

平成28年度ふぐ処理師試験問題(食品衛生学)

※受験番号を記入してください。

※解答は解答欄に記入してください。

受験番号	
得点	

問1

次の食中毒に関する記述について、()の中に下記の語群から適当な語句を選びその番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 腸炎ビブリオによる食中毒の予防には、魚介類を(ア)でよく洗うことが重要である。
- (2) 食中毒を起こす細菌のうち(イ)は、腸管内で増殖するときにベロ毒素と呼ばれる毒素を産生し、小児や高齢者が感染すると重症化して死亡することがある。
- (3) 近年、寄生虫による食中毒事例として、ヒラメに寄生する(ウ)による食中毒事例が報告されている。
- (4) カンピロバクター・ジェジュニ/コリの食中毒では、加熱不十分な(エ)が原因食品となることが多い。
- (5) わが国の平成27年の食中毒患者数は、(オ)によるものが最も多い。

問1 解答欄

ア	②
イ	⑥
ウ	④
エ	⑩
オ	⑨

- ①紫外線滅菌した海水 ②水道水 ③横川吸虫 ④クドア ⑤黄色ブドウ球菌
⑥腸管出血性大腸菌 ⑦サルモネラ属菌 ⑧カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
⑨ノロウイルス ⑩鶏肉 ⑪野菜

問2

次のノロウイルスに関する記述について、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒の近年の傾向では、生かきなどの二枚貝を原因とする事例よりも、食品取扱者を介して、ウイルスに汚染された食品を原因とする事例が増加傾向にある。
- (2) 生かきなどの食品の加熱は、中心温度75℃～80℃で90秒間以上行うことによりノロウイルスを失活化させることができる。
- (3) ノロウイルスは、栄養、水分、温度の3条件がそろえば、食品中でも増えることができる。
- (4) 感染力が強く、ごく少量で食中毒を起こすため、食中毒予防対策として、「①持ち込まない、②拡げない、③加熱する、④付けない」の4つの対策が必要である。
- (5) ノロウイルスを失活化させるためには、アルコール消毒が有効である。

問2 解答欄

1	○
2	×
3	×
4	○
5	×

※解答は解答欄に記入してください。

得点	
----	--

問3

代表的な食中毒の原因食品と病因物質の組み合わせで、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- | | (原因食品) | | (病因物質) |
|-----|---------|-------|----------|
| (1) | スイセン | ————— | ヒスタミン |
| (2) | 卵 | ————— | サルモネラ属菌 |
| (3) | エゾボラモドキ | ————— | テトラミン |
| (4) | 牛肉 | ————— | シガテラ毒 |
| (5) | ツキヨタケ | ————— | A型肝炎ウイルス |

問3 解答欄

1	×
2	○
3	○
4	×
5	×

問4

「鳥取県食品衛生条例」に規定されている食品を取り扱う営業施設の衛生管理について、正しいものに○印を、誤っているものに×印を解答欄に記入しなさい。

- (1)食品取扱施設は、毎日清掃する必要はなく、汚れが目立ったときに清掃すればよい。
- (2)ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分行わなければならない。
- (3)窓及び出入口をやむをえず開放する場合は、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置をとらなければならない。
- (4)シンクが設置してあれば、手洗い専用の設備は必要ない。
- (5)個人営業の場合は、食品衛生責任者を設置する必要はない。

問4 解答欄

1	×
2	○
3	○
4	×
5	×