

【訂正情報】

商品コード：110-9159

ISBN：9784800591593

2024-2025 年版【公式】食生活アドバイザー®2級テキスト&問題集

◎本書の記述において下記のような誤りがありました。訂正してお詫び申し上げます。

【2024年11月08日現在】

更新日	刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓本文					
2024.4.8	1	38	表 1-4 誘導資質の特徴	脂肪酸、ステロイド、炭化水素、脂肪性ビタミンなど	脂肪酸、ステロイド、脂肪性ビタミンなど
2024.4.8	1~2	92	問題 2 の選択肢 3	小腸で吸収されなかった約 80%の水分	小腸で吸収されなかった約 20%の水分  【お詫び】問題 2 の解答は記述 2 であるが、記述 3 が誤っていたため不適当なものを 1 つ選ぶ設問としては不成立となりました。お詫び申し上げます。
2024.10.16	1~3	102	問題 25	次の文章の○の中に入る言葉を漢字で答えなさい	次の文章の○の中に入る言葉を答えなさい
2024.4.8	1	109	注釈 (※)帯祝	胎児を守り、妊娠の動きを助け	胎児を守り、妊婦の動きを助け
2024.4.8	1	199	図表 3-16 製造者等の内容	輸入品の場合は輸入車が表示されることもある。	輸入品の場合は輸入者が表示されることもある。
2024.9.24	1~2	224	問題 9 の選択肢 4	4. 刺身の盛り合わせは、原料原産地表示を義務化していないが、塩ウニや筋子については、原料原産地表示が必要な加工食品である。	4. 刺身の盛り合わせは、原料原産地表示を義務化しているが、塩ウニや筋子についても、原料原産地表示が必要な加工食品といえる。

【訂正情報】

商品コード：110-9159

ISBN：9784800591593

2024-2025 年版【公式】食生活アドバイザー®2級テキスト&問題集

更新日	刷	頁	訂正箇所	訂正前	訂正後
↓本文					
2024.9.25	1～2	278	問題 15 の選択肢 4	4. 日本では食品衛生法上、「HACCP システム」における衛生管理の概念として、「総合衛生管理製造過程承認経度」のしくみについて、以前は定めていた。	4. 日本では食品衛生法において、「HACCP システム」の衛生管理の概念をとり入れた、「総合衛生管理製造過程承認経度」を、以前は定めていた。
2024.4.8	1	383	下から 5 行目	ガバナンス	統治
↓別冊「模擬問題の解答と解説」					
2024.11.8	1～3	27	問題 12 選択肢 4	リペア	リデュース