

平成 28 年度 食品・食品添加物等規格基準（抄）

訂正のお知らせとお詫び

学会ホームページ（会員専用ページ）に掲載しております，食品・食品添加物等規格基準（抄）の記述内容のうち以下の 4 点に誤りがございました．お詫びして訂正申し上げます．なお，ホームページは修正版に更新いたしました．

① p 3 I.食品 1.食品一般・食品別

製造，加工，調理基準の規格基準、23 行目

誤「牛の肝臓は」 → 正「牛の肝臓又は豚の食肉は」

・ 牛の肝臓又は豚の食肉は，飲食に供する際に加熱を要するものとして販売用に供されなければならない．直接一般消費者に販売する場合は，飲食に供する際に牛の肝臓又は豚の食肉の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供しなければならない．

牛の肝臓又は豚の食肉を使用した食品を製造，加工，調理する場合：食品の製造，加工，調理の工程において，牛の肝臓又は豚の食肉の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。ただし，加熱することを前提として食品を販売する場合を除く．その際，販売者は飲食に供する際に食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供しなければならない．

② p 157 II.乳・乳製品 2.乳製品

クリームの項の大腸菌群

誤「陰性^{b)}」 → 正「陰性^{a)}」

③ p 158 II.乳・乳製品 2.乳製品

左から 3 列目 誤「加糖練乳乳」 → 正「加糖練乳」

④ p 162 III.食品添加物 1.使用基準のあるもの

香料 誤「アセト酢酸フェニル」 → 正「アセト酢酸エチル」