

公衆衛生関係法規

問1 食品衛生法に基づく、営業許可を必要とする業種として、誤っているものを選びなさい。

- ① 医薬品販売業
- ② 魚介類販売業
- ③ 喫茶店営業
- ④ 飲食店営業

問2 食品衛生法で定める食品等事業者の責務として、誤っているものを選びなさい。

- ① 販売食品等の安全性の確保に係る知識および技術の習得
- ② 食品の栄養成分の表示
- ③ 販売食品等の原材料の安全性の確保
- ④ 仕入元の名称等の記録の作成・保存

問3 憲法第25条第2項の記述で、()に入る語句として、正しい組合せのものを選びなさい。

国は、すべての生活部面について、(A)、社会保障及び公衆衛生の向上及び(B)に努めなければならない。

- | | (A) | | (B) |
|---|------|---|-----|
| ① | 保健衛生 | — | 発展 |
| ② | 社会福祉 | — | 増進 |
| ③ | 保健衛生 | — | 増進 |
| ④ | 社会福祉 | — | 発展 |

問4 次の記述を目的とする法律として、正しいものを選びなさい。

食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進する。

- ① 調理師法
- ② 環境基本法
- ③ 食品安全基本法
- ④ 食品衛生法

問5 感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 結核予防法は廃止され、結核はこの法律へ統合された。
- ② この法律において「感染症」とは、1類～5類感染症、新型インフルエンザ等感染症、指定感染症及び新感染症をいう。
- ③ 医師は、5類感染症の者を診断したときは、保健所への届け出は不要である。
- ④ 痘そうは、1類感染症である。

問6 法律と規定内容の組合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ① 食育基本法 — 食育推進運動の展開
- ② 食品衛生法 — 食事摂取基準
- ③ 検疫法 — 総合衛生管理製造過程承認制度
- ④ 労働安全衛生法 — 就業調理師の届出

問7 次のうち、保健所の設置主体でないものを選びなさい。

- ① 国
- ② 都道府県
- ③ 指定都市
- ④ 中核市

問8 次の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 産業廃棄物処理は排出業者の責任である。
- ② ごみ、尿尿などの一般廃棄物処理は、市町村の責任ではない。
- ③ 食品を扱う事業者は、食品循環資源の再生利用促進に努める必要がある。
- ④ 食品を扱う事業者は、食品廃棄物の発生抑制に努めなければならない。

問9 労働安全衛生法に規定されていないものを選びなさい。

- ① 衛生教育
- ② 病人の就業禁止
- ③ 健康診断
- ④ 女性や年少者の労働

問10 学校給食法による学校給食の目的について()に入る語句として、正しい組合せのものを選びなさい。

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達と(A)に関する正しい理解と適切な判断力を養うため、学校給食の普及と(B)の推進を図ることを目的とする。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|-----|
| ① | 食 | — | 健康 |
| ② | 栄養 | — | 健康 |
| ③ | 食 | — | 食育 |
| ④ | 栄養 | — | 食育 |

食品衛生学

問11 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 潜伏期間は2日～7日と長い。
- ② 原因菌は、3%の食塩濃度の環境でよく増殖する。
- ③ 原因食品は、主に海産魚介類およびその加工品である。
- ④ 魚介類を調理する時、飲用適の流水でよく洗うことなどが予防方法である。

問12 腸管出血性大腸菌食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 幼少児童や高齢者は腎臓障害を起こし死亡することがある。
- ② 原因菌は、動物の糞便中に存在する。
- ③ 原因菌は、熱に弱く、75℃1分間の加熱で死滅する。
- ④ 人から人への2次感染は、おこさない。

問13 カンピロバクター食中毒の予防方法に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 食肉の生食を避けること。
- ② 汚染食品から他の食品への2次汚染に注意すること。
- ③ 食品を常温で保管すること。
- ④ 食品を十分に加熱調理すること。

問14 ノロウイルスに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 85℃で1分間以上の加熱で不活性化する。
- ② ノロウイルスによる食中毒は、冬季に起こりやすい。
- ③ 人が唯一の感受性動物である。
- ④ 感染力が弱い。

問15 植物性自然毒に関する組合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ① アミグダリン — 青梅
- ② ソラニン — トリカブトの葉
- ③ アコニチン — 五色豆
- ④ シアン — じゃがいも

問16 寄生虫に関する組合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ① マンソン裂頭条虫 — 豚肉
- ② 旋毛虫 — 熊肉
- ③ アニサキス — カエル、ヘビ
- ④ トキソプラズマ — アジ、イカ

問17 食品添加物に関する組合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ① 豆腐凝固剤 — L-アスコルビン酸
- ② 発色剤 — L-グルタミン酸ナトリウム
- ③ 保存料 — ソルビン酸
- ④ 酸化防止剤 — 塩化カルシウム

問18 鮮魚類の鮮度に関する組合わせとして、誤っているものを選びなさい。

- ① 良好 — 眼球は突出し、血液の浸出や混濁がない。
- ② 不良 — 水中に沈む。
- ③ 良好 — えらが美しい赤色を示している。
- ④ 不良 — 肉質は白濁する。

問19 肉料理の衛生管理に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① まな板、包丁、バット、ボウルなどは生肉専用のものを使用する。
- ② 漬け込みのときは、必ず冷蔵庫に保管する。
- ③ 内臓（きも、もつ）料理のときは、内臓を流水で十分洗浄してから使用する。
- ④ 解凍は、室温放置や日の当たる場所で行う。

問20 次の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 中性洗剤は水によく溶け、せっけんより洗浄力が弱い。
- ② 逆性せっけんは、洗浄力はほとんどないが、殺菌力が非常に強い。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素剤は金属を腐食する。
- ④ 滅菌とは、全ての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例、 同条例施行規則

問21 条例第2条の条文中（ ）に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

この条例において「ふぐの処理」とは食用に供する目的で、ふぐの（ A ）、肝臓、胃腸その他の人の健康を損なう恐れがある部位として規則で定めるもの（以下「有毒部位」という。）を完全に除去すること又は有毒部位に（ B ）などを行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|---|------|
| ① | 卵巣 | — | 加熱処理 |
| ② | 精巣 | — | 加熱処理 |
| ③ | 卵巣 | — | 塩蔵処理 |
| ④ | 精巣 | — | 塩蔵処理 |

問22 京都府においてふぐの刺身を容器包装に入れて小売店で販売する場合、表示しなければならない項目ではないものを選びなさい。

- ① ふぐの処理を行った者の氏名
- ② ふぐの処理を行った者の免許番号
- ③ ふぐの処理を行った事業者の住所及び氏名
(法人にあっては、その名称)
- ④ 処理年月日

問23 ふぐ処理師免許に係る記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ処理業者は、営業所の見やすい場所に免許を掲示しなければならない。
- ② ふぐ処理師は、免許の記載事項に変更があった場合は速やかに知事に免許の書換を申請しなければならない。
- ③ 知事が行うふぐ処理師試験の合格証書があれば誰でも免許を取得することができる。
- ④ 京都府の免許があれば全都道府県においてふぐの処理ができる。

問24 ふぐ処理業に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 同一経営者の営むふぐ処理業施設においては、ふぐ処理師は一人で複数の施設を兼務することができる。
- ② ふぐ処理業を営もうとする者は、申請書を提出し、知事の認証を受けなければならない。
- ③ ふぐの処理を行う営業所に対する食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可を有しなくなった場合、ふぐ処理業の認証は効力を失う。
- ④ 認証書を他人に譲り渡し、又は貸与した場合、知事は認証を取り消すことができる。

問25 ふぐ処理業の施設基準について、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ専用の冷蔵設備を設けること。
- ② 有毒部位を収納する廃棄物容器は、ふぐ専用であれば施錠の装置は不要である。
- ③ ふぐの処理をされたふぐを保管する容器は他の食品と共用できる。
- ④ 洗浄を十分に行うことができる専用の流し台、まな板及び包丁を設けること。

問26 容器包装を用いずにふぐの加工品を販売する場合、ふぐの種類などの記録を保存しなければならない期間として定められているものを選びなさい。

- ① 当該加工品の消費期限又は賞味期限の期間
- ② 当該加工品の消費期限又は賞味期限から起算して1年間
- ③ 当該加工品を販売した日から起算して3カ月間
- ④ 当該加工品を販売した日から起算して1年間

問27 ふぐの販売に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 未処理ふぐ販売業者が営業を廃止したときは、その旨を知事に届出なければならない。
- ② ふぐの処理をされていないふぐは、ふぐ処理師には販売してはならない。
- ③ ふぐの処理をされていないふぐを別の未処理ふぐ販売業者へ販売する場合でも、未処理ふぐ販売業の届出は必要である。
- ④ 未処理ふぐ販売業者は営業所の見やすい場所に届出済証を掲示しなければならない。

問28 次の事項のうち、変更があった場合、ふぐ処理業者が知事に変更届出書により届出なければならないものとして、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理業者の住所
- ② ふぐ処理業者の営業所の電話番号
- ③ 専任のふぐ処理師
- ④ ふぐ処理業者の営業所の施設の配置

問29 次の違反行為のうち、10万円以下の罰金に処せられるものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師でない者がふぐの処理に従事したとき。ただし、ふぐ処理師の下にその指示を受けてふぐの処理に従事するときは除く。
- ② 食用に供する目的で有毒部位の調理をしたとき。ただし、塩蔵処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにする場合は除く。
- ③ ふぐ処理業の認証を受けずにふぐ処理業を営んだとき。
- ④ ふぐ処理師でない者がふぐ処理師又はこれに紛らわしい名称を用いたとき。

問30 未処理ふぐ販売業を届け出るときの添付書類のうち、必要なものの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ア 営業所付近見取り図
- イ 仕入れ内容（仕入先、ふぐの種類、仕入数量等）を示す書類
- ウ 販売内容（販売先、販売方法等）を示す書類
- エ ふぐ処理師免許の写し

- ① ア、イ、ウ、エ
- ② ア、イ、ウ
- ③ イ、ウ、エ
- ④ ア、エ

ふぐの性状

問31 フグ毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① フグ毒は、テトロドトキシンである。
- ② 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- ③ 紫外線の照射に抵抗性が大きい。
- ④ ペプシン、トリプシンなどの消化酵素で容易に分解される。

問32 フグ中毒の性状に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 運動麻痺
- ② 血圧の上昇
- ③ 呼吸困難・停止
- ④ 知覚麻痺

問33 マフグの「筋肉」「皮」「精巣」のうち、可食部位の全てを示したものを選びなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巣
- ④ 筋肉と皮と精巣

問34 シマフグの「筋肉」「皮」「精巣」のうち、可食部位の全てを示したものを選びなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巣
- ④ 筋肉と皮と精巣

問35 筋肉、皮、精巣とも食べられるフグを選びなさい。

- ① ヨリトフグ
- ② メフグ
- ③ ハコフグ
- ④ アカメフグ

問36 精巣を食べることができないフグを選びなさい。

- ① クサフグ
- ② ハリセンボン
- ③ カナフグ
- ④ クロサバフグ

問37 ドクサバフグの特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 尾ビレの中央が突出している。
- ② 背ビレのつけ根は特に黒い。
- ③ 背面の小棘（トゲ）は背ビレのつけ根までである。
- ④ 腹面には小棘（トゲ）がある。

問38 ゴマフグの特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 背面が白ゴマをふりかけたように見える。
- ② 成魚は背面に褐色味はなく青黒い。
- ③ 臀ビレは黒い。
- ④ 背ビレは鎌形になっている。

問39 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

体の下縁に黄または橙色のバンドがあり、胸ビレの後方には不定形の黒紋がある。幼魚期には体表に白点をもつ。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。

- ① コモンダマシ
- ② サンサイフグ
- ③ ショウサイフグ
- ④ ネズミフグ

問40 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

大型種である。胸ビレのすぐ後ろに白い輪に囲まれた大きな黒紋があり、臀ビレは白い。背面と腹面に小棘（トゲ）が密生する。

- ① カラスフグ
- ② クサフグ
- ③ トラフグ
- ④ ナシフグ

