

本書の一部内容につきまして、最新情報に基づき以下の通り補足・訂正いたします。

頁	行、箇所	訂正前	訂正後																						
6	8行	をいう。	をいう（薬事法は2014（平成26）年に医薬品医療機器等法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保などに関する法律）と名称変更された。p.27参照）。																						
7	↑14行	と定義されている。	と定義されている（3ヵ月を超える場合には年月までの表示でよい）。																						
11	6行	26の生鮮食品に近い加工食品については、原料の原産地名の表示が	国内で製造または加工されたすべての加工食品について、原料の産地の表示が																						
	7行	ている（表2-3）。	ている。産地が表示されるものは、すべての加工食品の一番多い原材料で、2ヵ国以上の産地の原材料を混ぜて使用している場合は、多い順に国名が表示される（国別重量順表示）。その他、「（国名）製造」「○産又は国産」「輸入」等の表示もできる。																						
	表2-3	〔削除、以下33頁まで表ナンバー1ずつ訂正（本文も同じ）〕																							
24	表2-11	<p style="text-align: center;">表2-10 妊産婦、授乳婦用粉乳の規格</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;">成 分</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">製品1日摂取量中の含有量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>エネルギー</td><td>314 kcal 以下</td></tr> <tr><td>たんぱく質</td><td>10.44 g 以上</td></tr> <tr><td>糖質</td><td>23.66 g 以上</td></tr> <tr><td>脂質</td><td>2.30 g 以上</td></tr> <tr><td>ナイアシン</td><td>0.29 mg 以上</td></tr> <tr><td>ビタミンA</td><td>456 μg 以上</td></tr> <tr><td>ビタミンB₁</td><td>0.86 mg 以上</td></tr> <tr><td>ビタミンB₂</td><td>0.76 mg 以上</td></tr> <tr><td>ビタミンD</td><td>7.5 μg 以上</td></tr> <tr><td>カルシウム</td><td>650 mg 以上</td></tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">（消費者庁，2015年11月現在）</p>		成 分	製品1日摂取量中の含有量	エネルギー	314 kcal 以下	たんぱく質	10.44 g 以上	糖質	23.66 g 以上	脂質	2.30 g 以上	ナイアシン	0.29 mg 以上	ビタミンA	456 μg 以上	ビタミンB ₁	0.86 mg 以上	ビタミンB ₂	0.76 mg 以上	ビタミンD	7.5 μg 以上	カルシウム	650 mg 以上
成 分	製品1日摂取量中の含有量																								
エネルギー	314 kcal 以下																								
たんぱく質	10.44 g 以上																								
糖質	23.66 g 以上																								
脂質	2.30 g 以上																								
ナイアシン	0.29 mg 以上																								
ビタミンA	456 μg 以上																								
ビタミンB ₁	0.86 mg 以上																								
ビタミンB ₂	0.76 mg 以上																								
ビタミンD	7.5 μg 以上																								
カルシウム	650 mg 以上																								
25	3行	代替食品としての用	代替食品としての用途																						
27	↑14行	（旧薬事法）	（旧薬事法より2014（平成26）年に名称変更された）																						
50	↑8行	-CH ₂ =CH-CH ₂ -CH=CH ₂ -CH	〔削除〕																						
	↑6行	活性メチレン基*	活性メチレン基（p.100参照）																						
66	3行	クライマテリック型果実	クライマクテリック型果実																						
78	表3-27	<p style="text-align: center;">表3-27 酸化防止剤</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;">食品添加物名</th> <th style="background-color: #d9e1f2;">対 象 食 品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L-アスコルビン酸 L-アスコルビン酸ナトリウム</td> <td>すべての食品</td> </tr> <tr> <td>エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム</td> <td>缶詰またはびん詰食品</td> </tr> <tr> <td>エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム</td> <td>すべての食品</td> </tr> <tr> <td>グアヤク脂 クエン酸イソプロピル ノルジヒドログアヤレチック酸 没食子酸プロピル</td> <td>油脂、バター</td> </tr> <tr> <td>ジブチルヒドロキシトルエン</td> <td>油脂、バター、魚介冷凍品、鯨冷凍品、チューインガム、魚介乾製品、魚介塩蔵品、乾燥裏ごしいも</td> </tr> <tr> <td>DL-α-トコフェロール</td> <td>すべての食品</td> </tr> <tr> <td>ブチルヒドロキシアニソール</td> <td>バーム原料油、バーム核原料油</td> </tr> </tbody> </table> <p>L-アスコルビン酸およびL-アスコルビン酸ナトリウム以外使用基準あり （厚生省生活衛生局食品科学課（監）：わかりやすい食品添加物，p.33，社会保険出版社，1991）</p>		食品添加物名	対 象 食 品	L-アスコルビン酸 L-アスコルビン酸ナトリウム	すべての食品	エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	缶詰またはびん詰食品	エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム	すべての食品	グアヤク脂 クエン酸イソプロピル ノルジヒドログアヤレチック酸 没食子酸プロピル	油脂、バター	ジブチルヒドロキシトルエン	油脂、バター、魚介冷凍品、鯨冷凍品、チューインガム、魚介乾製品、魚介塩蔵品、乾燥裏ごしいも	DL-α-トコフェロール	すべての食品	ブチルヒドロキシアニソール	バーム原料油、バーム核原料油						
食品添加物名	対 象 食 品																								
L-アスコルビン酸 L-アスコルビン酸ナトリウム	すべての食品																								
エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	缶詰またはびん詰食品																								
エリソルビン酸 エリソルビン酸ナトリウム	すべての食品																								
グアヤク脂 クエン酸イソプロピル ノルジヒドログアヤレチック酸 没食子酸プロピル	油脂、バター																								
ジブチルヒドロキシトルエン	油脂、バター、魚介冷凍品、鯨冷凍品、チューインガム、魚介乾製品、魚介塩蔵品、乾燥裏ごしいも																								
DL-α-トコフェロール	すべての食品																								
ブチルヒドロキシアニソール	バーム原料油、バーム核原料油																								

頁	行, 箇所	訂正前	訂正後																											
161	表6-6	<p style="text-align: center;">表6-6 各種液卵の殺菌条件</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>液 卵</th> <th>連続式殺菌条件</th> <th>バッチ式殺菌条件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全卵液</td> <td>60℃ 3.5分以上</td> <td>58℃ 10分以上</td> </tr> <tr> <td>卵黄液</td> <td>61℃ 3.5分以上</td> <td>59℃ 10分以上</td> </tr> <tr> <td>卵白液</td> <td>56℃ 3.5分以上</td> <td>54℃ 10分以上</td> </tr> <tr> <td>10%加塩卵黄液</td> <td>63.5℃ 3.5分以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10%加糖卵黄液</td> <td>63℃ 3.5分以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20%加糖卵黄液</td> <td>65℃ 3.5分以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>30%加糖卵黄液</td> <td>68℃ 3.5分以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>20%加糖全卵液</td> <td>64℃ 3.5分以上</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		液 卵	連続式殺菌条件	バッチ式殺菌条件	全卵液	60℃ 3.5分以上	58℃ 10分以上	卵黄液	61℃ 3.5分以上	59℃ 10分以上	卵白液	56℃ 3.5分以上	54℃ 10分以上	10%加塩卵黄液	63.5℃ 3.5分以上		10%加糖卵黄液	63℃ 3.5分以上		20%加糖卵黄液	65℃ 3.5分以上		30%加糖卵黄液	68℃ 3.5分以上		20%加糖全卵液	64℃ 3.5分以上	
液 卵	連続式殺菌条件	バッチ式殺菌条件																												
全卵液	60℃ 3.5分以上	58℃ 10分以上																												
卵黄液	61℃ 3.5分以上	59℃ 10分以上																												
卵白液	56℃ 3.5分以上	54℃ 10分以上																												
10%加塩卵黄液	63.5℃ 3.5分以上																													
10%加糖卵黄液	63℃ 3.5分以上																													
20%加糖卵黄液	65℃ 3.5分以上																													
30%加糖卵黄液	68℃ 3.5分以上																													
20%加糖全卵液	64℃ 3.5分以上																													
172	6行	(図4-3参照)	(図4-4参照)																											
172	21行	10%以上のものは「風味調味料(かつお)」, 昆布抽出含量が10%以上	8.3%以上のものは「風味調味料(かつお)」, 昆布抽出含量が8.3%以上																											
183	15行	(<i>Pediococcus halophilus</i>)	(<i>Tetragenococcus halophilus</i>)																											
205	左段13行	11. ○	11. ×																											