

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。

ページ	章	訂正箇所	訂正前(誤)	訂正後(正)／補足	備考
016	第2章	図 2-1	アレルギー物質 - 乳、卵、小麦など	削除	厚生労働省は、食物アレルギーを食中毒としてではなく、別枠の疾病として分類しているため、食中毒の分類図から削除
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していないとされている。
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。
074	第2章	一番下の行	グラム陰性微好気性桿菌	グラム陰性微好気性らせん状桿菌	
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。
112	第4章	上から 15 行目	調理師免許	ふぐ調理師免許	
113	第4章	上から 9 行目	世界最大規模の食中毒	世界最大規模の魚類自然毒による食中毒	正確な表現に修正。
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、	

ページ	章	訂正箇所	訂正前(誤)	訂正後(正)／補足	備考
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。(注)
197	第 8 章	下から 5 行目	20 品目	21 品目	2019 年 9 月アーモンドが追加された。
199	第 8 章	下から 8 行目	20 品目	21 品目	同上
206	第 8 章	下から 6 行目	法の規定	公権的解釈	
229	第 10 章	上から 10 行目	食品衛生法上	食品衛生法第 11 条に基づく基準	
255	第 11 章	一番下の行	健康保菌者	不顕性感染者	菌、ウイルス
284	第 12 章	下から 9 行目	総合衛生管理製造過程	削除	2020 年 6 月廃止
294	第 12 章	上から 12 行目	2020 年 4 月から	原料原産地表示は 2022 年 4 月から	

(注)農薬の残留基準値に対するコメント

残留基準値は「作物残留試験」の結果から設定されるもので、ADI や ARfD を「超えない」ことを確認した上で、申請された使用方法を使用基準として設定し、それを守って使用すれば農作物にそれ以上、残留することことが考えられない濃度が残留基準として設定される。