

食品安全検定テキスト中級 第2版 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恐れのある表現がありました。訂正／補足してお詫び申し上げます。

■2018年7月10日発行の中級テキスト・第2版に対する訂正情報

ページ	章	訂正箇所	訂正前(誤)	訂正後(正)／補足	備考
017	第2章	上から11行目 (表中4行目)	病原大腸菌、ウェルシュ菌	代表例から削除	一般的に感染型、毒素型に明確に分類 でないといわれている。
024	第2章	表2-1	エルシニア・エンテロコリチカ	エルシニア・エンテロコリチカ	
024	第2章	表2-1 酸素に対する 態度	好気(リステリア・モノサイトゲネス、エル シニア・エンテロコリチカ、セレウス菌)	【補足】通性嫌気性菌は、表2-1では 「好気」と表記している。	通性嫌気性菌は酸素があってもなくても 増殖できる。
035	第2章	下から7行目	25℃以下では増殖できない。	25℃以下では増殖できないが、低温で は長い期間生き残る。	033ページ、上から16行目、「低温条件 には強いいため長い期間生き残ります。」 と整合。
038	第2章	下から2行目	ローストビーフ	削除	記述のダブリ
052	第2章	上から15行目	感染型の食中毒菌	「感染型の」を削除	017ページの理由による。
080	第2章	表2-5 セレウス菌	偏性嫌気性芽胞桿菌	通性嫌気性芽胞桿菌	
088	第2章	上から2行目	加工工程のある	加熱工程のある	
090	第2章	表2-7 アンモニア	海産魚介類、食肉	海産魚介類、食肉、米飯・野菜	089ページの記述との整合。
151	第5章	上から1行目	これまでにアフラトキシン汚染は見つか っていません。したがって、	2008年にアフラトキシン B1による汚染 が確認されましたが、	
160	第6章	表6-2 殺菌剤	硫酸銅＋消石灰	硫酸銅＋生石灰	消石灰は現在、農薬登録されていない ため。
167	第6章	上から5行目 及び下から9行目	使用や残留などを認めるものだけを	残留基準が定められているものだけを	ポジティブリスト制度は食品衛生法に基 づいて導入されているが、使用は農薬 取締法により規制されているため表現 を明確にした。
255	第8章	一番下の行	健康保菌者	不顕性感染者	菌、ウイルス