

サポート情報

「健康・栄養科学シリーズ 食べ物と健康 食品の加工（改訂第2版 第2刷）」

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。

（第2刷：2025年2月10日発行）

頁	該当箇所	訂正前	訂正後
12	下から5行目	添加物の表示方法は食品表示法に基づき、以下の <u>3</u> つに分類される。①物質名，②用途名：甘味料，着色料，保存料，増粘剤，安定剤，ゲル化剤，糊料，酸化防止剤，発色剤，漂白剤，防かび剤，防ばい剤は，「酸化防止剤（ビタミン C）」のように用途名も合わせて表示する，③一括名：同様の効果を一括表示することができる。「pH 調整剤」，「調味料」，「乳化剤」など。 なお，<u>ビタミン，ミネラル，アミノ酸など，栄養強化の目的で使用されるもの（栄養強化剤）</u>や，<u>食品の完成前に除去される加工助剤，原材料の加工の過程で使用されるが食品の製造工程では使用されないキャリアオーバー</u>については，添加物としての表示は免除される。	添加物の表示方法は食品表示法に基づき，以下の <u>4</u> つに分類される。①物質名，②用途名：甘味料，着色料，保存料，増粘剤，安定剤，ゲル化剤，糊料，酸化防止剤，発色剤，漂白剤，防かび剤，防ばい剤は，酸化防止剤（ビタミン C）のように用途名も合わせて表示する，③一括名：同様の効果を一括表示することができる。「pH 調整剤」，「調味料」，「乳化剤」など，<u>④栄養強化の目的で使用されるもの（栄養強化剤）</u>：ビタミン，ミネラル，アミノ酸など。 なお，食品の完成前に除去される加工助剤，原材料の加工の過程で使用されるが食品の製造工程では使用されないキャリアオーバーについては，添加物としての表示は免除される。
13	16行目	特定原材料として，「えび」，「かに」，「くるみ」，「小麦」，「そば」，「卵」，「乳」，「落花生（ピーナッツ）」の <u>8</u> 品目が指定されている。	特定原材料として，「えび」，<u>「カシューナッツ」</u>，「かに」，「くるみ」，「小麦」，「そば」，「卵」，「乳」，「落花生（ピーナッツ）」の <u>9</u> 品目が指定されている。
13	表2・2，「義務」の「対象品目」	えび，かに，くるみ，小麦，そば，卵，乳，落花生（ピーナッツ）	えび，<u>カシューナッツ</u>，かに，くるみ，小麦，そば，卵，乳，落花生（ピーナッツ）

13	表 2-2,「表示を推奨」の「対象品目」	アーモンド, あわび, いか, いくら, オレンジ, <u>カシューナッツ</u> , キウイフルーツ, 牛肉, ごま, さけ, さば, 大豆, 鶏肉, バナナ, 豚肉, <u>まつたけ</u> , もも, やまいも, りんご, ゼラチン	アーモンド, あわび, いか, いくら, オレンジ, キウイフルーツ, 牛肉, ごま, さけ, さば, 大豆, 鶏肉, バナナ, <u>ピスタチオ</u> , 豚肉, <u>マカダミアナッツ</u> , もも, やまいも, りんご, ゼラチン
151	下から 3 行目	また, 落花生とくるみ*はアレルギーの特定原材料であり, カシューナッツ, ごま, マカダミアナッツは特定原材料に準じるものに指定されている.	また, 落花生, くるみ, <u>カシューナッツ*</u> はアレルギーの特定原材料であり, ごま, <u>アーモンド</u> , <u>マカダミアナッツ</u> , <u>ピスタチオ*</u> は特定原材料に準じるものに指定されている.
151	注釈 (下)	<u>*くるみは 2025 年 4 月から</u>	<u>*2026年4月から, カシューナッツは準じるものから特定原材料へ変更, ピスタチオは準じるものへ新規追加された.</u>

2026 年 7 月 28 日
株式会社南江堂