

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。個々の微生物の科学的データを正確に覚える必要はなく、例えば、発症菌量は少量か多量か、潜伏期間は短いか長いかなど特徴を捉えることがポイントです。

※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。

- 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、特に詳しくチェックしましょう。
- 毒素型食中毒、感染型食中毒の違い、好気性菌、微好気性菌、嫌気性菌、芽胞菌など微生物の性質の違いを理解しましょう。

第3章 腐敗

- 腐敗、発酵、食中毒の違いを理解しましょう。
- 食品ごとの腐敗の特徴や臭い成分のポイントを確認しましょう。
- 食品の水分活性と微生物の増殖水分活性域や食品の pH と微生物の増殖 pH 域を確認しましょう。

第4章 寄生虫

- どんな食品にどんな寄生虫がついているのか、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。写真は寄生虫が実際にどのように食品中に寄生しているか参考になります。

第5章 自然毒

- 動物性自然毒の種類とその特性（原因毒とその概要）を整理しましょう。特にその代表格であるフグ毒の特徴はしっかり押さえましょう。
- 植物性自然毒の代表格であるキノコ毒の特長や、どのような高等植物が毒成分を持っているか整理しましょう。

第6章 化学物質

- ☞有害金属は、どんな金属がどんな場面で実際に影響を及ぼすかを確認しましょう。
- ☞化学農薬、生物農薬の特長、農薬の残留基準とポジティブ制度についてポイントを整理しましょう。
- ☞PCB、ダイオキシン、アレルギー様食中毒とはどのような特性があるか整理しましょう。また、カビ毒はどんな食材に、どんなカビ毒が発生するか整理しましょう。

第7章 食物アレルギー

- ☞アレルギーの原因食品、発症状況を理解しましょう。
- ☞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覚えましょう。

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、どんな食品にどんな規制が適用されているか整理しましょう。

第10章 異物混入

- ☞異物の種類や異物混入の傾向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にはどのような管理項目があるか整理しましょう
- ☞HACCP、ISO22000、FSSC22000の仕組みや、FDAの示すフードディフェンスで考慮すべきポイントを理解しましょう。

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 ² 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