

## 食の安全ナビ検定：大学生編

本クイズは厚生労働省の支援で開発中のものです。未完成なので、部分または改変して利用する際は予め研究代表の関澤\*までお知らせください \*jsekizaw@tc.catv.ne.jp

～食品添加物の国際規格と  
輸入食品の問題～

## 問題 1

コーデックス委員会は、FAO及びWHOにより設置された国際的な政府機関であり、国際食品規格(コーデックス規格)の策定等を行っている。この委員会には、2項目の目的がある。「消費者の健康と保護」と他の1項目は何でしょう？

①加盟国の独自規定の保護

②公正な貿易の確保

③画一的な国際規格の策定

## 正 解

②

公正な貿易の確保

## 問題 2

フェロシアン化合物は、「多くの輸入加工食品に使われ高く影響が大きい」として、2002年に海外において安全が確認され、広く使用され、健康被害がないことから添加物として指定されたものである。この添加物の主たる用途は何でしょう？

①食塩の固結防止剤

②菓子等の着色料

③鉄分の栄養強化剤

## 正 解

①

食塩の固結防止剤

## 問題 3

輸入食品の添加物違反が多かったポリソルベート(乳化剤)は平成20年4月30日に成分規格及び使用基準が設定され添加物として指定されました。指定の告示前にポリソルベートを使用した食品はどうなるでしょう？

①遡って認められ違反にならない

②告示日以後に出荷すればよい

③違反食品である

**正 解**

③

違反食品である

**問題 4**

柑橘類等に使用される防カビ剤OPP、TBZ等が添加物として指定された際に「ポストハーベスト」が問題となりました。ポストハーベストとは、アメリカなどで農作物の収穫後における薬物使用のことです。なぜ、問題なのでしょう？

- ①アメリカなどで農薬とされていたものを添加物としたから
- ②農産物に添加物は使えなかったから
- ③添加物としてではなく農薬として許可すべきであったから

**正 解**

①

アメリカなどで農薬とされていたものを添加物としたから

**ポイント**

ポストハーベスト【postharvest】とは・・・？

収穫後の農産物に、防かび・防腐・発芽防止などのために、農薬を散布することを言います。最近、残留農薬の危険性が指摘され、特に米国からの日本向け農産物がやり玉に上がっていますが、これを輸入障壁とする米国側との貿易摩擦問題にもなっています。

大辞泉より一部引用

**問題 5**

輸入されたパーム油に日本で指定されていない食品添加物TBHQ(酸化防止剤)が使用されていることが判明しました。違反となるパーム油を使用した菓子類に対しTBHQは酸化防止効果のないキャリアオーバーになります。この菓子はどのように措置されましたか？

- ①キャリアオーバーであり問題なし
- ②TBHQが検出された菓子のみ回収
- ③すべて違反食品として回収

**正 解**

③

すべて違反食品として回収

## ポイント

	名称	用途	特徴
TBHQ	トブチルヒドロキノン	酸化防止剤	白色の結晶で特異的なにおいがある。高度不飽和脂肪酸を多く含有する植物性油脂に効果的。

## 問題 6

輸入添加物の事例ではありませんが、食品衛生法で認められていない香料（アセトアルデヒド、プロピオンアルデヒド、ひまし油を含む）を食品メーカー向けに販売しました。これを使用した食品メーカーは違法添加物を使用したとして回収を行いました。その影響はどのくらいの事業所及び食品に及ぼしたと思いますか？

- ① 75事業所・77食品
- ② 175事業所・774食品
- ③ 1755事業所・7743食品

## 正解

③

1755事業所・7743食品

## 問題 7

輸入添加物の事例ではありませんが、食品衛生法で認められていない香料（アセトアルデヒド、プロピオンアルデヒド、ひまし油を含む）を使用した食品メーカー1755事業所において7743食品が回収を行いました。その理由は何でしょう？

- ① 使用した食品から当該香料が検出されたから
- ② 違法添加物を使用したから
- ③ マスコミに取り上げられたから

## 正解

③

違法添加物を使用したから