

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。

(注)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です。

ページ	章	訂正箇所	訂正前(誤)	訂正後(正)／補足	備考
024	第2章	表2-1	エルニシア・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	【補足】本テキストでは、食品に付着(増殖)した生きている細菌を食品とともに食べるにより起こる食中毒を感染型としている。	ウェルシュ菌は、ヒトの腸管内で産生する毒素により食中毒を起こすため、毒素型に分類されることがある。
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	
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。