

## 『獣医公衆衛生学 I』正誤表（第 1 刷用）

ページ・行など	誤	正
ix・6 行目	1) 感染型食中毒…137	1) 食品内毒素型食中毒…137
ix・7 行目	2) 食品内毒素型食中毒…137	2) 感染型食中毒…138
ix・8 行目	3) 生体内毒素型食中毒…138	削除
x・21 行目	19) クドアセブテンブクタタ	19) クドア・セブテンブクタータ
x・22 行目	20) ギルコシスティスフェイヤー	20) サルコシスチス・フェイヤー
P6・11 行目	生活環境要因としては、	環境要因としては、
P6・下から 2, 8 行目および表 1-1	1 次的予防, 2 次的予防, 3 次的予防	1 次 (的) 予防, 2 次 (的) 予防, 3 次 (的) 予防
P7・1, 3 行目, 下から 3 行目	同上	同上
P10・2, 3 行目	1. 対物衛生に該当する公衆衛生活動を選びなさい。 1) 感染症対策	1. 主として対物衛生に該当する公衆衛生活動を選びなさい。 1) 予防接種
P11・下から 16 行目	抗菌剤	抗菌薬
P11・下から 4 行目	…考え方である。したがって、生産動物に…	…考え方である。食肉では、最も高度な食品の安全管理方法とされる HACCP 方式が生産農場から加工、製造、流通を経て消費者までの各段階に導入され、食肉の危害要因を分析・除去して、安全な食肉を確保するシステムの確立が打ち出された。したがって、生産動物に…
P13・下から 5 行目	…シンポジウムで提唱されたもので、マンハッタン原則ともいわれるものである。	…シンポジウムで謳われ、マンハッタン原則と呼ばれる提言がまとめられた。
P14・9 行目	…ない最大の原因となっている。	…ない 1 つの原因となっている。
P14・15 行目	…人へ伝播する可能性が高いこと…	…人へ伝播する可能性があること…
P17・8 行目	2. マンハッタン原則で提唱されている概念を選びなさい。	2. マンハッタン原則で示された概念を選びなさい。
P21・下から 9 行目	直説法	直接法
P24・下から 13 行目	首都圏	都市圏
P32・下から 14 行目	妊娠満 28 週齢以降の死産と早期新生児死亡は…	妊娠満 22 週齢以降の死産と早期新生児死亡は…
P41・下から 3 行目	全国の保健所で…あてに提出する。	全国の保健所で把握した食中毒事例について、原因となった家庭、業者、施設等の所在地や名称、発病年月日、原因食品名、病因物質、患者数、死者数等を調査し、食中毒事件調査票を作成する。食中毒事件調査票は、都道府県等を経由して厚生労働省に提出される。
P51・13 行目	…対象となっている。	…対象となっている。なお、この法律についてはさらなる改正が加えられ、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」として 2015 年 5 月から施行されている。
P64・13 行目	病現体	病原体
P79・2 行目	獣医公衆衛生学行政に関連する法律としては…	獣医公衆衛生学行政にあって家畜衛生、動物愛護等に関連する法律としては…

P79・表 6-2	表 6-2 獣医公衆衛生学行政に関連する法律	表 6-2 獣医公衆衛生学行政において家畜衛生、動物愛護等に関連する法律
P81・16 行目	法廷受託事務	法定受託事務
P83・図 6-4 中	自然消毒	自然毒
P91・9 行目	食品媒介性病感染症	食品媒介性感染症
P92・下から 9 行目	人体間	人体内
P119・図 1-1 中	GHP（適正取扱基準）	GHP（適正衛生規範）
P120・3 行目	農業生産工程管理（GAP）	適正農業規範（GAP）
P120・4 行目	適正取扱基準（GHP）	適正衛生規範（GHP）
P129・16 行目	二類感染症	三類感染症
P137～138・4 行目まで		別紙参照
P148・下から 8 行目	<i>L. monocytogenes</i> は熱抵抗性が高く（80℃、5 分間の加熱に耐える）、また低温（4℃）でも増殖する特性を持つため…	<i>L. monocytogenes</i> は低温（4℃）でも増殖する特性を持つため…
P158・表 2-8 中	$10^7 \sim 10^8$ 個/g	$10^4 \sim 10^9$ 個/g
P161・下から 13 行目	ビブリオ科のプレシオモナス属	腸内細菌科のプレシオモナス属
P178・2 行目	保険所	保健所
P184・9 行目	原因寄生虫 有ファスミッド…観察される。	原因寄生虫 無ファスミッド亜綱エノブリダ目鞭虫科に属する線虫である鞭虫類（鞭虫 <i>Trichuris trichiura</i> 、犬鞭虫 <i>T. vulpis</i> ）が原因寄生虫となる。成虫は鞭状を呈し、雄 4～5cm、雌 5～7cm であるが、雌雄ともに体の前方 2/3 が非常に細くなっている。
P185・15 行目	原因寄生虫 無ファスミッド…細くなっている。	原因寄生虫 有ファスミッド亜綱円形線虫（円虫）目鉤虫科に属する寄生線虫である鉤虫類（アメリカ鉤虫 <i>Necator americanus</i> 、ズビニ鉤虫 <i>Ancylostoma duodenale</i> 、ブラジル鉤虫 <i>A. braziliense</i> 、犬鉤虫 <i>A. caninum</i> 、セイロン鉤虫 <i>A. ceylanicum</i> ）が原因寄生虫となる。成虫は小形（雄 8～12mm、雌 15～20mm）で、口腔がよく発達し、腸管粘膜に咬着するための器官である歯牙が備わっている。雄の尾端には、交尾の際に雌虫体を保持する生殖補助器官である発達した交接嚢が観察される。
P198・17 行目	19) クドアセプテンブククタタ	19) クドア・セプテンブククタータ
P199・下から 4 行目	20) ザルコシスティスフェイヤー	20) サルコシスチス・フェイヤー
P201・7 行目、下から 6 行目	クドアセプテンブククタタ	クドア・セプテンブククタータ
P201・10 行目、下から 3 行目	ザルコシスティスフェイヤー	サルコシスチス・フェイヤー
P222・表 6-2 の最下段の基準値	0.050g/kg 以下	0.005g/kg 以下
P232・5 行目	3) 指定添加物、天然着色料	3) 指定添加物、天然香料

P243・下から 11 行目	…大きく影響を受ける。一般に…	…大きく影響を受ける。酸化および還元は電子の授受の反応であるので、電位差としても表すことができる。酸素を上極、水素を下極として、その間にいろいろな物質を電位順に並べたものを酸化還元電位という。一般に…
P244・12, 13 行目	一般生菌数	一般細菌数
P245・㊦ 食品の品質劣化のキーワード	腐敗, 変敗, 官能検査…	腐敗, 変敗, 酸敗, 官能検査…
P245・下から 1 行目	…区別される。また…呼ぶ。	…区別される。油脂の酸敗とは、光、熱、金属等の作用によって空気中の酸素と反応して酸化することで、食品の色調変化や不快臭の発生、さらには有害物質の生成による食中毒を引き起こすことがある。なお、油脂の酸敗は変敗ともいわれる。
P249・下から 3 行目	ジャガイモ	ばれいしょ
P249・下から 2 行目	…放射線照射が認められている。	…放射線照射が認められているが、わが国では、ばれいしょ以外の放射線照射食品の国内輸入は禁止されている。
P253・下から 7 行目	地方公共団体とは、…をいう（都道府県等）。	この場合、地方公共団体とは都道府県、保健所設置市、特別区をいう（都道府県等）。
P253・㊦ 10-1 の㊦説明文中	66 保健所設置市	71 保健所設置市
P254・下から 6 行目	…都道府県に提出する。…厚生労働省に提出する。	…都道府県に提出する。次いで、保健所は、患者および原因施設等の調査結果に他の保健所から移送された食中毒調査票を加えて総合的に考察したうえで「食中毒事件票」を作成し、都道府県等を経由して厚生労働省に提出する。厚生労働省はこれらを集計して食中毒統計として公表する。なお、特に事件が重大で規模が大きく、複雑な場合、または患者が複数の保健所管内にわたる場合には、当該する自治体の担当部局と協力体制を取る。さらに都道府県知事等は、事件が国の基準に該当する程度まで大規模あるいは重要性が高いなどと判断される場合は、直ちに厚生労働大臣に報告する。
P255・下から 5 行目	したがって、コーデックス規格を遵守している食品についてはわが国への輸入を原則禁止できない	削除
P261・下から 11 行目	…汚染等の危害をあらかじめ…	…汚染等の危害要因（ハザード）をあらかじめ…
P262・13 行目	…恐れのある危害を明確化し、その発生要因を解析し、制御するための対策を…	…恐れのある危害要因（ハザード）を明確化し、その発生要因を解析し、防止措置を…
P262・16 行目	確認された危害を除去する、または発生の可能性を最少限にするために…	確認された危害要因（ハザード）を除去する、または危害要因（ハザード）を許容水準まで低下させるために…

P262・17行目	…を決定する。…CCP になることが多い。	…を決定する。CCP の設定はコーデックス委員会のガイドラインに基づいて行うが、危害要因の除外方法があるか、その方法が目的に適切であるか、などさまざまな視点からの判断が求められる。
P262・下から3行目	保管の確立	文書・記録保管システムの確立
P264・4行目	…特定の危害 (hazard) を…	…特定の危害要因 (ハザード) を…
P264・7行目	…の危害についてのリスク…	…の危害性についてのリスク…
P264・12行目	…リスクと危害は同義語…	…リスクと危害要因 (ハザード) は同義語…
P264・13行目	…は危害を「健康に…	…は危害要因 (ハザード) 「健康に…
P264・下から13行目	…と定義付けている。	…と定義付けている。なお、上記のように一般的に用いられる危害という言葉とコーデックス規格等で使用される hazard (ハザード) という言葉の意味は少し異なる。本教科書では、特にコーデックス規格等で用いられる hazard を引用する場合、危害要因 (ハザード) と標記し、一般的、抽象的な意味での危害と使い分ける。
P265・3行目	…委員会からガイドラインが出された。	…委員会から微生物リスクアセスメントのガイドラインが出された。
P265・12行目	…や毒物等の危害について…	…や毒物等の危害要因 (ハザード) についての…
P265・15行目	…では、危害の摂食による…	…では、危害要因 (ハザード) の摂食による…
P265・19行目	…では、危害に人が…	…では、危害要因 (ハザード) に人が…
P266・下から2行目	リスク管理は、A. リスクの査定、…	リスク管理は、A. リスク管理の初期活動、…
P266・表 11-1 中	A. リスクの査定	A. リスク管理の初期活動
P277・表 12-1 中	酸度 (乳放として)	酸度 (乳酸として)
P282・11行目	3) 正常な乳の pH は弱酸性である。	3) 正常な乳の pH はアルカリ性である。
P297・2行目	③特定加熱食肉製品…その中心部を 63℃ で 30 分間加熱またはこれと同等以上の効力を有する加熱殺菌を行った食肉製品 (ローストビーフ等)。 ④加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌、加熱殺菌後包装) …前記①～③以外の食肉製品 (ボンレスハム、ウインナーソーセージ、ベーコン等)。	③加熱食肉製品 (包装後加熱殺菌、加熱殺菌後包装) …その中心部を 63℃ で 30 分間加熱またはこれと同等以上の効果を有する加熱殺菌を行った食肉製品 (ボンレスハム、ウインナーソーセージ、ベーコン等)。 ④特定加熱食肉製品…前記①、②以外の食肉製品で、③以外の方法 (例えば 60℃ で 12 分、63℃ で瞬時など) で加熱殺菌された食肉製品 (ローストビーフ等)。
P327・中段 8 行目	1 次的予防	1 次 (的) 予防
P327・右段 19 行目	エンテロトキシソ 138, …	138 を削除
P328・左段 35 行目	感染型食中毒 137	感染型食中毒 138
P328・右段 4 行目	クドアセプトンククタタ	クドア・セプトンククタータ
P329・中段 11 行目	ザルコシステイスフェイヤー	サルコシステイス・フェイヤー
P329・中段 17 行目	3 次的予防	3 次 (的) 予防
P329・右段 13 行目	市町村	削除
P330・右段 27 行目	生体内毒素型食中毒 138, 168	生体内毒素型食中毒 137, 168
P331・右段 7 行目	適正衛生規範 263	適正衛生規範 120, 263
P331・右段 9 行目	適正取扱基準 120	削除
P331・右段 10 行目	適正農業規範 263	適正農業規範 120, 263
P332・中段 8 行目	2 次的予防	2 次 (的) 予防
P332・右段 12 行目	農業生産工程管理 120	削除

# 第2章 細菌性食中毒

一般目標：細菌性食中毒の基礎知識とこれを予防する技能を説明できる。

## 1 細菌性食中毒の発症機序の分類

到達目標：細菌性食中毒の発症機序を分類し、その内容を説明できる。

キーワード：食品内毒素型食中毒，感染型食中毒，生体内毒素型食中毒

有害物質に汚染された飲食物の摂取に起因する健康被害を食中毒という。食中毒は病因物質により細かく分類されるが、細菌あるいは細菌の産生する毒素による食中毒を細菌性食中毒と呼ぶ。わが国の病因物質別統計から、細菌性食中毒はウイルス性食中毒とともに非常に重要であることがわかる。細菌性食中毒は、その発症機序により、大きく食品内毒素型食中毒と感染型食中毒とに分類される（表 2-1）。

表 2-1 細菌性食中毒の分類

分類	代表的な原因菌
食品内毒素型	黄色ブドウ球菌，ボツリヌス菌，セレウス菌（嘔吐型）
感染型	サルモネラ属菌，下痢原性大腸菌，赤痢菌，腸炎ビブリオ，カンピロバクター・ジェジュニ/コリ，エルシニア・エンテロコリチカ，リステリア菌，ナグビブリオ，エロモナス，チフス菌，パラチフス A 菌 腸管内毒素型に分類される原因菌：ウェルシュ菌，腸管出血性大腸菌，セレウス菌（下痢型），ボツリヌス菌（乳児ボツリヌス症），コレラ菌など 黄色ブドウ球菌，ボツリヌス菌，セレウス菌（嘔吐型）
ウェルシュ菌，腸管出血性大腸菌，セレウス菌（下痢型），ボツリヌス菌（乳児ボツリヌス症），コレラ菌は生体内毒素型食中毒に分類されることがある。	

### 1) 食品内毒素型食中毒

菌が食品中で増殖し人に危害を与える毒素（菌体外毒素）を産生，この毒素の含まれる食品を摂取することで食中毒が発生する。毒素の作用により症状が発現するため生菌摂取の有無は発症とは必ずしも相関せず，食品中に原因菌が検出できない事例もありえる。黄色ブドウ球菌，ボツリヌス菌，セレウス菌（嘔吐型）がこの型の原因菌として知られる。ボツリヌス症では，胃腸炎症状の他，神経症状が見られる。潜伏期は比較的短く，原因食品を摂取後，数時間以内にて症状が現れるのが特徴である。

【参考】いくつかの専門書では食品内毒素型，感染型に「生体内毒素型食中毒」を加えた3分類を採用している。『獣医公衆衛生学 第3版』（文永堂出版）もこの3分類を採用してきた。生体内毒素型は生菌が食品とともに人に摂取されることが必須であるが，それに加えて菌が腸管腔内で増殖し，産生した毒素（菌体外毒素）が下痢や組織障害等を引き起こし，病態形成の中心的役割を演じる。しかし，この型に分類される食中毒の中には，生体内毒素だけでは発症を説明できない場合があることから，この分類法は将来見直される可能性がある。そのため本教科書では「生体内毒素型食中毒」については参考に留め，生菌を摂取する必要性に着眼した2分類法を採用した。

## 2) 感染型食中毒

生菌が食品とともに人に摂取されることが、食中毒発症に必須である。摂取された細菌は腸管内に到達・定着したのち、あるものは上皮細胞から体内へ侵入し、あるものは管腔内で毒素産生する（☞ 前ページ下【参考】）等して、腸管組織の炎症や管腔内への水分分泌等を引き起こす。その結果、患者は発熱、頭痛、嘔吐、下痢等の急性胃腸炎を呈する他、ボツリヌス菌（乳児ボツリヌス症）や腸管出血大腸菌の感染では、重症化して神経症状を呈する場合もある。原因菌により発症に至る菌数は異なる。感染型食中毒に分類される主要な原因菌として、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、腸炎ビブリオ等が広く知られている。

## 2 細菌による食中毒

**到達目標**：細菌性食中毒の主な原因菌を列挙し、原因菌の同定、起病性のメカニズム、疫学、予防法を説明できる。

**キーワード**：サルモネラ、病原大腸菌、腸炎ビブリオ、赤痢菌、腸チフス、パラチフス、リステリア、カンピロバクター、エルシニア・エンテロコリチカ、ウェルシュ菌、NAG ビブリオ、セレウス菌、エロモナス、コレラ菌、プレシオモナス、ブドウ球菌、ボツリヌス菌、乳児ボツリヌス症

### 1) サルモネラ

**原因菌** サルモネラ食中毒は、人のチフス性疾患起因菌であるチフス菌 (*Salmonella Typhi*)、パラチフス菌 (*S. Paratyphi A*) を除くその他のサルモネラ属菌によって汚染された食品を摂取することによって起こる。サルモネラ *Salmonella* 属は、腸内細菌科に属するグラム陰性通性嫌気性無芽胞桿菌で、一部の例外を除き多くが周毛性鞭毛を有し運動性を示す。分類学的には *S. enterica*、*S. bongori*、*S. subterranea* の3種からなり、*S. enterica* は、さらに *enterica* や *arizona* 等6亜種(subsp.)に分類されている。人および動物に病原性を示す菌株のほとんどが、亜種 I (*S. enterica* subsp. *enterica*) に属する。O抗原とH抗原の組合せによる血清型に分類も行われ現在までに2,500以上の血清型が報告されており、サルモネラ属菌は、属名の *Salmonella* と血清型の固有名詞で標記されることが多い。本菌の発育温度は35～43℃で10℃以下ではほとんど増殖できない。60℃で20分あるいは70℃で数分間の加熱で死滅する。乾燥および低温に対しては比較的抵抗性が強く、冷凍しても生存するため冷凍食品からもサルモネラ食中毒が発生することがある。また、強い乾燥抵抗性から土壌でも数年間生存すると考えられている。

**発症機序** 感染型食中毒。サルモネラは細胞内寄生菌で、経口摂取され腸管内に達した菌は、鞭毛による運動性によって腸管上皮細胞に達し、Ⅲ型分泌機構を介したエフェクター分子的作用によって腸管上皮細胞あるいはM細胞内に侵入する。細胞侵入後、細胞内で増殖し、細胞障害や炎症反応を惹起して下痢を引き起こすと考えられている。サルモネラの人での発症菌量は $10^5$ cfu(個)/person以上といわれていたが、集団発生事例の調査から $10^2 \sim 10^3$ cfu くらいの菌量でも発症することが明らかにされている。また、年齢、健康状態、菌株によっても発

## 『獣医公衆衛生学 I』正誤表（第 2 刷用）

ページ・行など	誤	正
xi・下から 8 行目	③ ポジティブリスト	③ ポジティブリスト方式による食品添加物の規制
P5・図 1-3	生活環境要因	環境要因
P10・上から 8 行目、 下から 3 行目	2 次的予防	2 次（的）予防
P11・一般目標の文章 中	一次的予防活動	1 次（的）予防活動
P53・上から 10 行 目	適正な使用	適正な飼養
P53・下から 3～5 行目（3 か所）	動物由来感染症	人獣共通感染症
P54・上から 9 行目	衛生週間改善，動物由来感染症に…	衛生習慣改善，人獣共通感染症に…
P79・表 6-1 の上か ら 10 行目	薬事法	医薬品，医療機器等の品質，有効性及び安全性の確保等に関する法律（薬機法）
P83・図 6-4	専門調査会 ○化学物質，汚染物質	専門調査会 ○汚染物質等
P84・上から 7 行目， 図 6-5	薬事法	薬機法
P84・上から 13 行目	その下に 16 の…	その下に 12 の…
P91・下から 13～ 14 行目	…伝染病予防法は改正されて，「感 染症の予防…	伝染病予防法は廃止され，新たに「感染症の予 防…
P99・下から 15 行目	1997 年（平成 9 年）	1996 年（平成 8 年）
P104・表 7-2 二類感染症の項	鳥インフルエンザ（H5N1）	鳥インフルエンザ（H5N1，H7N9），中東呼吸 器症候群（MERS）
最下段	指定感染症   対象疾病：鳥インフ ルエンザ（H7N9）	指定感染症   対象疾病：該当なし
脚注	2014 年 1 月現在.	2015 年 1 月現在（最新情報は厚生労働省のホーム ページを参照）.
P104・表 7-3	追加	中東呼吸器症候群（MERS）   ヒトコブラクダ
脚注	2014 年 1 月現在.	2015 年 1 月現在（最新情報は厚生労働省のホーム ページを参照）.
P125・下から 1 行目	…炭疽，Q 熱，ポリオ，各種	…炭疽，Q 熱，各種
P137・表 2-1 感染型の最下行	黄色ブドウ球菌，ボツリヌス菌， セレウス菌（嘔吐型）	削除
脚注	…コレラ菌は生体内毒素型食中毒 に分類されることがある.	…コレラ菌は生体内毒素型食中毒の起因菌に分 類されることがある.
P157・上から 9 行目	好気性の…	通性嫌気性の…
P158・表 2-8 下痢型の発症機序	生体内毒素型	感染型
P168・上から 4 行目	生体内毒素型食中毒…	感染型食中毒…
P206・上から 1～ 3 行目	…体重 20g のマウスを 24 時間 以内で殺す毒量を 1 マウス単位 （MU）と定義して，可食部当たり の毒力が下痢性貝毒で 0.05MU/g を超える二枚貝が食品衛生法によ る規制の対象となる.	…可食部当たり下痢性貝毒が 0.16mg オカダ酸 当量 /kg を超える二枚貝は食品衛生法の規制の 対象となる（規制の移行措置として，当面，従 来のマウス試験とその規制値 0.05MU/g も認め られている。下痢性貝毒の 1MU は，体重 20g のマウスが 24 時間で死亡する毒力を指す）.

P212・下から1～2行目	☞ 第7章③「ポジティブリスト」	☞ 第10章②「食品衛生に関する法律」
P230・下から3行目	③ ポジティブリスト	③ ポジティブリスト方式による食品添加物の規制
P234・表8-1	$\alpha$ -ラクトプロブリン	$\alpha$ -ラクトアルブミン
$\beta$ -ラクトグロブリンの分子量	14	18
$\alpha$ -ラクトアルブミンの分子量	18	14
P237・上から11行目	…「保健機能食品制度」である。「保健機能食品」には「栄養機能食品」と「特定保健用食品」があり、それ以外のいわゆる「健康食品」については、その機能を表示することは認められていない。…	…「保健機能食品制度」である（図8-1）。「保健機能食品」には「栄養機能食品」、「特定保健用食品」および「機能性表示食品」があり、それ以外のいわゆる「健康食品」については、その機能を表示することは認められていない。ただし、これらの保健機能食品はあくまでも食品であり、疾病の治療を目的としたものではないことに十分留意しなければならない。…
P238・最終行	追加	<b>(4) 機能性表示食品</b> 「栄養機能食品」、「特定保健用食品」に加え、平成27年4月から「機能性表示食品」制度が始まった。「機能性表示食品」は、販売前に安全性および機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたもので、特定の保健の目的が期待できるという科学的根拠に基づいた機能性を企業の責任において表示できる食品である。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではない。
P238		図8-1を追加（次ページに掲載）
P260・上から3行目	1) 総理府	1) 総務省
P273・上から16行目	…不合格（高酸度二等乳）となる。	…不合格（高酸度アルコール不安定乳）となる。
P277・表12-1 3 a. 生乳の比重	ジャージー種の牛以外の牛から 1.028～1.034 ジャージー種の牛から 1.028～1.036	1.028以上  1.028以上
P278・表12-1 3 無脂乳固形分	8.0%以上	7.5%以上
乳脂肪分	3.6%以上.	2.5%以上.



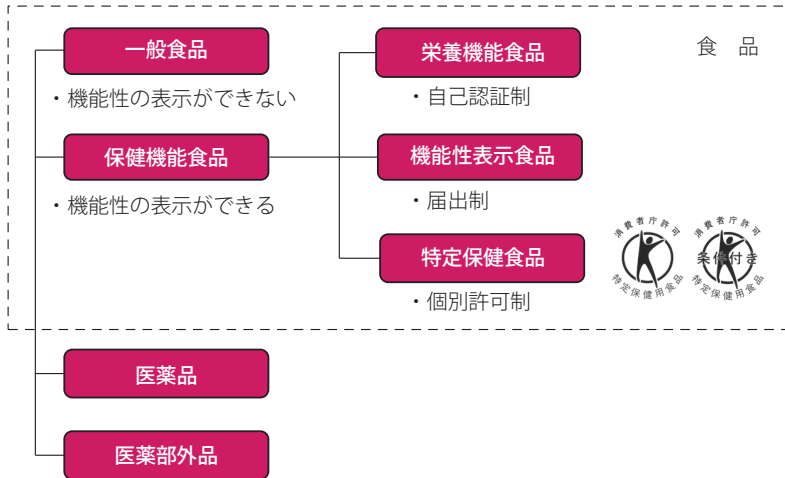


図 8-1 保健機能食品制度

## 『獣医公衆衛生学 I』正誤表（第 3 刷用）

ページ・行など	誤	正
P21・上から 11 行目	上記の式を下記の式に変更	
⑬ 年齢調整死亡率	$= \left\{ \frac{\sum (\text{観察集団の年齢階級別死亡率} \times \text{基準集団の年齢階級人口})}{\text{基準集団の総和}} \right\} \times 1,000$	(または100,000)
	↓	
⑬ 年齢調整死亡率	$= \left\{ \frac{\sum (\text{観察集団の年齢階級別死亡率} \times \text{基準集団の年齢階級人口})}{\text{基準集団の総和}} \right\}$	(人口対千または 10 万)
	* 「観察集団の年齢階級別死亡率」は 1,000 倍（または 10 万倍）された値である。	
P28・下から 4 行目	合計特殊生産率では 2.1	合計特殊出生率では 2.1
P29・図 3-7 の縦軸	出生率	出生数（万人）
P33・図 3-13 の縦軸	死亡率（人口千対）	死亡率（人口 10 万対）
P34・図 3-14 の縦軸	年齢調整死亡率（人口千対）	年齢調整死亡率（人口 10 万対）
P44・上から 6 行目	適正化及び進行	適正化及び振興
P137・表 2-1	腸管内毒素型に分類される原因菌：	生体内毒素型に分類される原因菌：
P161・上から 5 行目	水溶性下痢	水様性下痢
P232・上から 5 行目	3) 指定添加物，天然香料	3) 指定添加物，人工甘味料
P237・上から 6 行目	薬事法	薬機法
P253・図 10-1	厚生労働省本部 (食品安全部)	厚生労働省本部 (生活衛生・食品安全部)
図説明部	都道府県等：47 都道府県，71 保健所 設置市，23 特別区 (厚生労働省 原図)	都道府県等：都道府県，指定都市，中核市， 保健所設置市，特別区 (厚生労働省 原図)
P262・下から 5 行目	(第三者機関)	(第三者及び第三者機関)
P277・表 12-1 3	牛乳，特別牛乳，殺菌山羊乳，部分脱 脂乳及び脱脂乳を…	牛乳，特別牛乳，殺菌山羊乳，成分調整 牛乳，低脂肪牛乳，無脂肪牛乳を…
4	牛乳，特別牛乳，殺菌山羊乳，部分脱 脂乳，脱脂乳，…	牛乳，特別牛乳，殺菌山羊乳，成分調整 牛乳，低脂肪牛乳，無脂肪牛乳，…
P285・上から 4 行目， 8 行目	薬事法	薬機法
P301・到達目標	食鶏肉の衛生について…	食鳥肉の衛生について…

『獣医公衆衛生学 I』 正誤表 (第 4 刷用)

ページ・行など	誤	正
P21・上から 11 行目,	上記の式を下記の式に変更	
⑬ 年齢調整死亡率 =	$\left\{ \frac{\sum (\text{観察集団の年齢階級別死亡率} \times \text{基準集団の年齢階級人口})}{\text{基準集団の総和}} \right\} \times 1,000$ <p style="text-align: right;">(または 100,000)</p>	
	↓	
⑬ 年齢調整死亡率 = (人口対千または 10 万)	$\left\{ \frac{\sum (\text{観察集団の年齢階級別死亡率} \times \text{基準集団の年齢階級人口})}{\text{基準集団の総和}} \right\}$	
*	「観察集団の年齢階級別死亡率」は 1,000 倍 (または 10 万倍) された値である。	