

## 令和元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(ア)～(オ)は、食中毒に関して述べたものです。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。

- (ア) ウイルス性食中毒の赤痢は、11月から3月に集中して発生している。
- (イ) 予防の3原則は以下のとおりである。  
 ①清潔 飲食物の細菌による汚染を防ぐ。  
 ②迅速 細菌が増殖しないうちに食べる。  
 ③冷却または加熱 微生物を加熱して殺菌したり、低温を利用して増殖を防ぐ。
- (ウ) 黄色ブドウ球菌の潜伏期間は1～5時間(平均3時間)である。
- (エ) 細菌性食中毒には感染型と毒素型があり、腸炎ビブリオは感染型である。
- (オ) アニサキスは、自然毒食中毒である。

## 問1 解答欄

ア	×
イ	○
ウ	○
エ	○
オ	×

## 問2

次の(ア)～(オ)は、営業施設の衛生に関して述べたものです。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。

- (ア) 食品衛生法第11条に基づく、生食用鮮魚介類の保存基準は10℃以下である。
- (イ) 食品の取扱いにあたり、井戸水及び自家水道を使用する場合は消毒装置の設置が必要である。
- (ウ) ねずみ、昆虫等の発生を認めなければ点検作業は1年に1回で良い。
- (エ) 食品の安全確保の条件は、①使用する原料が衛生的に安全であること、②食品を取り扱う人が衛生的な意識を持っていること、③食品を取り扱う施設が衛生的に管理されていることである。
- (オ) 冷凍、冷蔵、保冷室(庫)の温度を測定する必要はない。

## 問2 解答欄

ア	○
イ	○
ウ	×
エ	○
オ	×

※解答は解答欄に記入してください。

得点	
----	--

問3

次の記述は、食中毒原因微生物とその特徴について述べたものです。(ア)～(オ)の食中毒原因微生物について、関連する特徴を①～⑤から選びそれぞれ解答欄に記入しなさい。

食中毒原因微生物	特徴
(ア)サルモネラ属菌	① ヒラメに寄生している。マイナス20℃で4時間以上の冷凍、又は75℃で5分以上の加熱で死滅する。
(イ)ノロウイルス	② エンテロトキシンという毒素を産生し、毒素は100℃の加熱でも壊れない。冷蔵温度域では発育出来ない。
(ウ)ボツリヌス菌	③ ヒト、家畜の糞便、そ族昆虫に広く分布し、乾燥に強い。10℃以下の低温管理や、75℃で1分以上の加熱処理により予防できる。
(エ)黄色ブドウ球菌	④ ヒトの腸管内のみで増殖。ヒトの糞便からも感染し、二次汚染の防止には個人衛生の徹底が重要。アルコール消毒では完全には不活性化できない。
(オ)クドア	⑤ 運動神経を麻痺させる毒素を発生し、芽胞を形成することから通常の加熱処理では生残する。はちみつを原因食品とする食中毒に注意が必要。

問3 解答欄

ア	③
イ	④
ウ	⑤
エ	②
オ	①

問4

次の(ア)～(オ)は、カンピロバクター食中毒に関して述べたものです。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。

- (ア) 発病までの時間は平均2日から3日である。
- (イ) 感染力は弱く大量の菌がなければ食中毒にいたらない。
- (ウ) 食中毒予防には75℃で1分間以上の加熱調理が有効である。
- (エ) 家畜やペットなどあらゆる動物が保菌。鶏肉が関与した多様な食品が感染源となる。
- (オ) 大気中で増殖し、30℃以下で急速に発育する。

問4 解答欄

ア	○
イ	×
ウ	○
エ	○
オ	×