

『微生物コントロールによる食品衛生管理』 正誤表

この度は『微生物コントロールによる食品衛生管理』をご購入いただきまして、誠にありがとうございます。

本書の内容に以下の訂正箇所がございましたので、

訂正させていただきますとともに、深くお詫び申し上げます。

P.185 第2編 第7章 表1

誤

表1 抗菌性を有する指定添加物

品名	使用基準	
	対象食品	使用量の最大限度など
アジピン酸		
安息香酸*	キャビア マーガリン	2.5g/kg 1.0g/kg
安息香酸ナトリウム*	清涼飲料水, シロップ, 醤油 菓子の製造に用いる果実ペースト, 果汁	0.60g/kg 1.0g/kg
グリシン		
グリシン	卵加工品 味噌 洋生菓子(穀類およびでんぷんを主原料としたもの)	0.0030g/kg
氷酢酸		
プロピオン酸(Na, Ca塩)*	チーズ パン, 洋菓子	3.0g/kg 2.5g/kg

記載のないものは、対象食品の規制はない

*印は保存料

厚生労働省ホームページより抜粋

正

表1 抗菌性を有する指定添加物

品名	使用基準	
	対象食品	使用量の最大限度など
アジピン酸		
安息香酸*	キャビア マーガリン	2.5g/kg 1.0g/kg
安息香酸ナトリウム*	清涼飲料水, シロップ, 醤油 菓子の製造に用いる果実ペースト, 果汁	0.60g/kg 1.0g/kg
グリシン		
グリシン	卵加工品 味噌 洋生菓子(穀類およびでんぷんを主原料としたもの)	0.0030g/kg
氷酢酸		
プロピオン酸(Na, Ca塩)*	チーズ パン, 洋菓子	3.0g/kg 2.5g/kg

記載のないものは、対象食品の規制はない

*印は保存料

厚生労働省ホームページより抜粋