

『食品衛生学 第4版』<エキスパート管理栄養士養成シリーズ>
予想問題 解答

第1章

- 1 (1)
- 2 (5)
- 3 (4)
- 4 (3), (4)

第2章

- 1 解答 (1), (5)

解説

- (2) 食品衛生法でいう食品とは、医薬品・医薬部外品を除くすべての飲食物である。
- (3) 食品衛生法では、食品の規格基準に合致しないものは、製造、輸入、販売、使用などが許されない。
- (4) 食品衛生法では、おもちゃは飲食物ではないのが、取り締まりの対象である。

- 2 解答 (1), (3)

解説

- (1) 厚生労働省ではなく、内閣府に設置されている。
- (2) 正しい。食品安全基本法第22条。
- (3) 食品に含まれる有害物質などの規制を食品安全委員会が行わない。有害物質の監視は、検疫所や保健所の食品衛生監視員が実施している。

第3章

- 1 解答 (2), (5)
- 2 解答 (3)
- 3 解答 (5)
- 4 解答 (3)
- 5 解答 (2)

第4章

- 1 解答 (3), (4)

解説

- (1) 冷蔵庫で増殖が阻止されるが一般に死滅はしない。
- (2) 食品中の水分は自由水と結合水があり、この自由水の量を示したのが水分活性値。
- (5) この微生物は酸素の有無にかかわらず増殖できる。

- 2 解答 (4), (5)

解説

- (1) 脱アミノ反応は好気性菌や通性嫌気性菌が食品の表面で増殖したときに起きる。
- (2) 脱炭酸反応は偏性嫌気性菌や一部の通性嫌気性菌が食品の内部で増殖するものを従属栄養菌という。

- 3 解答 (3), (4)

解説

- (1) 揮発性塩基窒素は食品中のタンパク質が分解されて発生する。
 - (2) トリメチルアミンは食品中で4～5mg%検出されると初期腐敗と判定する。
 - (5) 米飯は判定することは可能であるが、他の食品は難しい。
- 4 解答 (2), (3)

第5章

- 1 解答 (2), (3)
- 2 解答 (1), (4)
- 3 解答 (4)
- 4 解答 (1), (2)
- 5 解答 (2), (3)
- 6 解答 (3), (5)
- 7 解答 (4), (5)
- 8 解答 (5)
- 9 解答 (2)
- 10 解答 (1), (3)
- 11 解答 (2), (4)
- 12 解答 (1), (3)
- 13 解答 (4), (5)
- 14 解答 (1), (3)

第6章

- 1 解答 (1)
- 2 解答 (3), (5)
- 3 解答 (2)
- 4 解答 (1)
- 5 解答 (4)
- 6 解答 (1), (3)
- 7 解答 (1), (2)

第7章

- 1 解答 (4)
- 2 解答 (1), (5)
- 3 解答 (3)
- 4 解答 (5)
- 5 解答 (2), (4)
- 6 解答 (3), (4)
- 7 解答 (3), (4)
- 8 解答 (4), (5)

第8章

- 1 解答 (1), (3)

解説

- (2) 加工助剤はキャリーオーバーについては表示が免除されている。
- (4) 食品添加物とは「食品の製造過程において、または食品の加工、若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用されるもの」であって、最終食品に残存するか否かは無関係である。
- (5) 1996年5月以降に許可されたものは化学合成物も天然物もすべて指定添加物となる。

2 解答 (2), (4)

解説

- (1) 慢性毒性試験ではなく急性毒性試験である。
- (3) 発がん性は、実際に実験動物にがんを発生させる場合をいう。変異原性物質であっても発がん性物質でない場合がある。
- (5) 動物実験における安全性評価が最終評価となる。

3 解答 (2), (4)

解説

- (1) 世界各国共通のADIを設定している。
- (3) dの記述のとおりである。
- (5) 考慮されない。

4 解答 (3), (4)

解説

- (1) 化学合成品と化学合成品以外の区別なく表示される。
- (4) 天然香料については使用基準が定められていない。
- (5) 天然香料以外のものについては必要に応じて設定される。

5 解答 (3), (4)

解説

- (1) 表示が免除されるのは、使用しても最終食品に残留しない、残留してもその食品に影響を及ぼさない加工助剤やキャリーオーバー、栄養強化を目的とする添加物などの場合に限定される。
- (2) キャリーオーバーであるので表示義務はない。
- (5) 例外として、イマザリル、ジフェニール、オルトフェノール、オルトフェノールナトリウム、チアベンダゾール、サッカリンおよびサッカリンナトリウムを含む場合は表示が必要である。

6 解答 (1), (2)

解説

- (3) フェニルアラニンはアミノ酸であって甘味料ではない。
- (4) 亜硝酸Naはハム、ソーセージ、ベーコンなどの肉類や明太子などに用いられる発色剤である。食中毒菌であるボツリヌス菌の増殖抑制効果もある。
- (5) クエン酸は酸味料である。

7 解答 (2), (3)

解説

- (1) アスパルテームはフェニルアラニンとアスパラギン酸がペプチド結合したジペプチドである。熱により分解するため清涼飲料水などの非加熱食品に利用される。
- (4) 使用基準があるが、使用は許可されている。食肉製品に鮮やかな紅色を与える。
- (5) 天然物、化学合成品のいずれも使用が認められている。

8 解答 (1), (2)

解説

(3) サッカリンは水に溶けにくいためチューインガムにのみ使用される.

(4) 甘草の根, 茎から抽出される.

(5) 0.2%以下の食品水または 2~6%塩酸を電気分解することによって得られる次亜塩素酸を主成分とする水溶液であり, 殺菌料として使用が認められている.

第9章

1 解答 (2), (3)

2 解答 (1), (3)

3 解答 (3), (4)

4 解答 (4), (5)

5 解答 (1), (3)

第10章

1 解答 (1), (5)

2 解答 (1), (3)