

【追加情報】

商品コード：110-4967

改訂版 食生活アドバイザー2級公式テキスト

◎本書の記述において下記の追加・訂正情報がございますので、お知らせいたします。

【2018年6月21日現在】

刷	頁	追加箇所	追加前	追加後
↓ 本文				
1～5	p43	図表 1-9 ナトリウム 主な欠乏症	日射病	熱中症
1～5	p44	1 食事摂取基準 14行目	生活習慣の予防、	生活習慣病の予防、
1	p77	図表 2-6 旬の食材の例	ウナギ	ウナギ(※)
		図表 欄外	右の文章を追加	(※)立秋(8月7日頃)前の夏の「土用の丑の日」にウナギを食べる習慣があることから一般的な解釈としています。
1～8	p95	3 箸使いのマナー 3行目	右手を回して持ち替えて、左手で受けます。	左手で受けて右手を回し持ち替えます。
1～10	p110	(1) 生物的加工 2行目～	加工されたものは、発酵食品といわれます。	加工方法には右のようなものがあり、発酵食品といわれ、代表的な食品例として、パン、納豆、味噌、醤油、ビール、ワイン、ヨーグルト、チーズがあります。
1～7	p113	図表 3-8 農産物 生鮮食品扱い	・メロン・オレンジ・イチゴのカットフルーツなど	削除
		図表 3-8 水産物 生鮮食品扱い	・刺身の盛り合わせ(イカ、タコ、マグロの3種盛りなど)	削除
		図表 3-8 水産物 加工食品扱い	右の文章を追加	・異種混合したもの(イカ、タコ、マグロの刺身3種盛り)
1～8	p113	図表 3-8 畜産物 生鮮食品扱い	・味付け処理をしていない牛肉と野菜の焼肉セットなど	削除

【追加情報】

商品コード：110-4967

改訂版 食生活アドバイザー2級公式テキスト

刷	頁	追加箇所	追加前	追加後								
↓ 本文												
1~7	p113	図表 3-9	<p>※以下のとおり差し替え</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>異種混合の種別</th> <th>考え方</th> <th>区分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>組合せ・盛り合わせ</td> <td>各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの</td> <td rowspan="2">加工食品</td> </tr> <tr> <td>混合</td> <td>各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの</td> </tr> </tbody> </table>	異種混合の種別	考え方	区分	組合せ・盛り合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品	混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの	
異種混合の種別	考え方	区分										
組合せ・盛り合わせ	各々の生鮮食品を単に組み合わせたり、盛り合わせただけで、バラバラに飲食、調理等されることが想定されるもの	加工食品										
混合	各々の生鮮食品が混合されて、1つの商品としてそのまま飲食、調理等されることが想定されるもの											
1~7	p113	脚注 一番上	右の文章を追加	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>*商品が多様化しているため、「生鮮食品扱い」「加工食品扱い」と一概に分けられないこともあります。</p> </div>								
1	p113	脚注 *同種混合したものの例 下部	右の文章を追加	<p>*「たたき」の調理方法</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食材を「たたき」火を使わない調理の場合は生鮮食品 (例)アジのたたき、イワシのたたき • 食材の表面を火であぶる調理の場合は加工食品 (例)カツオのたたき、牛肉のたたき 								
1~7	p119	5行目~	原材料に占める重量の割合が 50%以上 のものをいいます。	原材料に占める重量の割合が 50%以上(※) のものをいいます。								
1~7	p119	脚注	右の文章を追加	<p>(※)2017年9月1日「新たな原料原産地表示」がスタートし、すべての加工食品に原料原産地が表示されることとなりました。しかし、2022年3月31日までは食品メーカー等の準備をするための猶予期間を定めています。</p>								

【追加情報】

商品コード：110-4967

改訂版 食生活アドバイザー2級公式テキスト

刷	頁	追加箇所	追加前	追加後
↓ 本文				
1~5	p123	下から3行目～	～4種のブランドを総称したものです。つまり、日本以外のどの国で飼養されても、この4種であれば和牛と呼ばれます。	～4種と、これらの品種間の交配による交雑種を総称したものです。なお、「和牛」のみでは原産地表示の代わりにはなりません。
1	p124	図表3-14 生鮮3品の表示一覧 水産物の輸入品欄	・原産国名を表示する。	・原作国名*を表示する。
		図表3-14 生鮮3品の表示一覧 脚注	右の文章を追加	*原産国以外で貝類の砂抜きなどの処理を行っても漁獲した場所が原産地となります。したがって砂抜きなどの処理をした場所を原産地と表示することは認められません。
1	p145	2 おもな食中毒 脚注	右の文章を追加	*細菌が原因となる細菌性食中毒は、全体の50%程度を占めています。
1	p151	(4)衛生管理の7S活動 脚注	右の文章を追加	*衛生管理の5S活動に「洗浄」と「殺菌」の「2S」を加えて「7S活動」となります。
1~7	p169	脚注	*食品衛生法ではHACCPの考え方を取り入れています が、食品メーカーに対してHACCPの導入を義務付けているわけではありません。	*食品衛生法ではHACCPの考え方を取り入れているため、食品メーカーに対してHACCPの導入の義務化が検討されています。
1	p248	(4)健康増進法 脚注 最上部	右の文章を追加	*厚生労働省が目標に掲げた健康づくり運動である「健康日本21」を法的に位置付けたものが「健康増進法」です。
1	p249	(8)食品安全基本法 脚注	右の文章を追加	*食品安全基本法（内閣府）は、食品表示に関する法律には直接的な関与をしていません。

【追加情報】

商品コード：110-4967

改訂版 食生活アドバイザー2級公式テキスト

刷	頁	追加箇所	追加前	追加後
↓ 本文				
1	p250	(9) 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛肉トレーサビリティ法) 末尾	右の文章を追加	牛肉トレーサビリティ法は2002年にモデル実証が行われ、2003年より本格的に導入されています(P.167参照)。今後は、青果物、豚肉、水産物についても、モデル実証を経て、順次本格導入することを目指しています。
1	p257	(2) 容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律(容器包装リサイクル法) 1段落目	右の文章に差替え	容器包装とは、商品を入れる容器および商品を包む包装のことをいいます。容器包装廃棄物は、2013年では、一般廃棄物全体の容量で約53%、重量で約21%になっています。
1	p264	脚注 最上部	右の文章を追加	※2013年度におけるカロリーベース自給率は39%で、生産額ベース自給率は64%という結果となりました。
		図表6-18 日本の品目別食料自給率(2013年度) 左下	右の文言を追加	鶏卵95%
↓ 索引				
1~4	p269	か行	科学的消化	化学的消化