

『Visual 栄養学テキスト 食べ物と健康 Ⅲ. 食品衛生学』（初版第2刷）に下記の誤りがありました。謹んでお詫びし、訂正いたします。

2024年3月13日更新

p.157 ⑥ 遺伝子組換え表示の対象となる農作物とその加工食品

⑥ 遺伝子組換え表示の対象となる農作物とその加工食品

| 義務表示の対象となる食品  |                                    |                              |
|---|------------------------------------|------------------------------|
| 【農作物 <sup>8</sup> 作物】 <sup>9</sup>  |                                    |                              |
| 大豆(枝豆, 大豆もやしを含む.), とうもろこし, ばれいしょ, なたね, 綿実, アルファルファ, てん菜, パパイヤ <sup>Y</sup> , からしな |                                    |                              |
| 【加工食品33食品群】   |                                    |                              |
| 1 豆腐・油揚げ類   | 13 大豆たんぱくを主な原材料とするもの               | 24 16から20までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 2 凍り豆腐, おから及びゆば   | 14 枝豆を主な原材料とするもの                   | 25 ポテトスナック菓子                 |
| 3 納豆  | 15 大豆もやしを主な原材料とするもの                | 26 乾燥ばれいしょ                   |
| 4 豆乳類   | 16 コーンスナック菓子                       | 27 冷凍ばれいしょ                   |
| 5 みそ  | 17 コーンスターチ                         | 28 ばれいしょでん粉                  |
| 6 大豆煮豆  | 18 ポップコーン                          | 29 調理用のばれいしょを主な原材料とするもの      |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰  | 19 冷凍とうもろこし                        | 30 25から28までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 8 きなこ   | 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰              | 31 アルファルファを主な原材料とするもの        |
| 9 大豆いり豆   | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの              | 32 調理用のてん菜を主な原材料とするもの        |
| 10 1から9までに掲げるものを主な原材料とするもの  | 22 コーングリッツを主な原材料とするもの(コーンフレークを除く.) | 33 パパイヤを主な原材料とするもの           |
| 11 調理用の大豆を主な原材料とするもの  | 23 調理用のとうもろこしを主な原材料とするもの           |                              |
| 12 大豆粉を主な原材料とするもの   |                                    |                              |

※加工食品については、その主な原材料(原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料及び添加物の重量に占める割合が5%以上のもの)について表示が義務付けられています。

(消費者庁. 知っておきたい食品の表示. [http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/pdf/pamphlets\\_181026\\_0001.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/pdf/pamphlets_181026_0001.pdf)より)

(令和5年3月版). [https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/information/pamphlets/assets/food\\_labeling\\_cms202\\_230324\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/assets/food_labeling_cms202_230324_01.pdf)より)

2024年5月8日更新

p.156 ④ アレルギー表示の特定原材料等

| 根拠規定                  | ④ アレルギー表示の特定原材料等 | 特定原材料等の名称  | 理由  | 表示義務        |
|-----------------------|------------------|--|---|-------------|
| 食品表示基準(特定原材料)         | 府令               | 卵, 乳, 小麦, 落花生, えび, そば, かに  | 特に発症数, 重篤度から勘案して表示する必要性の高いもの.   | 表示義務        |
| 消費者庁次長通知(特定原材料に準ずるもの) | 通知               | いくら, キウイフルーツ, <b>くるみ</b> , 大豆, カシューナッツ, バナナ, やまいも, もも, りんご, さば, ごま, さけ, いか, 鶏肉, ゼラチン, 豚肉, オレンジ, 牛肉, あわび, <b>まつたけ</b> | 症例数や重篤な症状を呈する者の数が継続して相当数みられるが, 特定原材料に比べると少ないもの. 特定原材料とするか否かについて(任意表示)は, 今後, 引き続き調査を行うことが必要. | 表示を奨励(任意表示) |

※特定原材料等の名称は、平成26-27年全国実態調査における発症数の多い順に記載しています。  
(消費者庁. アレルギー表示について. [http://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/pdf/food\\_index\\_8\\_161222\\_0001.pdf](http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/pdf/food_index_8_161222_0001.pdf))

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_230309\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_01.pdf)

\* 「くるみ」は2023年3月より表示義務の対象品目に追加され、2025年3月31日まで猶予期間となっています。