

食品安全検定テキスト・初級の読み方 ～学習のポイント～

第1章 食品安全入門

- ☞ 食の安全に関する基本的な考え方を理解しましょう。図表の内容や注に解説のある基本的な用語を確認しましょう。

第2章 食料調達のために使用されるもの

- ☞ 食品添加物の使用目的と分類を整理し、使用基準など安全性と規制の考え方、表示方法と表示免除の考え方を理解しましょう。
- ☞ 農薬の役割と分類、安全性と規制に関する考え方を理解しましょう。
- ☞ 動物用医薬品や飼料添加物の安全性評価と規制に関する基本的な考え方を確認しましょう。
- ☞ 遺伝子組換え食品の特徴と我が国の現状について確認しましょう。

第3章 食の安全を脅かすもの

- ☞ 食物アレルギーとはどのようなことか理解し、アレルギーの原因となる食品とアレルゲンを確認しましょう。
- ☞ アレルギー表示制度に係わる特定原材料や特定原材料に準ずる原材料を確認しましょう。
(注)「食品表示法」が平成27年4月1日から施行され、特定加工食品およびその拡大表記は廃止されました。(テキスト p. 42～44)
- ☞ 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、放射性物質による規制基準を確認しましょう。
- ☞ BSEや鳥インフルエンザとはどのようなものか、感染経路や人の健康への影響を確認しましょう。

第4章 飲食により健康被害をもたらすもの

(食中毒起因微生物)

- ☞ 食中毒の分類、食中毒事件の発生傾向や病因物質別の発生状況を確認しましょう。
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。特に事件件数の多い食中毒起因微生物は注意しましょう。
<http://fs-kentei.jp/file-download/>
- ☞ 微生物の増殖条件や増殖抑制の手段を理解しましょう。
- ☞ 食中毒起因微生物の性質の違いと予防のポイントを中心に、それぞれの微生物の特徴を整理しましょう。
- ☞ 腐敗、発酵、食中毒の違いを理解しましょう。

(寄生虫)

- ☞ 寄生虫の種類とその特徴を理解しましょう。特に事件数の多い寄生虫の特徴は確認しましょう。

(自然毒)

- ☞ 動物性自然毒の代表格であるフグ毒の特徴を確認しましょう。また、食中毒の発生件数が多いフグ毒以外の動物性自然毒の特徴も確認しておきましょう。
- ☞ 植物性自然毒の代表格であるキノコ毒の特徴や、食中毒の発生件数が多い高等植物の特徴や誤食の危険性を確認しましょう。

(化学性食中毒)

- ☞ アレルギー様食中毒（ヒスタミン）の特徴や、有害金属による食中毒の特徴を確認しましょう。
- ☞ 器具、容器、包装に対する規格や規制を確認しましょう。

(異物混入)

- ☞ 異物の種類や異物混入の予防対策について確認しましょう。

第5章 食品の安全を守るには

- ☞ フードチェーン全体での取組（農場から食卓まで）の考え方を理解しましょう。
- ☞ 一般的衛生管理、HACCP（7原則・12手順）、食品トレーサビリティ、食品安全マネジメントシステムの考え方を理解しましょう。

第6章 食品の安全を守るしくみと制度

- ☞ 年代ごとの衛生管理の変遷のポイントを確認しましょう。
- ☞ 食品安全基本法や食品安全衛生法の目的とポイントとなる規定内容を確認しましょう。

(注) 2015年5月15日発行の初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。(2017年8月25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