

「新版 いのちを守る食品表示—食品表示管理士検定公式テキスト」をご購読のお客様

重版での変更点について

「新版 いのちを守る食品表示—食品表示管理士検定公式テキスト」を2018年6月25日に重版いたしました。初版（2017年5月15日発行）からの変更点は以下の通りです。

なお、お手元の奥付（本書巻末）の発行日に、「**2018年6月25日 第2版 発行**」とあるものは、既に修正済みです。

中央法規出版株式会社

<第1章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
17	12～13行目	<u>量目表示単位</u>	<u>定められた物象の状態の量</u>

<第2章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
28	5～8行目	ただし、水産物は漁獲した船籍によっては国産品か輸入品かに変わります。 <u>畜産物は飼養期間がもっとも長い場所が原産地となります。このため外国で生まれた畜産物を生きたまま輸入し国内で育てた場合、飼養期間によっては国産品となります。</u>	ただし、水産物は漁獲した漁船の船籍によって国産品か輸入品になります。 <u>畜産物は飼養期間がもっとも長い場所が主たる飼養地となり原産地となります。このため外国で生まれた畜産物を生体で輸入し、外国よりも長く国内で育てた場合、国産品となります。</u>
29	下から1行目	<u>2010. 10. 1</u>	<u>2020. 10. 1</u>
31	16行目(見出し)	<u>冷凍、養殖の表示</u>	<u>解凍、養殖の表示</u>
31	17～18行目	水産物では、冷凍したものを解凍したものについては「解凍」と表示します。水産物のうち養殖したものについては「養殖」と表示します。	水産物では、冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と表示します。また、水産物のうち養殖した場合は「養殖」と表示します。
35	表<生鮮食品の見分け方>	<u>冷凍</u>	<u>冷凍</u>
42	1行目	店内で販売する限りにおいては加工食品の表示は必要ありません。	店内で販売する場合には一部の表示事項を省略することができます。

42	2行目	表<野菜をカットした食品の分類>を以下に差替え		
			単品の野菜を切断 (カット野菜)	複数の野菜を切断した上で混合 (サラダミックス、炒め物ミックス)
		処理後のものを仕入れて販売	生鮮食品 •名称および原産地を表示	加工食品 •すべての表示事項を表示する必要があります。
	店内で処理して販売	生鮮食品 •名称および原産地を表示	加工食品 •一部の表示事項を省略することができます。 (具体的な表示方法はp592<表示のポイント>参照。	
44	下から11～14行目	対象となっているのは、バター豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆などです。これらの豆類はシアン化合物が含まれているため、日本では原則として使用が禁止されています。ただし、生あんの原料として使う場合に限って認められています。	原則、豆類はシアン(青酸)化合物が検出されてはいけません。ただし、 <u>バター豆、ホワイト豆、サルタニ豆、サルタピア豆、ペギア豆、ライマ豆</u> については、 <u>元来、シアン化合物が含まれているため、生あんの原料のみに使用を限定しています。</u>	
44	下から6行目 表中	・アレルギー(特定原材料に由来する添加物を含むもの)	・アレルギー(特定原材料に由来する添加物を含むもの <u>に限る</u>)	
45	5行目 表中	・アレルギー(特定原材料に由来する添加物を含むもの)	・アレルギー(特定原材料に由来する添加物を含むもの <u>に限る</u>)	
49	9行目	証明米	証明米(検査米)	
67	10行目	生きたまま	生体で	
67	12行目	飼養した場所	飼養した場所(主な飼養地)	
91	10行目	船が属する国	漁船が属する国(船籍)	
91	13行目	船が属する	漁船が属する	
93		最後の行に以下を追加 (養殖の定義) <u>幼魚等を重量の増加または品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること。</u>		

<第3章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
113	10行目	具体的には軽度の撒(さん)塩、生干し、湯通し、調味料などを施したものは加工食品扱いになります。 <u>例えばドライマンゴーなどがそれに該当します。</u>	削除
141	表<栄養成分表示>	表の注釈として以下の文言を追加 ※ナトリウム塩を添加していない場合の表示	

<第4章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
189	5行目 (見出し)	⑩容器包装に密封された常温で流通する食品	⑩容器包装詰低酸性食品
189	14行目	「要冷蔵」などの文字を	「要冷蔵」などの文字をおおむね20ポイント以上の大きさと、容器包装の表面に

<第5章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
249	下から7行目	きちんと明示する等の配慮ある表示が求められています。	明示する表示を一括表示枠外にするよう努めます。

<第6章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
459	下から4行目	表示は不要です。	キャリーオーバーとなります。
460	6行目	表示は不要です。	キャリーオーバーとなります。

<第9章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
499	下から3行目	店舗内施設で加工された食品	店舗内施設で製造し加工された食品
508	14行目	その他	A国
509	6行目	原料原産地	原料原産地名
509	8行目(表内)	原料原産地	原料原産地名

<第14章>

該当頁	該当箇所	訂正前	訂正後
592	下から8行目	調理施設を持たない	調理施設の有無にかかわらず
592	下から6行目	必要となります。つまり、	必要となり、