

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。特に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基本的な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理解しましょう。
- ☞ 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ものか理解し、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ものはしっかり覚えましょう。

(注) 食品の表示 について定めた新しい法律「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、また、感染経路を含めて人の健康にどのような影響があるか確認しましょう。

第4章 飲食により健康被害をもたらすもの

- ☞ 食中毒の種類を理解し、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。
- ☞ 微生物の特性を確認し、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（感染型、毒素型など）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。
特に事件件数の多い食中毒起因微生物はチェックしましょう。
- ☞ 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チェックしましょう。

- ☞動物性自然毒の代表格であるフグ毒の特徴をチェックしましょう。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を確認しましょう。
- ☞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。
- ☞異物の種類や異物混入の発生状況とその予防措置について確認しましょう。
- ☞衛生害虫・衛生動物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にはどのようなものがあるか確認しておきましょう。

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。
- ☞フードチェーンにおける消費者の役割を確認しましょう。

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。
- ☞食品安全基本法と食品安全衛生法の目的とポイントとなる規定内容を理解しましょう。

以上

食品安全検定テキスト・初級 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	上から7行目	有害な昆虫類や菌、ウイルス等	有害な昆虫類や菌等	ウイルスに対して働きかける農薬ではなくウイルス病対策
27	2-2	表 2-9	使用回数 作物の栽培準備段階から収穫までに使用できる回数および有効成分の使用回数	総使用回数 作物の栽培準備段階から収穫までに同じ有効成分が含まれる農薬を使用できる総回数	農薬取締法の表現に訂正
105	4-4	上から3行目	死亡することはない	死に至ることは少なく	表現の訂正
123	4-6	下から10行目	幼虫対策と成虫対策をわけて考える必要はありません	発生源を見つけて対策を立てることが有効です	表現の訂正
129	5-1	下から12行目	リスク(危害要因)	ハザード(危害要因)	用語の誤記載
142	5-4	上から11行目	牛トレーサビリティ法	牛肉トレーサビリティ法	159頁と法令の略称を統一
160	6-2	上から6行目	米穀トレーサビリティ法	米トレーサビリティ法	142頁と法令の略称を統一

以上