

『四訂 フードスペシャリスト論 [第4版]』 正誤表

* 下記を訂正します。

頁	行数	誤	正
68	13行目	鎌倉時代、…以下の2行を下記の文章に差し替え	
		日本では鎌倉時代、階層の高い公家、僧侶、武士などで一日3回の食事が始まったといわれるが、庶民にも広がったのは江戸時代中期以降とされている。	
70	12行目	「甘露醤油」	⇒ 「甘露醤油（再仕込み醤油）」
102	7行目	食品ロス率 = $\frac{\text{食品ロス率}}{\text{食品の使用量}} \times 100$	⇒ 食品ロス率 = $\frac{\text{食品ロス量}}{\text{食品の使用量}} \times 100$
136	8行目	ことが今後の…以下の2行を下記の文章に差し替え	
		ことが今後の検討課題と報告されていた。しかし2017（平成29）年9月の食品表示基準の改正により、一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大された。その他の事項については、順次、検討が開始されているので、今後の動向に注意してほしい。	
138	6行目	6ヶ月であり、…下記の文章に差し替え	
		6ヶ月であり、2016年10月より生鮮食品は新ルールが適用されている。2017年9月に改正された全加工食品の原料原産地表示義務付けも経過措置期間は5年であり、こちらは2022年4月1日が完全移行である。	
139	下から10行目	また加工食品の中には…以下の4行を下記の文章に差し替え	
		また2017年9月1日、食品表示基準を一部改正する内閣府令が公布され、全ての加工食品に対し、原材料の原産地表示が義務付けられた。輸入品は「原産国名」の表示が義務付けられている（p. 141⑤原料原産地名表示 参照）。	
141	下から7行目	原材料名は、…以下の7行を下記の文章に差し替え	
		原材料名は、原材料を食品添加物とそれ以外の原材料に区分し、使用した重量の多い順に記載する。原料原産地名表示は、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品の品質に大きく反映されると一般に認識される。2017年の改正前までは生鮮食品に近いと認識されている22食品群（乾燥、塩蔵きのこ類・野菜・果実、異種混合したカット野菜・果実、緑茶及び緑茶飲料、もち等）と4品目（農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎかば焼き等）のうち、最も高い重量割合が50%以上の原材料にのみ、義務表示があった。しかしこれでは、産地が表示されている加工食品の割合は全加工食品の1割程度とわずかであった。これを解消すべく2017年9月に食品表示基準が改正され、国内で製造または加工された全ての加工食品（輸入食品を除く）に原料原産地表示が義務化された。対象原材料は原則として製品に占める重量割合が上位1位の原材料である。従来から表示対象であった22食品群と個別4品目は重量割合が上位1位の原材料が50%以上に限られていたが、50%未満でも上位1位の原材料は表示対象となる。今回の改正で個別4品目に「おにぎりののり」が追加され、個別5品目となった。表示は原材料目に対応させて国産品は国産である旨を、輸入品は原産国名を表示する。対象原材料の産地について、国別に重量割合の高い者から順に国名を表示する「国別重量順表示」を原則とする。	
142	11行目	加工食品の原料原産地表示の対象品目は…以下6行	⇒ 削除
157	図7-10	えん下困難者用食品	⇒ えん下困難者用食品 えん下困難者用食品 えん下困難者用食品 とろみ調整用食品*

*下記を訂正します。

頁	行数	誤	正
157	1行目	2) 特別用途食品の分類 の項 はじめから159頁3行目までを以下の文章に差し替え 特別用途食品には、病者用食品、妊産婦・授乳婦用粉乳、幼児用調製粉乳、および、えん下困難者用食品があり、次節で述べる 特定保健用食品 (p.161)も含まれる(図7-10)。特別用途食品(特定保健用食品を除く)に表示すべき共通事項は、①商品名、②消費期限または賞味期限、③保存方法、④製造所所在地、⑤製造者氏名、⑥許可証票(図7-11)、⑦許可を受けた表示内容、⑧栄養成分量および熱量、⑨原材料の名称、⑩摂取・調理・保存上の注意事項などである。この他、食品ごとに特記事項(= 必要的表示事項)が定められている。 ① 病者用食品 病者用等の特別の用途に適する旨を表示する食品である。病者用食品の表示の許可基準を表7-7に示す。 低たんぱく質食品、アレルギー除去食品、無乳糖食品、総合栄養食品 の表示の許可にあたっては、食品群別に定められた許可基準(規格、許容される特別用途表示の範囲、必要的表示事項)により適合性が審査される(許可基準型病者用食品)。許可基準のないその他の食品は、個別に評価を行い、特別用途食品としての表示の許可を行う(個別評価型病者用食品)。特定の疾病のための食事療法上の効果が期待できること、その効果の根拠が医学的・栄養学的に証明されていること、食品または関与する成分が安全であること、日常的に食される食品であること、錠剤・カプセル型でないこと、などの満たすべき要件が定められている。	
158	表7-7	下記の内容を「概括的許可基準」の項目に追加 ●その食品を使用しなければ、食事療養の実施・継続が困難なものであること	
159	11行目	② 妊産婦、授乳婦用粉乳 …以下の文章に差し替え 妊産婦と授乳婦の栄養補給に適する食品であることが医学的・栄養学的表現で記載されたもの。熱量および栄養成分の含有量に関する許可基準がある。「妊産婦、授乳婦用粉乳」の文字、栄養成分の量、標準的な使用方法が 必要的表示事項 である。	
”	14行目	③ 乳児用調製粉乳 …以下の文章に差し替え 母乳代替食品としての使用に適することが、医学的・栄養学的表現で記載されたもの。熱量および栄養成分組成に関する許可基準がある。「乳児用調製粉乳」の文字、母乳の代替食品として使用できるものであること(乳児にとって母乳が裁量である旨の記載もする)、医師・管理栄養士等の相談指導を得て使用することが最適である旨、標準的な調乳方法、乳児の個人差を考慮して使用する旨が 必要的表示事項 である。	
”	下から10行目	④ えん^げ下困難者用食品 …以下の文章に差し替え えん下を容易にし、誤えんおよび窒息を防ぐことを目的とするえん下困難者用食品および同目的で液体にとろみをつけるための とろみ調整用食品 (平成30年4月1日から追加)がある。食品ごとに基本的許可基準および規格基準がある。えん下困難者食品には、飲み込みやすさに応じた3つの許可基準区分(硬さ・付着性・凝集性の規格による)がある。「えん下困難者用食品」の文字、許可基準区分(I~III)を表す図表、喫食の目安となる温度、1包装当たりの重量、1包装分の熱量と栄養成分、医師・歯科医師・管理栄養士等の相談指導を得て使用することが適当である旨を表示する。とろみ調整用食品の規格基準には、粘度と性能に関する満たすべき要件が定められている。「とろみ調整用食品」の文字、1回の使用量、喫食の目安温度・喫食温度による粘度の違いに関する注意事項、1包装当たりの重量、1回の使用量または1包装当たりの熱量と栄養成分、医師・歯科医師・管理栄養士等の相談指導を得て使用することが適当である旨、とろみをつける食品に関する注意事項、とろみ調整用食品を加える際の手順、摂取する際の注意事項などを表示する。	
166	下から10行目	対象食品は、加工食品および鶏卵以外の生鮮食品である。	⇒ 対象食品は、包装容器に入れられた一般消費者向けの加工食品および生鮮食品である。
167	13行目	容器包装に入れられた加工食品および生鮮食品が対象となる。	⇒ 容器包装に入れられた一般消費者向けの加工食品および生鮮食品が対象となる。