

令和2年度ふぐ処理師試験問題（公衆衛生学）

※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)～(エ)は公衆衛生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) 厚生労働省は、公衆衛生に関する行政を担当している国の主要機関の一つである。
- (イ) 保健所の業務の一つに衛生上の試験及び検査に関する事項がある。
- (ウ) 保健所の業務は保健所法により規定されている。
- (エ) 地方公共団体においては各都道府県及び指定都市などにそれぞれ衛生主管の部局があり、この組織の中で保健所が直接飲食店、旅館、理美容所などの指導にあたっている。

問1 解答欄

| | |
|---|---|
| ア | ○ |
| イ | ○ |
| ウ | × |
| エ | ○ |

問2

次の文は感染症について述べています。()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。

感染症の発生には以下A～Cの3つの条件がある。

- A (ア)がいること(感染源)。
- B (ア)と(イ)を持つ人間とが接触する機会があること(感染経路)。
- C 感染症にかかりやすい体質、すなわち(イ)をもつ人間がいること。(ウ)があれば感染は起こらない。

A～Cの条件のどの1つが欠けても(エ)は起こりえない。

感染源には次のようなものがある。

患者 体内に(ア)をもち、これを排泄するので代表的な感染源。

(オ) 症状を表していないが感染症の(ア)を排出するもの。

(カ) 患者または(オ)の家族、看護人、同居者、見舞人なども(ア)に汚染されやすいので感染源となる可能性がある。

その他の感染源 (ア)に汚染された機材、物品、動物など。

問2 解答欄

| | |
|---|---|
| ア | ⑥ |
| イ | ⑤ |
| ウ | ④ |
| エ | ② |
| オ | ⑦ |
| カ | ⑧ |

①予防 ②流行 ③多様性 ④抵抗性 ⑤感受性 ⑥病原体 ⑦保菌者
⑧接触者

| | |
|----|--|
| 得点 | |
|----|--|

※解答は解答欄に記入してください。

問3

次の(ア)～(オ)は、人体に影響を与える寄生虫症についての記述です。それぞれにあてはまる寄生虫の名称を下記の語群の中から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 幼虫は人の体内では成虫になれないので通常は自然排出されるが、人の胃や腸壁に侵入し、2～10時間後に激しい腹痛、吐き気、嘔吐などの症状を呈することがある。サバ、ニシン、イワシ、サケなどの内臓表面や筋肉に寄生する。
- (イ) 人から人へ便を介しての感染や、人や動物の糞便により汚染された水や食品を摂取することにより感染する。人への影響として、おびただしい量の水様性下痢、激しい腹痛、吐き気、嘔吐がみられる。特徴としては熱と乾燥に弱く、塩素剤には強い。
- (ウ) 主にホタルイカの胃と腸に寄生し、内臓ごと生食することで1日から2、3週間で皮膚爬行症もしくは腸閉塞症を起こす。予防として-30℃で4日間以上冷凍すると死滅する。
- (エ) 主にサケ、マス類の背ビレ、アブラビレのすぐ下の筋肉内に被囊虫が寄生する。人を含む哺乳類が終宿主で体長6～10mmにもなる。人に寄生して成虫になると、腹痛、便秘、下痢など消化器系に軽度の症状を起こす。-20℃で24時間以上冷凍すると死滅する。
- (オ) 米国では不完全調理の豚肉、ソーセージなどが、日本ではクマの刺身が感染源となっている。初発症状として発熱、筋肉痛、眼窩周囲の浮腫などがある。感染後6週目頃、眼瞼浮腫が一層ひどくなり重症の場合は全身浮腫、貧血、肺炎、心不全などを起こし、死亡することもある。

問3 解答欄

| | |
|---|---|
| ア | ④ |
| イ | ⑤ |
| ウ | ③ |
| エ | ⑦ |
| オ | ⑧ |

| | | | |
|-------------|-----------|----------|------------|
| ①クダア | ②マンソン裂頭条虫 | ③旋尾線虫 | ④アニサキス |
| ⑤クリプトスポリジウム | ⑥回虫 | ⑦日本海裂頭条虫 | ⑧旋毛虫(トリヒナ) |

問4

次の(ア)～(カ)は消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) 細菌は高温菌、低温菌、中温菌に分けられるが、食中毒を発生させる病原菌は中温菌に属するものが多く、人の体温35～37℃位で最もよく増殖する。
- (イ) 消毒は、物理的または化学的に病原微生物の数を減少、生命力を破壊することであり、滅菌は、病原菌、非病原菌の区別なく、すべての微生物を殺滅または除去することをいう。
- (ウ) 食品に対する化学的方法の中に加熱処理がある。調理加工で煮る、焼く、油で揚げると十分に火が通っていれば殺菌されるが、中心温度100℃で5分間の加熱でほとんどの細菌は死滅する。
- (エ) 食品に対する物理的方法の中の放射線照射は、わが国では現在はバレイショの発芽防止にしか利用を認められていない。
- (オ) ブドウ球菌などに有効な逆性石鹼は殺菌力が石炭酸の20倍以上あり、洗浄力が強いので、蛋白などの汚れがあってもかなり効果的である。

問4 解答欄

| | |
|---|---|
| ア | ○ |
| イ | ○ |
| ウ | × |
| エ | ○ |
| オ | × |