

食の安全ナビ検定クイズ

～食品添加物編～

本クイズは厚生労働省の支援で開発中のものです。未完成ですので、部分または改変してご利用される際は研究代表の関澤(*)まで 予めお知らせください

* jsekizaw@tc.catv.ne.jp

質問1 次の食品のうち、食品添加物が使われているものはどれでしょうか？使われているものに○、使われていないものに×をつけなさい。

①牛乳



②炭酸飲料



③豆乳飲料

④缶入りお茶



⑥食パン



⑤アイスクリーム

⑦ラーメン



⑧とうふ



⑨プロセスチーズ



⑩プロセスハム



⑪かまぼこ



⑫福神漬



回答

①牛乳

②炭酸飲料

③豆乳飲料

④缶入りお茶



⑥食パン



⑤アイスクリーム

⑦ラーメン



⑧とうふ



⑨プロセスチーズ



⑩プロセスハム



⑪かまぼこ



⑫福神漬



質問2 食品添加物はいつ頃から使われているでしょうか？正しいもの1つに○を付けなさい。

①江戸時代()

②明治時代()

③昭和20年以降()

豆腐のかたちをつくるには凝固剤(にがり)が必要です。

正月のお節料理に欠かせない「栗きんとん」を作るときはクチナシの実の色素が使われ、和菓子の製造などにベニバナ、クチナシ、シソ、大豆、小豆、ウコン、ブドウ、米粉、ヨモギ、黒ゴマなどが着色に用いられてきました

昔ながらの梅干とは塩分が18%以上あるすっぱいしょっぱいうめぼしです

回答

- ①江戸時代(○)
- ②明治時代()
- ③昭和20年以降()



質問3 食品添加物の役割を記載したものとして間違っているもの1つに×をつけなさい。

- ①食品の嚥下を容易にする
- ②食品の嗜好性の向上
- ③栄養価の補填・強化
- ④食品の品質を保つ
- ⑤食品の製造又は加工するときに使用

回答

- ~~①~~食品の嚥下を容易にする
- ②食品の嗜好性の向上
- ③栄養価の補填・強化
- ④食品の品質を保つ
- ⑤食品の製造又は加工するときに使用



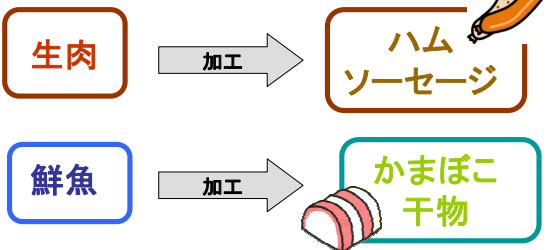
質問4 食べものを長持ちさせる方法として一般に5つの方法があります。次の方法のうち、間違っているもの1つに×を付けなさい。

- ①塩づけにする
- ②水分を少なくする(乾燥する)
- ③食品添加物を使う
- ④くん製にする
- ⑤切り身にする
- ⑥酢づけにする

食べ物を長持ちさせるには...

加工する時に、調味料・保存料・酸化防止剤等を加える

例えば...



回答

- ①塩づけにする
- ②水分を少なくする(乾燥する)
- ③食品添加物を使う
- ④くん製にする
- ~~⑤~~切り身にする
- ⑥酢づけにする



質問5 食べものの味や風味をよくする食品添加物「うま味調味料」として、間違っているもの一つに×を付けなさい。

- ①グルタミン酸 ②イノシン酸
- ③グアニル酸 ④リノレン酸

味の種類

味は甘味(甘い味)・酸味(すっぱい味)・苦味(苦い味)・塩味(しょっぱい味)・うま味(おいしい味)等からなる。

この中の、うま味を出すものに「調味料」がある。

例

- ・昆布のうま味成分・・・グルタミン酸
- ・鰹節のうま味成分・・・イノシン酸
- ・干し椎茸のうま味成分・・・グアニル酸



回答

- ①グルタミン酸 (こんぶの成分)
- ②イノシン酸 (かつおぶしの成分)
- ③グアニル酸 (干しシイタケの成分)
- ~~④リノレン酸 (しそ油の成分)~~



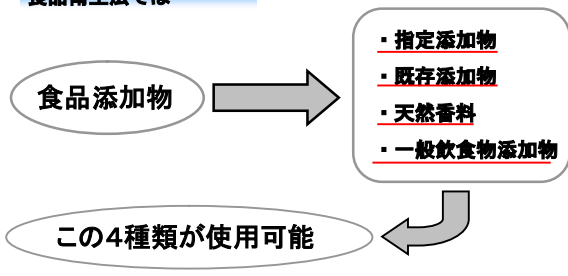
質問6 わが国では、使用できる食品添加物は大きく分けると4種類に分類されます。以下のうち分類として間違っているもの一つに×を付けなさい。

- ①指定添加物 ②特別添加物
- ③既存添加物 ④天然香料
- ⑤一般飲食物添加物

食品添加物にかかわる法律(1)

食品添加物は食品衛生法という法律で定義されている。

食品衛生法では・・・



回答

- ①指定添加物
- ~~②特別添加物~~
- ③既存添加物
- ④天然香料
- ⑤一般飲食物添加物



質問7 食品添加物は、「食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)」により規格基準が規定されていますが基準として、無いもの1つに×を付けなさい。

- ①成分規格
- ②使用基準
- ③製造基準
- ④保存基準
- ⑤残留基準

食品添加物にかかわる法律(2)

食品衛生法では、食品添加物に関して決められていることがいくつかあります。

主なものは・・・

- ・用語の定義
- ・定められたもの以外の添加物の販売、製造、輸入、使用などの禁止
- ・添加物の基準、規格の制定
- ・食品や添加物に関する表示の基準の制定
- ・食品添加物公定書の作成
- ・食品衛生管理者の設置

回答

- ①成分規格
- ②使用基準
- ③製造基準
- ④保存基準
- ⑤残留基準



質問8 食品添加物は食品とともに毎日食べ続けるものであるからこそ、毎日食べ続けても安全な量(1日摂取許容量ADI)を次の計算式で決め、ADIよりさらに低い添加量が使用基準として定められている。正しい計算式1つに○を付けなさい。

食品添加物の安全性

食品添加物指定に際しての検討で要求される安全性の資料には、次のようなものがある。

主な資料は・・・

1. 毒性に関する資料
2. 体内動態に関する資料
3. 1日の摂取量に関する資料

- ・反復投与試験
- ・変異原性試験
- ・繁殖試験、催奇形性試験
- ・一般薬理
- ・発がん性試験
- ・抗原性試験

計算式

- ①国際機関が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1 / 100$$

- ②国際機関が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1 / 10$$

- ③国際機関が動物実験で無害と確かめた量

$$(\text{無毒性量}) \times \text{安全係数} 1$$

回答

- ①国際機関が動物実験で無害と確かめた量
(無毒性量) × 安全係数1/100
- ②国際機関が動物実験で無害と確かめた量
(無毒性量) × 安全係数1/10
- ③国際機関が動物実験で無害と確かめた量
(無毒性量) × 安全係数1

質問9 食品添加物は原則としてすべて物質名を表示することになっていますが、食品の原材料表示に食品添加物の名称として表示できるものとして、間違っているもの1つに×を付けなさい。

食品での添加物の表示

食品添加物は、原則として使用した食品添加物を表す「物質名」で表示される。ただし、使用目的を表示した方が、消費者の購入の判断に役立つとされたものは「用途名」という使用目的を表す名称も併記する。

食品の原材料表示に食品添加物の名称として
使用できるものは・・・

- ・ 品名
- ・ 簡略名
- ・ 類別名

①品名
(食品衛生法施行規則別表第1及び既存添加物名簿の名称並びにそれらの別名)

②簡略名
(表示のため品名を簡単にした名称)

③類別名
(本質が共通するいくつかの品目をグループとしてまとめた表示のための名称)

④用途名
(一部の食品添加物の甘味、着色、保存等の使用目的を示す名称)

回答

- ①品名
(食品衛生法施行規則別表第1及び既存添加物名簿の名称並びにそれらの別名)
- ②簡略名
(表示のため品名を簡単にした名称)
- ③類別名
(本質が共通するいくつかの品目をグループとしてまとめた表示のための名称)
- ④用途名
(一部の食品添加物の甘味、着色、保存等の使用目的を示す名称)

質問10 食品の製造現場における食品添加物の的確な使用とその結果の確認について、食品衛生法は食品製造業者に次の管理運営を義務づけています。正しいものには○印を付けなさい。(複数可)

- ①食品添加物の的確な使用を含む衛生管理の徹底を図るための食品衛生責任者を設置すること
- ②食品添加物の的確な使用を含む食品の取扱いに係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者等に周知徹底すること
- ③食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、必要な事項に関する記録を作成し保存するよう努めること

回答

- ①食品添加物の的確な使用を含む衛生管理の徹底を図るための食品衛生責任者を設置すること
- ②食品添加物の的確な使用を含む食品の取扱いに係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者等に周知徹底すること
- ③食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、必要な事項に関する記録を作成し保存するよう努めること

食の安全検定 食品添加物偏・クイズ案追加

ただし質問1～5は消費者向け、
6以降の質問は事業者向けの質問案です。

質問1 もし、食品添加物がなかったら、どのようになりますか。次のうち、誤っているものに×を付けなさい。

- ①きっとたくさんの加工食品が作れなくなるでしょう。()
- ②食品の加工技術、保存技術が発達したので、食生活に変化はないでしょう。(×)
- ③遠くの産地でとれた魚や、肉や、野菜などを加工したり、保存したりして消費地まで運べなくなるでしょう。()

質問2 食品添加物は食品衛生法に定められています。次のうち誤っているものに×印を付けなさい。

- ①人の健康を損なうおそれのない天然添加物は、自由に販売等ができる。(×)
- ②販売用の食品添加物は製造、加工、使用、調理、保存の方法について基準が定められている。()
- ③食品添加物は、個別にどのような物で、どのような性質をして、どのように確認するかなどが定められている。()

質問3 食べものを長持ちさせる方法として、色々な方法があります。それでも保存料などの食品添加物を使います。次のうち、誤っているもの一つに×印を付けなさい。

- ①冷蔵技術などの保存方法が発達しても、食品の特性や産地の状況から食品添加物を使ったほうが保存のために有効であることがある。()
- ②賞味期限の期間食品を保存して、その食品の栄養価を維持することができる。()
- ③食品添加物を使えば、長期間保存により品質や色が悪くなくても、判らないようにすることができる。(×)

質問4 次の文章のうち誤っているものに×印を付けなさい。

- ①食品添加物として使えるものは、原則として全て食品安全委員会が指定することとされている。
(×)
- ②加工食品をつくるときに使われる水以外の原料のうち、素材となる食品のほかに使われるものを食品添加物と考えられる。()
- ③食塩や醤油は食品添加物としての使用目的に重なるが、伝統的な食品として取り扱われている。
()

質問5 食品添加物は、食品衛生法によって規格基準が定められています。この規格基準は、安全性を確かめたうえで定められています。どのように安全性を確認しているのか、誤っているものに×印を付けなさい。

- ①食品添加物は、様々な動物実験などをして安全性を確認している。()
- ②食品添加物は、毎日食べても安全な量を確認し、この量より少なくなるよう食品衛生法で使い方が決められている。()
- ③食品衛生法は日本の法律なので、WHO（世界保健機構）やFAO（国連食糧農業機関）のデータとは関係なく規格基準を定めている。(×)

質問6 食品添加物は食品とともに毎日食べ続けるものです。そこで、安全な量を決めるために、科学的試験を行っています。これを基に、食品への添加量が使用基準として定められています。使用基準をわずかに超えてしまった食品が保健所で確認されることがあります。この食品の取扱で次のうち正しいものに○印を付けなさい。

- ①安全が確認された量よりさらに低い添加量が使用基準として定められており、一般的には、直ちに健康影響はないものと考えられる。しかし、基準を超えているので違反食品となる。(○)
- ②安全が確認された物でも、基準を超えたものは直ちに健康被害を引き起こすので危険である。()
- ③基準を定めるときには安全を十分に考慮しているので、基準をわずかに超えても違反となることはない。()

質問7 使用した食品添加物は表示ことになっています。食品の原材料表示に食品添加物はどのように表示するのか。正しいものに○印を付けなさい。

- ①使用されて添加物のうち、甘味料、着色料、保存料、漂白剤などの限られた食品添加物だけは表示しなければならない。()
- ②食品に使用した添加物は、原則としてすべて添加物の物質名（ソルビン酸、食用黄色4号、クエン酸など）を表示する(○)
- ③原材料に使用された添加物は、効果のありなしに関らず表示しなくてよい。()

質問8 輸入食品にも食品添加物は使用されています。次のうち、正しいものには○印を付けなさい。(複数可)

- ①輸入食品に使用される食品添加物は、輸出国の基準に適合していればよい。()
- ②輸入食品は、WHOなどの国際的基準に適合する食品添加物を使用したものであればよい。
()
- ③輸入食品であっても、日本の食品衛生法の規格基準に適合したものでなければならない。(○)