

2023年版 調理師教本・正誤表（修正&追加情報）

(2024年(令和6年)9月4日発行)

科目	ページ・行数	原文 (+修正説明)	訂正文又は追加
I.公衆衛生学	P.13 上から2行目	・サルモネラ <u>属金</u>	→・サルモネラ <u>属菌</u>
II.食品学	p.60 上から2行目 (水分の項)	・食品の水分には、たんぱく質・炭水化物等と化学的に結合して存在する <u>結合</u> と、組織中に	→・食品の水分には、たんぱく質・炭水化物等と化学的に結合して存在する <u>結合水</u> と、組織中に
III.栄養学	p.114 表3-5	・酵素名 プチアリ <u>リン</u> (唾液アミラーゼ)	→・酵素名 プチアリン (唾液アミラーゼ)
IV食品衛生学	p.149 下から4行目	・ <u>発行細菌</u> が生成する乳酸のような有機酸によって	→・ <u>発酵細菌</u> が生成する乳酸のような有機酸によって
	p.161 上から16行目 (2. アレルギー物質を含む食品の表示の項)	・アレルギー物質を含む「特定原材料名の表示」の義務のある食品 (<u>7品目</u>)。 ①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに ・微量であっても含有する場合は表示が必要。 ・表示を奨励する食品(特定原材料に準ずるもの <u>21品目</u>) あわび、イカ、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、サケ、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド (厚生労働省令：令和元年9月現在)	→・アレルギー物質を含む「特定原材料名の表示」の義務のある食品 (<u>8品目</u>)。 ①乳 ②小麦 ③そば ④卵 ⑤落花生 ⑥えび ⑦かに <u>⑧くるみ</u> ・微量であっても含有する場合は表示が必要。 ・表示を奨励する食品(特定原材料に準ずるもの <u>20品目</u>) あわび、イカ、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、サケ、サバ、大豆、鶏肉、豚肉、 <u>マカデミアナッツ</u> 、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、バナナ、ごま、カシューナッツ、アーモンド 「 <u>食品表示基準</u> 」の一部改正 ・くるみが義務化 (<u>令和5年3月</u>) ・表示を奨励する食品のまつたけが削除されマカデミアナッツが追加 (<u>令和6年3月</u>)
	p.161 下から10行目	・ <u>すべての加工食品</u> には、商品の特性に応じて消費期限または賞味期限のどちらかを表示しなければならない。	→・ <u>澱粉・食塩など9品目をのぞいては</u> 、商品の特性に応じて消費期限または賞味期限のどちらかを表示しなければならない。(教本 p.93 参照)
V.調理理論	p.198 下から3行目 (野菜・果実の香りの項)	きゅうり(キューリアルコール),セロリ(セダノライド), <u>パセリ(アピオールにんにく。ねぎ類</u> (硫化アリル,	→きゅうり(キューリアルコール),セロリ(セダノライド), <u>パセリ(アピオール)</u> , <u>にんにく、ねぎ類</u> (硫化アリル,プロピルジスルフイド),
	p.203 下から5行目	・スジ肉などのコラーゲンを多く含む肉は <u>兆時間</u> 煮込むことで	→スジ肉などのコラーゲンを多く含む肉は <u>長時間</u> 煮込むことで
	p.216 下から5行目	・作業台では <u>200</u> ルックス以上,	→・作業台では <u>300</u> ルックス以上 (労働安全衛生法 施行規則より)
VI.食文化概論	p.247 兵庫県の項	<u>いなご</u> のくぎ煮	→ <u>いかなご</u> のくぎ煮
	p.252 下から15行目	6. 食生活指針 (食事バランスガイド <u>P.213</u> 参照)	→6. 食生活指針 (食事バランスガイド <u>P.211</u> 参照)
	p.262 下から5行目	公衆衛生上必要な <u>処置</u> の基準	→公衆衛生上必要な <u>措置</u> の基準