

## 平成29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)食中毒の予防3原則は清潔、迅速、加熱または冷却である。
- (イ)細菌性食中毒は感染型と毒素型に分類されるがサルモネラ菌は毒素型である。
- (ウ)ノロウイルスの潜伏期間は通常24～48時間である。
- (エ)ウイルス性食中毒が近年急増し、6月から10月に集中して発生している。
- (オ)クドアは、ヒラメに寄生するクドア・セプテンブクタータが食中毒の原因物質として特定されており、平成23年6月から食中毒として取り扱うようになった。

## 問1 解答欄

ア	○
イ	×
ウ	○
エ	×
オ	○

## 問2

次の(ア)～(オ)は、営業施設の衛生管理及び構造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)便所には、手指等の消毒に適した消毒液があれば、流水式手洗い設備まで設置する必要はない。
- (イ)井戸水は、食品製造用水として、くみあげた状態のまま利用できる。
- (ウ)営業施設は、住居その他の営業に直接必要のない場所と、壁、ガラス戸、その他適当なもので区画する必要がある。
- (エ)床は、平滑で清掃しやすい構造とする必要がある。
- (オ)施設の出入口は、換気のため常に開放しておく必要がある。

## 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

次の記述は、食中毒原因菌とその特徴について述べたものです。(ア)～(オ)の食中毒原因菌について、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。

食中毒原因菌	特徴
(ア)カンピロバクター	① 芽胞を形成し、熱に強い。酸素があると発育できない。
(イ)腸炎ビブリオ	② 化膿創に多く存在し、傷がある人は調理に注意が必要。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。
(ウ)ボツリヌス菌	③ 真水では増殖できない。海水中に生息。
(エ)黄色ブドウ球菌	④ 主な原因食品は、鶏肉。発病までの時間は平均2日から3日と長い。
(オ)ウエルシュ菌	⑤ 運動神経を麻痺させる毒素を発生させる。はちみつを乳児に食べさせた場合、重篤な症状を発症する場合がある。

ア	④
イ	③
ウ	⑤
エ	②
オ	①

問4

次の(ア)～(オ)は、食品衛生法で定める生食用鮮魚介類の規格基準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)加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した工業用水又は工業用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (イ)清潔で衛生的な容器に入れてあれば、30℃以下で保存できる。
- (ウ)加工に使用する器具の使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。
- (エ)加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。
- (オ)成分規格は、腸炎ビブリオの最確数が、一定数以下でなければならない。

ア	×
イ	×
ウ	○
エ	○
オ	○