

選抜区分： 一般選抜第 2 期

科目： 小論文

学科： 食物栄養学科

【設問 1】

食品に完全な安全性を期待するのは現実的に難しい。どんな食べ物でも過剰摂取で毒になりうる。リスクの要因は微生物や自然毒など多岐にわたり、そのリスクを最小限に抑えるのが食品の安全の考え方である。食品安全行政ではリスクを科学的に評価しリスクを低減するというリスクアナリシスの考え方が導入されている。

食品添加物の例として、19 世紀末のヨーロッパではソーセージなどのボツリヌス菌による食中毒が、岩塩の添加によって防止できることを経験的に知っていた。戦後、農薬や化成肥料の普及により野菜の生食が増え、近年、野菜による食中毒も報告されている。無農薬や無添加だから安全なわけではなく、今では農薬や食品添加物の効果や安全性が十分に検討され、豊かな食生活を支えている。