

平成30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、食中毒の病因物質、主な原因食品及びその特徴に関して述べたものです。各記述の組み合わせとして正しいものに○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

設問	病因物質	主な原因食品	特徴
(ア)	黄色ブドウ球菌	豚肉	産生する毒素は、100℃の加熱で破壊される。
(イ)	サルモネラ属菌	おにぎり	耐熱性で75℃1分以上の加熱では死滅しない。
(ウ)	カンピロバクター	鶏肉	大気中では発育できない。
(エ)	腸炎ビブリオ	煮魚	食塩水で洗うことにより死滅する。
(オ)	アニサキス	魚介類	-20℃で24時間以上冷凍処理することで感染性を失う。

問1 解答欄

ア	×
イ	×
ウ	○
エ	×
オ	○

問2

次の(ア)～(オ)は、「鳥取県食品衛生条例」第3条及び第4条に規定する公衆衛生上の措置の基準及び営業施設の基準について述べたものです。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) 水質検査の結果、飲用適と認められた井戸水を使用する際は、消毒装置を設ける必要はない。
- (イ) 調理室、製造室、処理室、販売室又は便所のいずれか1か所に、流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けなければならない。
- (ウ) 食品取扱施設及びその周辺は、ねずみ又は昆虫の発生がないか1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、その都度駆除する必要がある。
- (エ) 食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄する必要がある。
- (オ) 貯水槽を使用する場合は、1年に1回以上清掃し、清潔に保つ必要がある。

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(ア)～(オ)は、ウェルシュ菌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) 主症状は下痢と腹痛で、通常は、軽症で1日程度で回復する。
- (イ) 調理済みの食品の保存は、急冷後低温(10℃以下)で保存するか高温(55℃以上)のまま保存することが予防になる。
- (ウ) 発症までの潜伏期間は48時間程度である。
- (エ) 75℃1分の加熱調理により、すべての菌体を死滅させることができる。
- (オ) 健康なヒトや動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く常在している。

問3 解答欄

ア	○
イ	○
ウ	×
エ	×
オ	○

問4

次の(ア)～(オ)は、ノロウイルス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) 犬、猫の腸管内で増殖する。
- (イ) アルコール消毒液により不活化する。
- (ウ) このウイルスに対する抗ウイルス薬は存在せず、対症療法が行われる。
- (エ) 感染性が非常に強く、極少量で感染が成立する。
- (オ) 食中毒予防には、75℃1分の加熱調理が有効である。

問4 解答欄

ア	×
イ	×
ウ	○
エ	○
オ	×