

(生徒向け) HACCPテキスト 正誤表

事務局

	ページ	行	誤	正
1	29	2	清掃・戦場	清掃・洗浄
2	35	イラスト	黄色ブドウ球菌 (紫色)	黄色ブドウ球菌 (黄色で彩色)
3	36	15	1歳未満 (全角表記)	1歳 (半角標記で)
4	38	19	屠殺 (とせつ)	屠殺 (とさつ)
5	12	2	水産物 <u>に</u> 加工	水産物 <u>を</u> 加工
6	26	16	個人衛生は整っているか <u>。</u>	個人衛生は整っているか <u>、</u>
7	30	15	洗浄の <u>と</u> き間	洗浄の <u>時</u> 間
8	31	5	呈色 (ていしょく)	^{ていしょく} 呈色
9	38	26	挽 (ひき) 肉	^{ひきにく} 挽肉
10	51	7	起こり <u>え</u> る	起こり <u>得</u> る
11	52	4	起き <u>得</u> る	起こり <u>得</u> る
12	56	24	原因追 <u>及</u>	原因追 <u>究</u>
13	57	3,5	計画 <u>通</u> り、プラン <u>通</u> り	計画 <u>ど</u> おり、プラン <u>ど</u> おり
14	58	9	残す <u>す</u> る必要	残す必要
15	64	7	出荷までGAP	出荷まで <u>が</u> GAP
16	65	21	群馬工場	工場
17	66	10	消味期限	賞味期限
18	68	5	使用上は <u>任</u> 意事項	<u>「</u> 使用上 <u>の</u> 注意事項 <u>」</u>
19	73	2	起き <u>得</u> る	起こり <u>得</u> る
20	82	27	場所 <u>定</u> めて	場所 <u>を</u> 定めて
21	95	11	対策が <u>成</u> される	対策が <u>な</u> される