

食品衛生ウソ？ ホント？

普段なんとなく思うけど「その理由」を聞かれるとはっきり説明できなかったり、まちがえて覚えていることってありませんか。

ここでは食品に関係するいくつかのことについて、「ウソ？・ホント？」のクイズ形式で紹介します。

ページの右半分を隠してウソかホントか考えてみましょう。



Q1 賞味期限は開封後も有効？



ウソ

賞味期限は、未開封の状態、記載された方法で保存した場合に、品質が保たれる期間です。一度開封したものは、期限に関係なく、なるべく早く食べましょう。



Q2 すべての加工食品に期限表示がされている？



ウソ

ほとんどの加工食品には、定められた方法により保存した場合の期限表示をすることになっています。しかし、保存性の高い砂糖、食塩、アイスクリーム、チューインガム、酒類などの賞味期限は省略できることになっています。



Q3 加熱しても防げない食中毒がある？



ホント

食中毒を起こす細菌やウイルスなどの微生物自体は、加熱により殺菌することができますが、微生物が産生する毒素、フグ毒は加熱しても壊れないものもあります。

加熱することは食中毒を防ぐために重要ですが、そのほかにも食品の清潔な取扱いや温度管理に十分注意しましょう。



Q4 食中毒菌は冷凍すれば死滅する？



ウソ

食中毒菌は、冷凍状態では増殖しませんが、すべて死滅することはなく、繁殖しやすい温度になると再び増殖をはじめます。

解凍後はすぐに調理しましょう。



Q5 食品に放射線を照射することは認められている？



ホント

日本では、ジャガイモの発芽防止を目的とする放射線照射だけが認められています。

放射線照射を行ったジャガイモはその旨を表示することになっています。

放射線は、エネルギーの高い粒子線や電磁波のことで、レントゲン撮影に使われているエックス線がよく知られています。

レントゲン撮影で、人体に放射線が残ることはないのと同じで、ジャガイモに放射線が残ることはなく、放射能をおびることもありません。

なお、放射能とは、放射線を出す能力またはその強さのことで、放射能を持つ物質を放射性物質といいます。



Q6 国内で使用が認められているすべての農薬には残留基準がある？



ウソ

平成16年12月16日現在で、残留基準がある農薬は244種類で、国内で使用が認められている約700種類のすべての農薬に基準があるわけではありません。

しかし、食品衛生法の改正により、ポジティブリスト制が導入され、リストに掲載されていない農薬が残留する食品の流通を原則禁止することとされました。

この制度は、平成18年5月までに開始される予定です。



Q7 使用が認められた食品添加物はいくら使ってもよい？



ウソ

食品添加物は、わたしたちが日常食べる食品の量や食品添加物とその効果を現す量などを考慮して、使用量、使用方法などが定められています。



Q8 卵や牛乳を使用した加工食品には、その表示が必要？



ホント

食品の原材料表示では、発生症例が多い「卵」「乳」「小麦」と重篤な症状を起こす「そば」「落花生」の5品目が特定原材料として表示が義務付けられています。

