めます。	表現の明確化
155	6-5	上から12行目	約95%が廃棄物焼却に由来すると見積もられています。	かつては約95%が廃棄物焼却に由来すると見積もられていました。	現状に合わせて表現を訂正
167	6-9	下から8行目	10%以上	0.1%以上	鉛の含有率の誤り
179	7-4	下から6行目	(表示面積が30cm <sup>2</sup> 以下の場合)表示を省略することができます。	表示を省略することができましたが、2015年の食品表示法の改正により省略ができなくなりました。	法改正に伴う訂正

以上