

東京都立大島海洋国際高等学校

第2学年 保健

「食品の安全を守る活動」

【注意事項】

- ① 教科書 P98～P100 および P106 からの「保健編・用語解説」を読み、問題に答える。
- ② 問題を解き終わったら、別紙解答を参考にし、各自丸付けをする。
なお、〔問6〕と〔問7〕は担当教員で評価をします。具体的に考察しましょう。
- ③ 間違えがあっても構いません！大切なのは、自分で調べて、自分の力で解くことです！
- ④ 提出する際には、表紙（本用紙）を一番上にし、
左上をホチキス止めする。
- ⑤ 提出期限は、他の課題と同じです。

記名を忘れずに！

2年 組 番 氏名

〔問1〕食品の安全性をめぐる課題について、以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文の()にあてはまる語句を、語群から選び、答えなさい。

ふだん口にする食品の(①)は、私たちの健康に直接かかわります。代表的な課題として、(②)や(③)、(④)などがあります。(②)は、飲食物を通して体内に入った細菌、(⑤)、有害物質などによって起こり、毎年必ず発生して多くの被害が出ています。

＜語群＞

食中毒

ウイルス

食品添加物

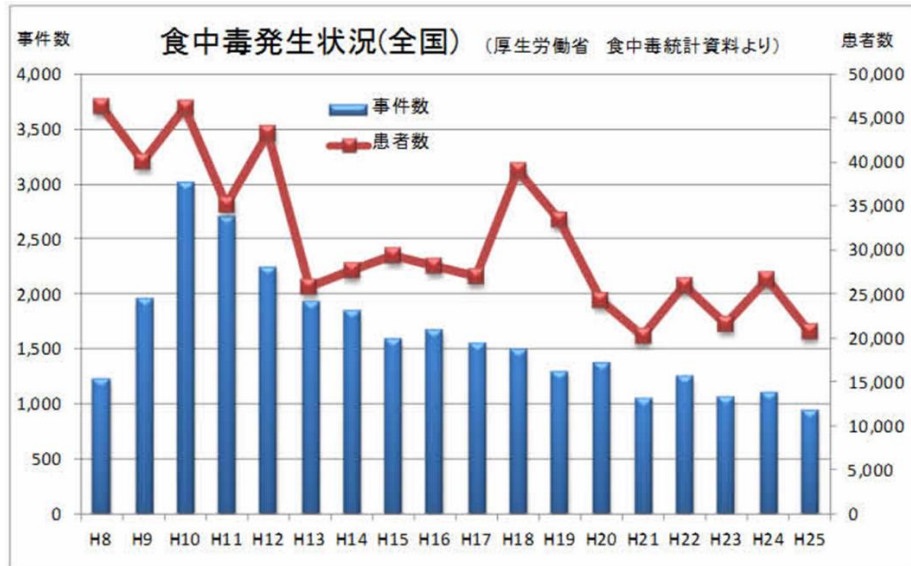
輸入食品

安全性

解答欄

①	②	③	④	⑤
---	---	---	---	---

(2) 下のグラフは食中毒の発生件数の推移である。このグラフから読み取れることを考察しなさい。



〔解答欄〕

(3) 我が国の食品に関する課題である「食品添加物」と「輸入食品」について、健康にとってデメリットとなる面について、それぞれ答えなさい。

〔食品添加物〕

〔輸入食品〕

〔問2〕 食品安全委員会について、以下の問いに答えなさい。

(1) 食品安全委員会が設置されるもとなった法律名を書きなさい。

--

(2) 次の文の () にあてはまる語句を、語群から選び、答えなさい。

食品安全委員会は、2003年に新たに (①) に設置された機関である。(②) の保護がもっとも重要であるという認識のもと規制や指導などのリスク管理をおこなう関係行政機関から独立して、(③) にもとづき客観的かつ (④) に (⑤) をおこなう機関である。

<語群>

内閣府 科学的知見 中立公正 リスク評価 国民の健康

解答欄

①	②	③	④	⑤
---	---	---	---	---

〔問3〕 生産者や製造者の役割について、以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文の () にあてはまる語句を語群から選び、答えなさい。

生産者や製造者には、(①) によって (②) や原材料、保存の方法などの表示が義務づけられています。また食物アレルギー患者のために、(③) (食物アレルギーの原因となる物質) の (④) も義務づけられています。

また、食品の衛生管理の一部においては、HACCP という手法が導入されています。もちろん、どんなにすぐれた手法であっても、それをを用いる人が食品の安全を守ろうとする (⑤) をつねにもち、原則を守って確実に管理していかなければ効果は期待できません。

<語群>

食品表示法 意識 表示 原産地 アレルゲン

解答欄

①	②	③	④	⑤
---	---	---	---	---

(2) HACCP とはどのような方法か、答えなさい。

--

(3) 下の「JAS マーク」は JAS 法によって定められた食品に表示されている。JAS 法はどのようなことを保証していることを認める法律か、簡潔に述べなさい。

--

〔問 4〕 食品の安全を守る我々の役割について、以下の問いに答えなさい。

(1) 食品に表示されている情報を 4 つ書きなさい。

- ①
- ②
- ③
- ④

(2) 細菌による食中毒予防の三原則について、() にあてはまる語句を書きなさい。

細菌を食品につけない	細菌を増やさない	細菌を殺す
(①) や手についている細菌を洗い流す	(②) をおかないで食べる	中心まで (④) を通す
ラップやふたつき容器で包む	時間をおく場合は (③) で保存する	調理器具を (⑤) する

解答欄

①	②	③	④	⑤
---	---	---	---	---

〔問 6〕 食品の安全性を向上させるために、私たち消費者はどのような行動をとる必要があるか考え、答えなさい。

<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>

〔問7〕 A君たちはキャンプに出かけ、仲間とともに食事をつくった。ところが、魚料理が原因と思われる「腸炎ビブリオ」という食中毒に全員がかかってしまった。そのときの状況をまとめてみると、以下の通りであった。まとめを読み、下の問いに答えなさい。

<まとめ>

A君たちは魚屋で買った新鮮な魚を塩焼きにするつもりで、まな板の上で魚をさばっていた。そして味付けのため塩をふりかけて、コンロの上の網で焼いた。魚はしっかりと焼けていた。

つぎに、お店で買った白菜のつけものとたくあんを、そのまな板のはしの方で食べやすいように切った。その後、まな板はきれいに洗って、サラダをつくった。あとは、ご飯と味噌汁や、バーベキューでしっかりと焼けた肉やソーセージなどを食べた。

食べたあとに、全員「腸炎ビブリオ」にかかってしまったのだ。

(1) 食中毒の原因として考えられることを、食中毒の予防の三原則をふまえて答えなさい。

(2) A君たちはどのようにすれば食中毒にかからなかったのか、対策を考えて説明しなさい。

解答

〔問1〕食品の安全性をめぐる課題について、以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文の()にあてはまる語句を、語群から選び、答えなさい。

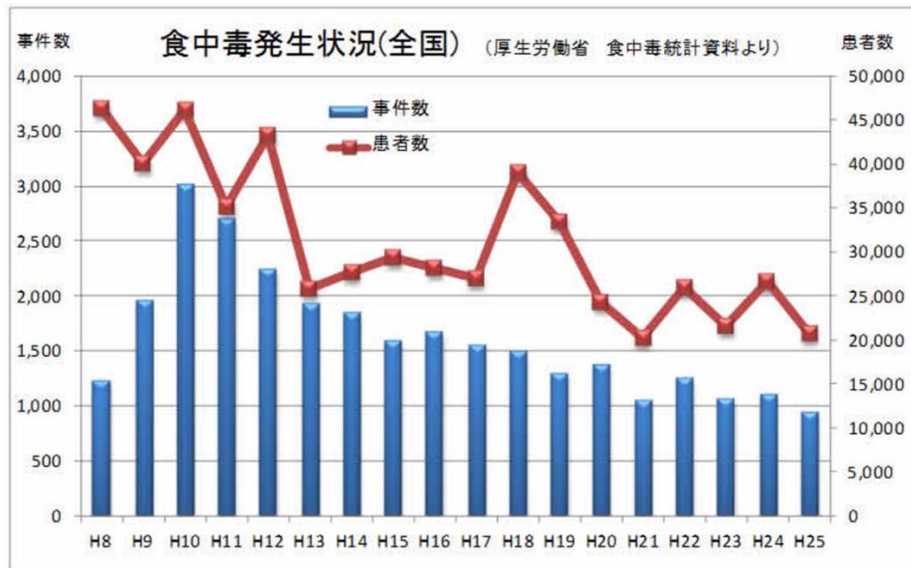
ふだん口にする食品の(①)は、私たちの健康に直接かかわります。代表的な課題として、(②)や(③), (④)などがあります。(②)は、飲食物を通して体内に入った細菌, (⑤), 有害物質などによって起こり、毎年必ず発生して多くの被害が出ています。

＜語群＞				
食中毒	ウイルス	食品添加物	輸入食品	安全性

解答欄 ※③と④は順不同

⑥ 安全性	⑦ 食中毒	⑧ 食品添加物	⑨ 輸入食品	⑩ ウイルス
----------	----------	------------	-----------	-----------

(2) 下のグラフは食中毒の発生件数の推移である。このグラフから読み取れることを考察しなさい。



〔解答例〕

平成8年から減少傾向にあるものの、毎年必ず発生している。

(3) 我が国の食品に関する課題である「食品添加物」と「輸入食品」について、健康にとってデメリットとなる面について、それぞれ答えなさい。

〔食品添加物 解答例〕

本来、食品に含まれていないものがある

〔輸入食品 解答例〕

日本で使用禁止の物質が含まれている。

日本の基準以上の農薬が残っていることがある。

〔問2〕 食品安全委員会について、以下の問いに答えなさい。

(1) 食品安全委員会が設置されるもとなった法律名を書きなさい。

食品安全基本法

(2) 次の文の()にあてはまる語句を、語群から選び、答えなさい。

食品安全委員会は、2003年に新たに(①)に設置された機関である。(②)の保護がもっとも重要であるという認識のもと規制や指導などのリスク管理をおこなう関係行政機関から独立して、(③)にもとづき客観的かつ(④)に(⑤)をおこなう機関である。

<語群>

内閣府

科学的知見

中立公正

リスク評価

国民の健康

解答欄

⑥ 内閣府	⑦ 国民の健康	⑧ 科学的知見	⑨ 中立公正	⑩ リスク評価
----------	------------	------------	-----------	------------

〔問3〕 生産者や製造者の役割について、以下の問いに答えなさい。

(1) 次の文の()にあてはまる語句を語群から選び、答えなさい。

生産者や製造者には、(①)によって(②)や原材料、保存の方法などの表示が義務づけられています。また食物アレルギー患者のために、(③) (食物アレルギーの原因となる物質)の(④)も義務づけられています。

また、食品の衛生管理の一部においては、HACCPという手法が導入されています。もちろん、どんなにすぐれた手法であっても、それをを用いる人が食品の安全を守ろうとする(⑤)をつねにもち、原則を守って確実に管理していかなければ効果は期待できません。

<語群>

食品表示法

意識

表示

原産地

アレルギー

解答欄

⑥ 食品表示法	⑦ 原産地	⑧ アレルギー	⑨ 表示	⑩ 意識
------------	----------	------------	---------	---------

(2) HACCPとはどのような方法か、答えなさい。

〔解答例〕

原材料から加工の過程、出荷、消費までのすべての段階で、最近の増殖や有害物質の混入の可能性について検討し、ポイントを決めて管理する方法

(3) 下の「JAS マーク」は JAS 法によって定められた食品に表示されている。JAS 法はどのようなことを保証していることを認める法律か、簡潔に述べなさい。

[解答例]

飲食料品などが一定の品質や特別な生産方法でつくられていることを保証する

[問4] 食品の安全を守る我々の役割について、以下の問いに答えなさい。

(1) 食品に表示されている情報を4つ書きなさい。

- ① 原材料名
- ② 賞味期限
- ③ 消費期限
- ④ 内容量 など ※順不同

(2) 細菌による食中毒予防の三原則について、() にあてはまる語句を書きなさい。

細菌を食品につけない	細菌を増やさない	細菌を殺す
(①) や手についている細菌を洗い流す	(②) をおかないで食べる	中心まで (④) を通す
ラップやふたつき容器で包む	時間をおく場合は (③) で保存する	調理器具を (⑤) する

解答欄

⑥ 食品	⑦ 時間	⑧ 冷蔵庫	⑨ 火	⑩ 殺菌
---------	---------	----------	--------	---------

[問6] 食品の安全性を向上させるために、私たち消費者はどのような行動をとる必要があるか考え、答えなさい。

※※

担当教員が評価します。より具体的に書かれていると高評価です。具体的に書けば、当然文字数も増えてきます。問いに沿った考察を、より具体的に書きましょう！！

〔問7〕 A君たちはキャンプに出かけ、仲間とともに食事をつくった。ところが、魚料理が原因と思われる「腸炎ビブリオ」という食中毒に全員がかかってしまった。そのときの状況をまとめてみると、以下の通りであった。まとめを読み、下の問いに答えなさい。

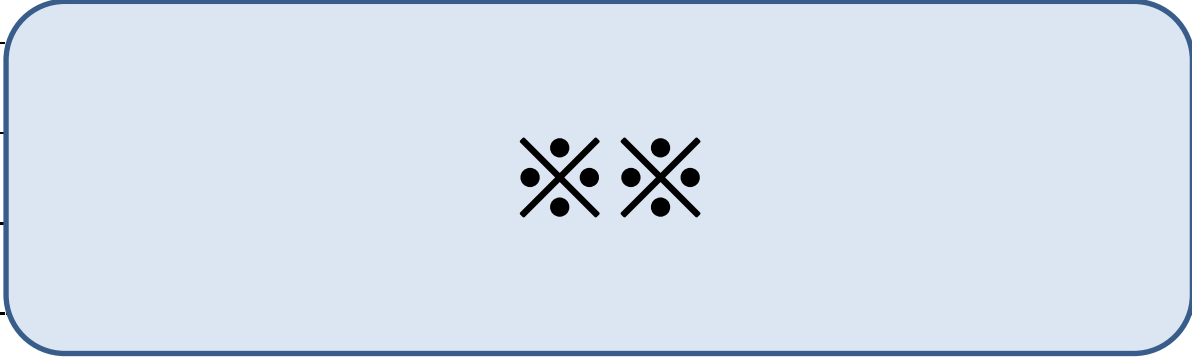
<まとめ>

A君たちは魚屋で買った新鮮な魚を塩焼きにするつもりで、まな板の上で魚をさばいていた。そして味付けのため塩をふりかけて、コンロの上の網で焼いた。魚はしっかりと焼けていた。

つぎに、お店で買った白菜のつけものとたくあんを、そのまな板のはしの方で食べやすいように切った。その後、まな板はきれいに洗って、サラダをつくった。あとは、ご飯と味噌汁や、バーベキューでしっかりと焼けた肉やソーセージなどを食べた。

食べたあとに、全員「腸炎ビブリオ」にかかってしまったのだ。

(1) 食中毒の原因として考えられることを、食中毒の予防の三原則をふまえて答えなさい。



(2) A君たちはどのようにすれば食中毒にかからなかったのか、対策を考えて説明しなさい。

