

『新調理師養成教育全書<必修編>』新旧対照表
(第4版→第5版)

第3巻 食品の安全と衛生

第4版			第5版		
ページ	行等	内容	ページ	行等	内容
口絵		自然毒を持つ動植物	口絵		自然毒を持つ動植物 (一部変更)
口絵		牛肉の移動履歴管理制度のしくみ	口絵		牛肉の移動履歴管理制度のしくみ (一部変更)
P3	L15	連携して作り上げなければならない時代	P3	L15	連携する時代
P4	L3~6		P4	L3~7	(内容更新)
P4	L7~8	中身は大きく変わってきている。～変化から解析してみると。	P4	L8~9	中身が大きく変わっており、～変化から解析すると。
P5	L21	リスク分析に基づいて	P5	L21	リスク分析をもとに
P5	L28	1997年	P5	L28	1969年
P5	⑤【コーデックス委員会】		P5	⑤【コーデックス委員会】	(一部変更)
P6	L10、L13	健全性	P6	L10、L13	健全性
P7	L22	相次いだ。	P7	L22	相次いでいる。
P8	L5	酵母、かび	P8	L5	真菌
P9	①【腐敗】		P9	①【腐敗】	(一部変更)
P10	●2-3		P10	●2-3	(一部変更)
P11	L16	生長	P11	L16	成長
P11	L16	発芽	P11	L16	出芽
P11	L28	増殖しない	P11	L28	増殖できない
P11	L30	食品との関係では	P11	L30	食中毒の原因としては
P11	L31	代表的である。	P11	L31	代表的なウイルスである。
P11	MEMO[その他のカビ毒]		P11	MEMO[その他のカビ毒]	(一部変更)
P12	L3~4	健康危害には、	P12	L3	健康危害の一つに、
P13	●2-5		P13	●2-5	(一部変更)
P13	MEMO[水分活性を低下させる方法]		P13	MEMO[水分活性を低下させる方法]	(一部変更)
P14	L8	32~38℃	P14	L8	30~37℃
P14	L23	これを静菌的という。	P14	L23	(削除)
P14	L24~25	食品の低温保存は殺菌ではなく、	P14	L24	そのため食品の低温保存は
P15	L3	作っている。	P15	L3	作り出している。
P15	L5~6	必要としないものを	P15	L5~6	酸素を必要とせず、酸素があると死んでしまうものを
P15	L13~14	酢やほかの有機酸を防腐の目的に使用することができる。	P15	L13	腐敗防止の目的で酢やほかの有機酸を使用することができる。
P15	MEMO[水素イオン濃度]		P15	MEMO[水素イオン濃度]	(一部変更)
P16	●2-7		P16	●2-7	(一部変更)
P17	L31	測定して	P17	L31	通常はこれらの生菌数を測定して、
P18	L16	分解されて	P18	L16	酸化・分解されて
P18	L28	人に不都合	P18	L28	人にとって、不都合
P18	COLUMN あしがはやい		P18	COLUMN あし(足)がはやい	(一部変更)
P21	●3-1		P21	●3-1	(一部変更)
P22	L14	ステビア	P22	L14	ステビア抽出物
P22	L20	エタノール	P22	L20	イチゴジュース、寒天
P22	●3-2		P22	●3-2	(データ更新)
P23	L20	膨張剤	P23	L20	膨張剤
P24	L8	方法(ポジティブリスト方式)	P24	L8	ポジティブリスト制度
P24	CLIP 食品衛生法第10条		P24	CLIP 食品衛生法第12条	(一部変更)
P24	①【JECFA(Joint FAO/WHO ... 合同食品添加物専門家委員会)】		P24	①【JECFA(Joint FAO/WHO ... 合同食品添加物専門家会議)】	(一部変更)
P25	L2	11条	P25	L2	13条
P25	●3-3		P25	●3-3	(一部変更)
P26	参照	アレルギー特定原材料...P.107参照	P26	参照	アレルギー特定原材料...P.106参照
P27	L10	特定用途食品	P27	L10	特別用途食品
P27	L11~12		P27	L11~12	(削除)
P27	②【ポップ】		P27	②【ポップ】	(削除)
P27	●3-6		P27	●3-6	(一部変更)
P28	L1	貼付した	P28	L17	貼付された
P28	L2	できない。	P28	L18	できないと定められている。
P28	L17	安全率	P28	L15	安全係数
P28	CLIP 食品衛生法		P28	CLIP 食品衛生法	(一部変更)
P28	MEMO[安全率]		P28	MEMO[安全係数]	(一部変更)
P29	●3-7		P29	●3-7	(一部変更)
P30	L6	防ばい剤	P30	L6	防かび剤
P30	●3-9		P30	●3-9	(一部変更)
P30	●3-10		P30	●3-10	(一部変更)
P32	L17、L18	着色料	P32	L17、L18	香料
P32	●3-14		P32	●3-14	(一部変更)
P33	L9	果実、果菜とガムベースの表面	P33	L9	果実および果菜の表皮
P33	L11~12	食品の保湿、食感をよくする等の効果を目的としてプロビレングリコールやD-ソルビトールなどがある。	P33	L11~12	品質保持剤は、食品の保湿、食感をよくする等の効果を目的としており、プロビレングリコールやD-ソルビトールなどがある。
P33	L17	調整する	P33	L17~18	調整する目的で使用される。
P33	L18	ことにより、	P33	L18	pHを調整することにより、
P33	L18	高める。	P33	L18	高めることができる。
P33	④【β-カロテン】		P33	③【β-カロテン】	(一部変更)
P34	●3-17		P34	●3-17	(一部変更)
P34	L5	膨張剤	P34	L5、L6	膨張剤
P34	L6	膨張させ、	P34	L6	膨張させ、

P59	L28	10,000人	P59	L29	8,000人
P59	L29	平成に入り	P59	L30	平成以降,
P59	④【好塩菌】		P59	④【好塩菌】	〈一部変更〉
P60	L7	通して	P60	L7	介して
P60	L14	(4℃以下)では増殖しない	P60	L15	(10℃以下)では増殖しにくい
P60	L16	前に流水で	P61	L1	前に真水で流水により,
P60	MEMO[腸炎ビブリオの増殖条件]		P60	MEMO[腸炎ビブリオの増殖条件]	〈一部変更〉
P61	L8	初めて			〈削除〉
P61	L22	8~30時間	P61	L23	12~72時間
P61	L22	10~15時間が最も多く,			〈削除〉
P61	L28~30	この菌は赤痢菌と類似し、激しい急性大腸炎を起こす。発熱、腹痛、しぶり腹などの症状があり、糞便には粘液だけでなく、膿や血液が混じる。	P61	L29~31	この菌は赤痢菌に類似した病原性を持ち、激しい急性大腸炎を起こす。下痢、発熱、腹痛を呈し、重症例では血便または粘血便、しぶり腹が見られる。潜伏期間は12~48時間である。
P61	L33	水様便の下痢を起こすが,	P61~62	L34~1	水様下痢、嘔吐を伴うこともあるが、腹痛は軽度である。
P62	L8	ペロ毒素産生大腸菌	P62	L10	ペロ毒素産生性大腸菌
P62	L20	55人	P62	L22	319人
P63	L8	付着を示す大腸菌。	P63	L10	付着性を示す大腸菌である。
P63	L19	桿菌で,	P63	L21	らせん状の菌で,
P63	L25	38~39℃	P63	L27	37~38℃
P64	L1~2	1979年(昭和54)の東京都内の学校給食での集団食中毒事例	P64	L3~4	1979(昭和54)年の東京都内の保育園での下痢症状例
P65	L2	2012年(平成24)からの5年間で、発生件数は6件、患者数は275人	P65	L4	2012(平成24)年からの10年間で、発生件数は8件、患者数は289人
P65	L9~10	健康保菌	P65	L11	保菌
P65	L20~21	新生児、高齢者、妊産婦、免疫機能低下者	P65	L22~23	新生児、乳児、高齢者、妊産婦、免疫不全者
P65	L29	糞便が畑を汚染し,	P65	L31	糞便を肥料として利用し,
P66	L9	再び活発に増殖しだすこと	P66	L11	菌が再び活発に増殖を始める
P67	L13	A~Eの5型	P67	L15	A~L型
P67	L19	回復する。	P67	L21~22	回復する(発熱する場合もある)。
P67	L24	年間30~70件	P67	L26	年間18~44件
P67	L26	10,000人	P67	L28	13,000人
P68	L6	120℃でも20分間	P68	L8	100℃でも30分間
P68	L9	よく洗浄すること	P68	L11	洗浄、消毒すること
P68	L21	近年A型およびB型	P68	L23	近年散発的にA型あるいはB型
P68	L23	120℃で4分	P68	L25	121℃で4分
P68	L24	80℃で30分			〈削除〉
P68	L33	食中毒の典型である腹痛や下痢ではなく			〈削除〉
P69	L6	ポツリヌス中毒	P69	L7	ポツリヌス菌による食中毒
P69	L7~8	ポツリヌス中毒	P69	L9	ポツリヌス食中毒
P69	L13	E型ポツリヌス中毒	P69	L14	E型ポツリヌス菌による食中毒
P69	L13~14	100件のポツリヌス中毒が報告されており	P69	L15	100件以上が報告されており
P69	L25	20分程度	P69	L26	30分程度
P70	L1	保存することの	P70	L2~3	保存し、消費者に要冷蔵商品であることが明確に分かるように表示することなど。
P70	L19	8~22時間で、12時間前後が多く	P70	L21	6~18時間で、10時間前後が多く、
P70	L24	発芽、	P70	L26	芽胞が発芽、
P71	●5-18	8~22時間 12時間前後が多い	P71	●5-18	6~18時間 10時間前後が多い
			P73	L12~13	〈新規追加〉
P74	L4	ブドウ球菌の発する	P74	L6	ブドウ球菌が産生する
P74	L25~26	カンピロバクターと常に1位を競っている。	P74	L27~28	カンピロバクターや寄生虫と上位を占めている。
P75	L15	1~3日	P75	L18	1~2日
P75	●5-20		P75	●5-20	〈データ更新〉
P76	MEMO[感染経路の例]		P76	MEMO[感染経路の例]	〈一部変更〉
P77	MEMO[ふぐ調理師制度]		P77	MEMO[ふぐ調理師制度]	〈一部変更〉
P78	L4	また、水に不溶で酸および熱	P78	L8	また、水にわずかにしか溶けず(酸性の水溶液には溶ける)。酸および熱
P78	MEMO[毒力を示す単位]		P79	MEMO[毒力を示す単位]	〈一部変更〉
P78	●5-22		P78	●5-22	〈一部変更〉
P79	L2~3	呼吸困難により死亡する。死亡までの時間は約8時間以内とされている。	P79	L7~8	重篤な場合は死に至る。
P79	L6~7	摂取した場合	P79	L11~12	これを摂取すると
P79	L15	6日前後	P80	L2	2日前後
P80	L9	含有する	P80	L14	含まれる
P80	L13	24時間	P80	L18	1~8時間
P80	L20	アメリカ	P80	L25	北アメリカ
P80	L24	アレキサンドリウム属	P80	L29	アレキサンドリウム属
P80	L26~27	アカザラ	P80	L31	アカザラガイ
P81	L18	バイ毒	P81	L22	ズルガトキシン
P82	L5	出血斑がある	P82	L9	出血斑が出現する
P82	L19、L20、L20~21	シアンヒドリン	P82	L23、L24、L25	シアンヒドリン
P82	L30	中枢神経の麻痺など	P82	L3	呼吸困難、嘔吐、けいれんなど
P83	L12	つぼみ	P83	L16	細長い花のつぼみ
P83	L27	ソラニン	P83	L31	ソラニンとチャコニン
P83	L27	皮の部分や	P83	L31~32	発芽部分や皮の緑色部分に多く含まれ、
P83	L31	シナノキ科	P83	L2	アオイ科

P84	L5	ストロフェチジン	P84	L9	ストロファンチジン
P84	L6	含有する	P84	L10	含まれる
P86	●5-28		P86	●5-28	〈一部変更〉
P87	L10	ポリ塩化ビフェニル(PCB)	P87	L10	ポリ塩化ビフェニル
P87	L12	PCB	P87	L12	ポリ塩化ビフェニル
P87	L21	化合物質	P87	L21	化学物質
P88	L13	27府県, 患者数は12,131人	P88	L13	28都府県, 患者数は12,300人にのぼり,
P88	L17~19	症状は、顔面浮腫、目やにの増加、爪の変色、にきびのような吹き出物、全身の倦怠感などであった。	P88	L18~20	症状は、にきびのような吹き出物、色素沈着等の皮膚症状、神経症状、関節症状、呼吸症状などであった。
P88	L21	ポリ塩化ビフェニル(PCB)	P88	L22	ポリ塩化ビフェニル
P88	L22~23	累計は1,684人、2016年(平成28)12月31日現在で2,295人となっている。	P88	L23~24	累計は1,684人、2019(令和元)年12月31日現在で2,331人となっている。
P88	L27	PCB	P88	L28	ポリ塩化ビフェニル
P89	●5-29		P89	●5-29	〈一部変更〉
P90	L14	12時間程度	P90	L14	6~10時間程度
P91	●5-30		P91	●5-30	〈一部変更〉
P92	L4	化学肥料を用いる	P92	L3	化学肥料が用いられ
P92	L6	寄生虫は激減した。	P92	L5~6	生野菜などから感染する回虫、スピロ鉤虫、鞭中などの寄生虫は激減した。
P92	L19~20	100件	P92	L18	300件
P92	L23、L29	中間宿主	P92	L22、L28	第1中間宿主
P92	L25	0.4~0.6mm	P92	L24	0.5~1mm
P92	L31	待機宿主	P92	L30~31	第2中間宿主
P92	⑩【待機宿主】		P92	⑩【第2中間宿主】	〈内容変更〉
P93	L10	腸管	P93	L10	腸壁
P93	L18	-20℃で	P93	L18	-20℃以下で
P93	●5-32		P93	●5-32	〈一部変更〉
P94	L1	待機宿主	P94	L1	第2中間宿主
P94	L7	透明感のある白色	P94	L7	茶褐色
P94	L10	約3%	P94	L10	2~7%
P94	L30	ヒトへの感染症は、食後	P94	L28	食後
P94	L34	凍結	P94	L34	以上冷凍
P95	L6	タイなどアジアに	P95	L3	タイなどに
P95	L7~8	近畿など東海地方以西に多い。	P95	L5	近畿などに多い。
P95	L9	雌で15~30mm、雄で12~31mm	P95	L6	雌で25~54mm、雄で11~25mm
P95	L26~27	ウグイなど50種以上の魚類であり、	P95	L23~24	ウグイなどの魚類であり、
P95	L27~28	寄生が見られる。	P95	L24	寄生する。
P96	L5	3~8m	P95	L34	5~10m
P96	L10~11	水中でふ化した幼虫は、第1中間宿主のケンミジンコ、第2中間宿主のサケ、マスなどに摂取され、感染可能な幼虫となる。	P96	L5	幼虫は、サケ、マスなどに寄生しており、
P96	L25~26	ウェステルマン肺吸虫はアジアに広く分布し、わが国では北海道以南…に多く見られる。	P96	L19	東アジアに広く分布し、わが国では北海道を除く各地…に見られる。
P96	MEMO[ルイベ]		P96	MEMO[ルイベ]	〈一部変更〉
P97	L25	ヒトは終宿主であると同時に、中間宿主でもある。	P97	L17	ヒトは終宿主である。
P98	L1	1週間	P97	L26	1~2週間
P98	L3	2~3週間	P97	L28	2~6週間
P98	L4	4~16週間	P97	L29	6週間
P98	L8~9	-15℃で30日間といった冷凍が有効な場合もあるが、冷凍に強いものもあるため、完全な予防法ではない。	P97	L33	冷凍では不活化が困難である。
P98	L11	有鉤条虫は、アジア、中南米	P98	L2	アジア、中南米
P98	L31	腹痛などの症状が	P98	L21	腹痛などが
P98	L33	馬肉を-20℃で48時間冷凍する以外に有効な食中毒予防方法は見つかっていない。	P98	L22	馬肉を十分加熱するか-20℃で48時間冷凍すると死滅する。
P100	L14	世界中に広く分布しており、各地で水道水	P100	L3	世界中に分布しており、水道水
P100	L17	9,140人	P100	L6	8,812人
P100	L19	汚染されたことによる	P100	L8	汚染されて
P100	L27	嘔吐などの症状を	P100	L15	嘔吐などを
P100	L30	この寄生虫が流行している地域では加熱調理を	P100	L17	加熱調理を
P101	L4	がこれに該当する。成虫は2mm	P100	L23	が該当する。成虫は2~9mm
P101	L8	この幼虫を持ったネズミを	P100	L26	このネズミを
P101	L9~10	キツネの毛に付いた卵によって経口感染	P100	L27	毛に付いた卵で経口感染
P101	L14~15	増えていって集合体を	P100	L32	増えて集合体を
P101	L26	魚の内臓の寄生虫は筋肉に移行することがあるので、鮮魚の内臓	P101	L9	鮮魚の内臓
			P101	COLUMN ジビエの衛生管理と国産ジビエ認証制度	〈新規追加〉
P102	L29~30	また、コレラは一時期わが国での発生はなかったが、近年は年間10~50人の患者が出ている。	P102	L29~30	また、コレラは2009年以降の患者数は年間16人以下で推移している。
P103	CLIP 家畜伝染病予防法		P103	CLIP 家畜伝染病予防法	〈一部変更〉
P104	L19	さまざまな	P104	L19	生体にとって不利益な
P104	L27	症状の内容	P104	L27	症状
P105	L15	そば			〈削除〉
P105	L18	粘膜	P105	L17	呼吸器
P105	●5-33		P105	●5-33	〈内容更新〉
P106	L8~9	5分以内	P106	L8	15分以内
P106	●5-34		P106	●5-34	〈データ更新〉
P107	●5-36		P107	●5-36	〈一部変更〉
P108	●5-37		P108	●5-37	〈一部変更〉
P108	MEMO[特定加工食品]		P108	MEMO[特定加工食品]	〈一部変更〉

P109	●5-38		P109	●5-38	〈内容更新〉
P110	COLUMN 食物アレルギーを持つ客に対応する飲食店の手順		P110	COLUMN 食物アレルギーを持つ客に対応する飲食店の手順	〈内容更新〉
P111	L7	2008年	P111	L7	2009年1月
P111	参照	米トレーサビリティ…第2巻「食品と栄養の特性」P.206参照	P111	参照	米トレーサビリティ…第2巻「食品と栄養の特性」P.207参照
P112	L8~9	ポジティブリスト制	P112	L9	ポジティブリスト制度
P115	L4	2003年(平成15)には			〈削除〉
P115	L7	ことで、食品	P115	L7	ことで、2003(平成15)年には食品
P115	L8~10		P115	P8~13	〈内容変更〉
P116	MEMO[食品衛生法の改正]		P116	MEMO[食品衛生法の改正]	〈一部変更〉
P117	CLIP 食品の定義		P117	CLIP 食品の定義	〈一部変更〉
P117	MEMO[健康食品による健康被害]		P117	MEMO[健康食品による健康被害]	〈一部変更〉
P119	L14	あらかじめ	P119	L18	厚生労働省令で定めるところにより、あらかじめ、
P119	L15	届出不用	P119	L20	届出不要
P120	L5	BSE問題調査検討委員会	P120	L9	BSE問題に関する調査検討委員会
P120	L24	安全確保	P120	L28	食品の安全確保
P120	L25	行程の各段階で必要な措置	P120	L29	全ての行程の各段階でそれぞれ必要な措置
P120	CLIP 東京都食品安全条例				〈削除〉
P121	MEMO[食品関連事業者]		P121	MEMO[食品関連事業者]	〈一部変更〉
P122	L10	新しく食品安全委員会を作った。	P122	L10	新しく内閣府に食品安全委員会を設置した。
P122	●6-1		P122	●6-1	〈一部変更〉
P123	L2	基づいて	P123	L2~3	基づいて科学的に妥当で適切な
P123	L6	厚生労働省は食品衛生を担当しており、	P123	L6~7	厚生労働省は食中毒の防止への取り組み、食品中の農薬残留基準などの各種基準の策定などの食品衛生を担当しており、
P123	L19		P123	L21~23	〈新規追加〉
P123	L19~20	独立行政法人	P123	L24	国立研究開発法人
P123	L20	食品総合研究所	P123	L24	食品研究部門
P124	L4	1支所			〈削除〉
P124	L18	必要に応じて物件	P124	L18~19	必要に応じて食品等
P125	L15~18	2013年(平成25)6月に公布され、2015年4月から施行された。ただし、加工食品と添加物については施行日から5年間、生鮮食品については1年6か月間、新ルールへ移行するための猶予期間が規定されている。	P125	L15~18	2013(平成25)年6月に公布、2015年4月から施行された。ただし、加工食品と添加物は施行日から5年間、生鮮食品は1年6か月間、移行のための猶予期間が規定され、2020(令和2)年から完全施行された。
P127	L7	乾しいたけ	P127	L7	干しいたけ
P127	MEMO[原料原産地表示制度]		P127	MEMO[原料原産地表示制度]	〈一部変更〉
P129	L2	指定されている	P129	L2~3	指定され、政令で定める
P129	L4	内容量(特定物象量)とその表記者の氏名・住所の表示が義務付けられ、	P129	L4~5	法の定める誤差を超えないように内容量を表記しなければならないこと、また、
P131	L29	八つ	P131	L28	九つ
P132	●6-5		P132	●6-5	〈内容更新〉
P132	●6-6		P132	●6-6	〈内容変更〉
P133	L29~30	食肉に準じた方法によって	P133	L30	食肉に準じて
P134	L12	「農林物資の規格化等に関する法律」	P134	L12	「日本農林規格等に関する法律」
P134	L27	化学合成された農薬や肥料を使用しないことを基本	P134	L27~28	化学合成された農薬や肥料・遺伝子組換え技術による種苗を使用しないことを基本
P134	L31	飼育により	P134	L31	飼育・遺伝子組換え技術を使用せずに
P135	L2	有機農産物	P135	L2	水と食塩を除いて、原材料の約95%以上が有機農産物
P135	L2	有機加工食品を主な原料とし、	P135	L2	有機加工食品からできていて、
P135	L3	薬剤を使用しないこと	P135	L3~4	薬剤・遺伝子組換え技術を使用しないこと
P135	L13	低温	P135	L13	定温
P136	L5	容器や包装に入った食品の内容量を表示させるなどによって、			〈削除〉
P136	L15	34業種	P136	L15	32業種
P136	L18~20	定めなければならないが、国はこの衛生管理上講ずべき措置を定める場合の技術的助言として「食品事業者等が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」を示している。	P136	L18~20	定めなければならない。また、2021(令和3)年6月1日から、原則としてすべての食品等事業に対してHACCPによる衛生管理が義務化された。
P136	L24	ネズミ・昆虫	P136	L24	そ族・衛生害虫
P136	MEMO[食品事業者等が実施する管理運営基準に関する指針(ガイドライン)]				〈削除〉
P137	L3	(例 飲食店営業と喫茶店営業での基準は異なる)。	P137	L3	(例 飲食店営業と食肉販売業での基準は異なる)。
P137	L14	内壁は少なくとも床から1mまでは耐水性の材料を使用する。	P137	L14~15	内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不透水性材料で腰張りする。
P137	L27~28	また、洗浄効果と快適性から給湯設備を必須条件とする。			〈削除〉
P137	MEMO[手洗い設備]		P137	MEMO[手洗い設備]	〈一部変更〉
P138	●6-10		P138	●6-10	〈内容変更〉
P139	L27、④	相互汚染	P139	L27、④	交差汚染
P140	L14~22		P140	L14~28	〈内容変更〉
P140	L30~L2		P141	L3~10	〈内容変更〉
P141	●6-11	3~10匹出産する。50~100個	P141	●6-11	5~8匹出産する。50~150個
P142	L6、L8	受水槽	P142	L13、L15	貯水槽
P143	L7	食品メーカー	P143	L14	食品製造業
P143	L25、L28	保有者	P144	L4、L7	保菌者
P143	L28	感染症予防法	P144	L7	感染症法
P144	L29	作ろう。	P145	L7	作るようにする。
P145	L4~6	各都道府県知事は、食品の製造、加工、調理の施設が衛生的であるように必要な基準を定めることとなり、施設ごとに食品衛生責任者を置き、衛生管理を行わせている。	P145	L11~13	各都道府県知事は、原則として、食品を取り扱うすべての施設に食品衛生責任者を置き、HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営を行わせている。

P145	L15~16	実践方法などについては、	P145	L21	実践方法などは、
P145	L17	「衛生規範」	P145	L22~23	「衛生規範(2021(令和3)年6月に廃止)」
			P145	CLIP 食品衛生責任者の選任(食品衛生法第48条)	〈新規追加〉
P146	●6-12		P147	●6-12	〈一部変更〉
P147	COLUMN 低温流通機構		P147	COLUMN 低温流通機構	〈一部変更〉
P148	L22	85~90℃で90秒間	P148	L29	85℃以上で1分
P148	L25	相互汚染	P148	L32	交差汚染
P150	●6-14		P150	●6-14	〈一部変更〉
P152	L14	基本操作	P153	L1~2	〈新規追加〉
P152	●6-15		P153	L5	基本手順
P153	MEMO[界面活性剤の作用]		P152	●6-15	〈一部変更〉
P153			P153	MEMO[界面活性剤の作用]	〈内容変更〉
P154	L10~11	洗浄に使用する洗浄剤は、使用濃度が0.1%以下となるように使用しなければならない。	P154	L16	洗浄用の洗剤は、使用濃度が0.1%以下で使用しなければならない。
P154	L12、L14	洗浄剤	P154	L18、L20	洗剤
P155	L3	そのような状態の	P155	L9~10	そのような、非冷蔵状態で食品中で繁殖しうる微生物を除去した
P155	L10	遠心分離			〈削除〉
P156	L18	120~130℃で2~3秒	P157	L3	120~150℃で1~3秒
P157	L4~5	UHT処理(135~150℃と通常の超高温殺菌より高い温度帯殺菌が多い)	P157	L11~12	130~150℃と通常の超高温殺菌より高い温度
P157	L12	1~2年	P157	L18	1~2年間
P157	L16	120℃で	P157	L22	中心温度120℃で
P157	⑨【ヒートシール】		P157	⑨【ヒートシール】	〈一部変更〉
			P160	L6~7	〈新規追加〉 塩酸または食塩水を電解することにより得られる、次亜塩素酸を主成分とする水溶液で
P160	L2~3	また、主成分は次亜塩素酸で、反応速度	P160	L10	また、反応速度
P160	L7~8	殺菌力があるが、消臭効果はあまりない。主成分は次亜塩素酸イオンであり、強アルカリ性である。	P160	L14~16	殺菌力があり、消臭効果も認められている。製剤の主成分は次亜塩素酸と水酸化ナトリウムであり、強アルカリ性である。
P160	L16	手洗いなどには使用しないこと。	P161	L1~2	手洗いなど人に対しては使用しないこと。
P161	L8	弱まってしまうので、	P161	L16	弱まってしまう。
P161	L9	拭き取ったあと	P161	L17	拭いたあと
P161	L30	食品は、人に健康被害をもたらす病原微生物	P162	L5	食品は、病原微生物
P161	L31	許されないことであるので	P162	L6	許されないことなので
P162	L22~23	宇宙食の開発に始まったこのシステムは、1993年(平成5)	P163	L5	そして、1993年
P163	L1	アメリカやEU	P163	L7	EU
P163	L5	わが国でのHACCPに対する取り組み	P163	L11	わが国におけるHACCP取り組みの経緯
P163	L7~8	「総合衛生管理製造過程の承認制度」	P163	L13~14	「総合衛生管理製造過程承認制度」
P163	L9~10	申請し、その内容を	P163	L16	申請し、厚生労働省がその内容を
P163	L20	6月に可決し、公布されるに至った。	P164	L5	6月に可決し、公布された。2021(令和3)年6月から完全施行している。
P163	MEMO[総合衛生管理製造過程の承認制度]				〈削除〉
P164	L14	食品衛生上の	P165	L4	HACCPに基づく衛生管理とは、食品衛生上の
P165	L7	取り扱う食品	P165	L11	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、取り扱う食品
P165	●6-23		P165	●6-23	〈一部変更〉
P165	●6-24		P165	●6-24	〈内容変更〉
P166	L15	一般衛生管理	P166	L19	一般的衛生管理
P166	●6-25		P167	●6-25	〈一部変更〉
P166	●6-26		P167	●6-26	〈一部変更〉
P167	L1~2	何を、いつ、どのように	P166	L21	いつ、どのように
P167	L15	場合には、その内容を記録用紙に書き留めておく。	P167	L3	場合にも、その内容を記録する。
P167	L26~27	食の安全性を示したのとして~ことばが聞かれる。	P167	L14~15	食の安全性を示す~ことばがある。
P168	L3~5	どれだけ気をつけていても食品事故の発生は起こりうる。万一食中毒が起こった場合の対処法をあらかじめ策定するなど、日頃から危機管理に備えておく必要がある。	P168	L6~7	どれだけ気をつけていても食品事故は起こりうる。その場合の対処法をあらかじめ策定するなど、日頃から危機管理に備える必要がある。
P168	L13	同意を取ってから	P168	L15	同意を得て
P168	CLIP 中毒の届け出		P168	CLIP 中毒の届け出	〈一部変更〉
P169	●6-27		P169	●6-27	〈一部変更〉
P170	L4	2011年(平成23)2月9~15日にかけて	P170	L6	2011(平成23)年2月9~14日にかけて
P170	L6	1,522人	P170	L8	1,375人
P170	L12	約58℃	P170	L10	52~53℃
P171	L4	481人	P171	L6	510人
P171	L8	野菜の浅漬けによる食中毒では2012年に白菜による	P171	L10	2012年の白菜の浅漬けによる食中毒では
P172	L3	2016年(平成28)5月2~11日にかけて、東京都江東区で開催されていたイベントで喫食した客49名が	P172	L5~6	東京都江東区で2016(平成28)年4月28日~5月8日に開催されていたイベントで喫食した客609名が
P173	L25	1名は一時重症	P173	L26	4名は一時重症
P175	L17~19	生食にする場合は有効である。また、熱による加熱(60℃では1分間で死滅)も有効である。	P175	L19~20	生食の場合は有効である。また、加熱(60℃では1分間で死滅)も有効である。
P178	●7-2		P178	●7-2	〈一部変更〉
P178	●7-3		P178	●7-3	〈一部変更〉
P179	●7-4		P179	●7-4	〈一部変更〉
P179	MEMO[微生物の増殖]		P179	MEMO[微生物の増殖]6行目	〈一部変更〉
P180	●7-5		P180	●7-5	〈一部変更〉
P181	●7-7		P181	●7-7	〈一部変更〉
P181	●7-8		P181	●7-8	〈一部変更〉
P182	L3~4	これは比較的早く10分~1時間であり、その後は保管温度や魚の種類、漁獲の方法などにより異なる。	P182	L3~5	これは保管温度や魚の種類、漁獲の方法などにより異なり、硬化するまで死後数分から十数時間かかる。
P182	L5	10~40時間	P182	L5	5~22時間
P187	L3~4	80~95℃で数十分~1時間	P187	L3	120℃で4分間
P187	L23~24	十分なされていない	P187	L23	十分でない
P188	L25~26	ローストビーフ、新規製品など	P188	L26	ローストビーフなど
P189	●7-13		P189	●7-13	〈一部変更〉
P191	●7-15		P191	●7-15	〈一部変更〉
P192	MEMO[牛乳の殺菌]		P192	MEMO[牛乳の殺菌]	〈一部変更〉
P192	●7-16		P192	●7-16	〈一部変更〉
P194	MEMO[加熱処理温度の目安]		P194	MEMO[加熱処理温度の目安]6行目	〈一部変更〉

P199	●7-23		P199	●7-23	<一部変更>
P200	L6, L14	E.coli用	P200	L6, L14	大腸菌用
P202	一般飲食店における衛生管理計画 ③-2 のように		P202	一般飲食店における衛生管理計画 ③-2 のように	<一部変更>
P203	食品衛生法 最終改正	平成26年 6 月13日法律第69号	P203	食品衛生法 最終改正	平成30年 6 月13日法律第46号
P205	L4	医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。	P205	L4	医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。
P207	L5	64条	P207	L5	70条
P209	L29	第1条の2	P209	L29	第2条
P212	L3	第25条〔略〕	P212	L3	第25条 第5項〔略〕
P212	L17	第56条	P212	L17	第61条
P214	L7	第50条の2	P214	L7	第51条
P214	L9	第51条	P214	L9	第54条及び第57条第1項
P214	L25	第50条の3	P214	L25	第52条
P215	L4	第50条の4	P215	L4	第53条
P215	L21	第51条	P215	L21	第54条
P215	L21~23	都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。	P215	L21~23	都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。
P215	L25	第52条	P215	L26	第55条
P215	L34	第54条から第56条	P216	L1	第59条から第61条
P216	L7	第53条	P216	L8	第56条
P216	L16	第54条	P216	L16	<新規追加> 第57条・第58条〔略〕
P216	L29	第55条	P216	L18	第59条
P216	L32~33	第50条の2第2項、第50条の3第2項若しくは第50条の4第1項	P216	L31	第60条
P216	L34	第52条	P216	L34	第51条第2項、第52条第2項若しくは第53条第1項
P217	L7~8	第50条の2第2項、第50条の3第2項若しくは第50条の4第1項	P217	L2	第55条
P217	L13	第56条	P217	L9~10	第51条第2項、第52条第2項若しくは第53条第1項
P217	L17	第57条-第70条	P217	L15	第61条
P217	L18	第57条	P217	L19	第62条-第80条
P217	L20	第58条	P217	L20	第62条
P217	L33	第59条	P217	L22	第63条
P218	L1	第60条	P218	L1	第64条
P218	L6	第60条の2	P218	L3	第65条
P218	L12	第61条	P218	L8	第66条
P218	L21	第62条	P218	L14	第67条
P218	L23	第63条	P218	L23	第68条
P218	L28	第64条	P218	L25	第69条
P218	L28	第62条	P218	L30	第70条
P219	L1	第62条	P218	L30	第68条
P219	L4~5	第62条	P219	L3	第68条
P219	L8~9	又は第50条の2第1項若しくは第50条の3第1項の	P219	L6	第68条
P219	L19	第62条	P219	L10~12	第50条第1項に規定する基準を定めようとするとき、又は第51条第1項、第52条第1項若しくは第54条の
P219	L24	第65条	P219	L21	第68条
P219	L28	第65条の2	P219	L26	第71条
P219	L28	第64条	P219	L30	第72条
P219	L30	第62条	P219	L30	第70条
P219	L33	第62条	P219	L32	第68条
P220	L2	第62条	P220	L2	第68条
P220	L5	第65条の3	P220	L4	第68条
			P220	L7	第73条
			P220	L10	<新規追加> 第74条・第75条 削除
P220	L8~24	第65条の4 厚生労働大臣は、…講ずることができる。			<削除>
P220	L26	第66条	P220	L12	第76条
P220	L26~27	第48条第8項、第52条、第53条第2項、第54条、第55条第1項、第56条及び第63条の規定中	P220	L12~14	第55条、第56条第2項(第57条第2項において読み替えて準用する場合を含む。)、第57条第1項、第58条、第59条、第60条第1項、第61条及び第69条中
P220	L28	「区長」と読み替えるものとする。	P220	L15	「区長」とする。
P220	L32	第67条	P220	L18	第77条
P221	L7	第68条	P220	L26	第78条
P221	L11	第54条	P220	L29	第59条
P221	L11	第62条	P220	L30	第68条
P221	L23	最終改正:平成27年 9 月18日法律第70号	P221	L8	最終改正:平成30年 6 月15日法律第46号
P223	L1	第1義	P222	L22	第1義
P226	L20~27	漬物の…第119号			<削除>