

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を確認しましょう。

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。

(注) 2014年8月10日発行の中級テキストをご使用の方は、協会ホームページに掲載している「訂正情報」の内容もご確認くださいませよう願いたします。(2016年10月20日発行の初版第2刷をご使用の方は訂正情報の参照は不要です。)

<http://fs-kentei.jp/textbook/>

以上