

令和2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、ふぐ処理師の衛生管理に関する記述です。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) 手指に傷があり、うみが出るときには、はしを使えば素手で調理の仕事をしてよい。
- (イ) 調理場で働いていることは、多数の客の健康・命をあずかっている。健康であっても感染症の保菌者でないことを確かめるため、検便は施設の状況等に応じて実施する必要がある。
- (ウ) 便所に入るときは、衣服や履き物をかえるようにすれば、用便後の手洗いは流水のみで済ませてよい。
- (エ) 調理する際は、白衣・ぼうし・マスク・前掛けなど汚れていない清潔なものを正しく身につけ、汚れた手や洗った手を前掛けや白衣で拭いたりしない。
- (オ) 感染症(特に赤痢・腸チフス・パラチフスなど消化器系感染症)にかかっている者は直接食品に接触する作業をしてはいけない。

問1 解答欄

ア	×
イ	○
ウ	×
エ	○
オ	○

問2

次の(ア)～(オ)は、黄色ブドウ球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) 黄色ブドウ球菌は、エンテロトキシンという毒素を産生し、毒素は100℃でも壊れない。
- (イ) 主な原因食品には、おにぎり等穀類加工食品がある。
- (ウ) 発病までの潜伏時間は24時間～48時間である。
- (エ) 土壌などの自然界に広く分布している。
- (オ) 黄色ブドウ球菌は、冷蔵温度域では発育できない。予防のポイントは低温管理が重要で、低温で管理できない食品は室温で放置せず調理後早く食べる。

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、食中毒の病因物質、主な原因食品及びその特徴について述べたものです。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。

	病因物質	主な原因食品	特徴
(ア)	カンピロバクター	鶏肉	大気中や30℃以下では発育できない。
(イ)	サルモネラ属菌	鶏卵	10℃以下の低温保存で増殖を防ぐことができる。加熱調理75℃、1分以上で不活化できる。
(ウ)	アニサキス	はちみつ	加熱(60℃で1分、70℃以上では瞬時)で死滅する。
(エ)	腸炎ビブリオ	さしみ	主な感染源として未消毒の井戸水がある。
(オ)	病原大腸菌 腸管出血性大腸菌 (O157)	牛肉	75℃、1分以上で中心まで十分に加熱することで不活化できる。

問3 解答欄

ア	○
イ	○
ウ	×
エ	×
オ	○

問4

次の(ア)～(オ)は、ノロウイルス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) 感染経路として、カキ・ハマグリなどの二枚貝の喫食のほか、人から人への感染もある。
- (イ) ヒトの腸管内のみで増殖できる。
- (ウ) 潜伏期間は通常1～5時間である。
- (エ) 食中毒発生は11月から3月の冬季に多い傾向がある。
- (オ) 食中毒予防のポイントは調理器具、手指の洗浄・消毒・二次汚染の防止に加え、食品取扱者の個人衛生の徹底がある。

問4 解答欄

ア	○
イ	○
ウ	×
エ	○
オ	○