

公衆衛生関係法規

問1 廃棄物に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 廃棄物の処理については、循環型社会形成推進基本法に基づき循環型社会の形成に関する施策の一環として進められている。
- ② 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)は、食品廃棄物の発生抑制、減量化等に関することについて定めている。
- ③ 循環的利用ができない資源は、資源の有効な利用の促進に関する法律(資源有効利用促進法)により適正に処理しなければならない。
- ④ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律(廃棄物処理法)において、主に家庭から排出される一般廃棄物は、市町村の責任で処理することが規定されている。

問2 「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(感染症法)」における三類感染症として、正しいものを選びなさい。

- ① エボラ出血熱
- ② ペスト
- ③ ラッサ熱
- ④ コレラ

問3 学校給食法第2条に規定されている学校給食の目標として、誤っているものを選びなさい。

- ① 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- ② 給食施設の衛生管理体制を確立し、重要管理事項について点検及び記録を行うこと。
- ③ 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- ④ 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

問4 健康増進法に規定されている事項として、正しいものを選びなさい。

- ① 国民健康・栄養調査の実施
- ② 食育推進基本計画の策定
- ③ 食品添加物の販売等の制限
- ④ 輸入食品の安全性確保

問5 食品表示法に基づき定められた「食品表示基準」において、製品にその表示が義務付けられているアレルギー表示対象品目（特定原材料）として、正しいものを選びなさい。

- ① アーモンド
- ② さば
- ③ 落花生
- ④ 牛肉

問6 食品衛生法第1条の条文中（ ）に入る語句として、正しいものの組合せを選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために（ A ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の（ B ）を図ることを目的とする。

（ A ） （ B ）

- ① 公衆衛生 — 健康の保護
- ② 公衆衛生 — 衛生意識の向上
- ③ 疾病対策 — 健康の保護
- ④ 疾病対策 — 衛生意識の向上

問7 食品衛生法に規定されてい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 事業場から排出される汚水による河川等の水質の汚濁の防止
- ② 販売食品等の原材料の安全性の確保
- ③ 仕入元の名称等の記録の作成、保存
- ④ 危害発生時の国等への関係資料の提供

問8 食品衛生法に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 魚肉ハムを製造する営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなければならない。
- ② 都道府県知事は、食品衛生推進員に、毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づく監視指導を行わせなければならない。
- ③ 食中毒患者又はその疑いのある者を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- ④ この法律で定義される食品には、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品は含まれない。

問9 食品安全基本法に規定されている事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品健康影響評価の実施
- ② 食品の安全性の確保に関する教育、学習等
- ③ 内閣府の食品安全委員会の設置
- ④ 優良誤認表示の禁止

問10 地域保健法第6条に規定されている保健所の業務として、誤っているものを選びなさい。

- ① 栄養の改善及び食品衛生に関する事項
- ② 母性及び乳幼児並びに老人の保健に関する事項
- ③ 医事及び薬事に関する事項
- ④ 検疫に関する事項

食品衛生学

問 11 食品の保存法に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 乾燥法とは、食品を乾燥させて水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- ② 塩漬け法では、食品中の水分の一部が自由水となり、水分活性が高くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- ③ 冷凍も冷蔵も、細菌の活動力を著しく弱め、さらに酵素による分解も抑えられるが、細菌を死滅させることはできない。
- ④ びん詰・缶詰法とは、食品をびんや缶に詰めた後、加熱などで脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌し保存する方法である。

問 12 細菌性食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 食中毒の原因となった食品でも、色、香り、味などに変化がないことが多く、安全なものとの区別が難しい。
- ② 感染侵入型の食中毒菌には、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、腸管出血性大腸菌等がある。
- ③ 毒素型の食中毒では、原因細菌が食品中で大量に増殖し、その際に産生された毒素を食品とともに摂取することによって発病する。
- ④ 気温が高くなり湿度が上がると起こりやすくなる。

問 13 ノロウイルス食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 潜伏期間は、通常 24～48 時間である。
- ② ノロウイルスは、85～90℃で 90 秒間以上の加熱で不活性化する。
- ③ ノロウイルスは、カキなどの二枚貝の中では増殖することはなく、人の小腸のみで増殖する。
- ④ 症状が回復した患者の糞便からノロウイルスが検出されることはない。

問 14 黄色ブドウ球菌食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 黄色ブドウ球菌は、食品に付着すると、さかんに増殖しながらベロ毒素（VT）を産生し、これが食中毒の原因となる。
- ② 黄色ブドウ球菌は、人の鼻腔内や特に化膿巣^{かのうそう}には濃厚に存在している。
- ③ 吐き気、嘔吐が激しく、腹痛があつたり下痢をしたりするが、発熱はほとんどない。
- ④ 黄色ブドウ球菌による汚染は、加熱調理後に調理従事者が手指で行う作業や、使用後のふきん、調理機材などが原因となる場合が多い。

問 15 食中毒に関して、正しいものの組合せを選びなさい。

- ア セレウス菌には下痢型と麻痺型がある。
- イ 腸炎ビブリオは、3%食塩濃度の環境でよく増殖する好塩菌である。
- ウ ウェルシュ菌食中毒の主な症状は、激しい吐き気と嘔吐である。
- エ わが国では、野生のシカ肉の生食を原因とするE型肝炎ウイルスによる食中毒が発生したことがある。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 16 自然毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、貝の中腸腺に含まれている。
- ② 有毒なきのこの毒成分には、ムスカリン、アマトキシシンなどがある。
- ③ アフラトキシシンは発がん性が強い。
- ④ ソラニンを摂取すると、多くの場合、ドライアイスセンセーション（知覚異常）を生じる。

問 17 寄生虫に関して、正しいものを選びなさい。

- ① アニサキスは、主に養殖魚に寄生しており、海産魚介類（イカ、タラ、サバなど）には、ほとんど寄生していない。
- ② クリプトスポリジウムの感染源となる主な食品には、家畜の糞便で汚染された飲料水等がある。
- ③ クドア・セプテンブクタータは熱に強く、100℃で10分間以上加熱しても死滅しない。
- ④ ザルコシステイス・フェアリーによる食中毒の主な症状は、貧血、めまい、浮腫などである。

問 18 食品中の汚染物質に関して、正しいものの組合せを選びなさい。

ア 1968年（昭和43年）に、ヒ素が混入した食用油による「カネミ油症」事件が発生し、多くの健康被害者が出た。

イ メチル水銀による中毒である水俣病の主な症状は、消化器系の障害である。

ウ 2012年（平成24年）4月から食品中の放射性セシウムの基準値が設けられて規制が行われている。

エ 残留農薬の規制として、2006年（平成18年）からポジティブリスト制度が実施されている。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 19 食品添加物の物質名及び用途として、正しいものの組合せを選びなさい。

(物質名)	(用途)
① キシリトール	— 甘味料
② ジブチルヒドロキシトルエン（BHT）	— 防かび剤
③ オルトフェニルフェノール	— 保存料
④ ソルビン酸カリウム	— 酸化防止剤

問 20 消毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 消毒とは、すべての微生物を死滅又は除去し、完全に無菌状態にすることである。
- ② クレゾール石けん液は、芽胞やウイルスへの殺菌効果が非常に高い。
- ③ 消毒用エタノールは、濃度が 100%のものより約 70%に薄めた溶液の方が消毒力が強い。
- ④ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力はほとんどないが、洗淨力が非常に強い。

京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例 及び同条例施行規則

問 21 条例第 2 条第 1 項の条文中（ ）に入る語句として、正しいものの組合せを選びなさい。

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おそれの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 ）等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 | － 殺菌処理 |
| ② | 精巣 | － 殺菌処理 |
| ③ | 卵巣 | － 塩蔵処理 |
| ④ | 精巣 | － 塩蔵処理 |

問 22 条例第 3 条に規定されているふぐの処理に関して、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐの処理をされていないふぐであっても、食品として販売の用に供するために加工することができる。
- ② どのような場合であっても、海外においてふぐの処理をされたふぐは、食品として販売の用に供するために調理してはならない。
- ③ ふぐの処理をされていないふぐであっても、ふぐ処理業者に対しては食品として販売することができる。
- ④ ふぐ処理師の立会いの下にふぐの処理について指示を受けていても、ふぐ処理師でない者は、ふぐの処理に従事してはならない。

問 23 容器包装を用いて、ふぐちりの材料としてふぐ（海外においてふぐの処理をされたものを除く。）を販売する場合において、当該容器包装の見やすい箇所に表示しなければならない事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐの処理を行った事業者の住所及び氏名（法人にあつては、その名称）
- ② なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域
- ③ ふぐの種類
- ④ 加工年月日

問 24 ふぐ処理師に関する規定について、正しいものの組合せを選びなさい。

- ア 18歳未満の者に対しては、ふぐ処理の免許を与えられない。
- イ ふぐ処理師であれば、食用に供する目的で、どのような有毒部位であっても販売することができる。
- ウ ふぐ処理師免許証を亡失したときは、速やかに知事に免許証の再交付を申請しなければならない。
- エ 京都府のふぐ処理師免許証があれば、全ての都道府県でふぐの処理を行うことができる。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 25 ふぐ処理師又はふぐ処理業者が遵守しなければならない規定について、正しいものの組合せを選びなさい。

ア ふぐは、ふぐの処理をされたものとされていないものを区別して容器に収容する必要はない。

イ 有毒部位は、有毒である旨の表示をした専用の不浸透性廃棄物容器に収容して施錠し、食品及び他の廃棄物と混同させない。

ウ ふぐの処理に従事している場合であっても、ふぐ処理師免許証を携帯する必要はない。

エ ふぐの処理に用いた器具及び容器は、ふぐ毒を完全に除去する。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 26 ふぐ処理業の認証を受けようとする者が、ふぐ処理業認証申請書に添付する必要がある書類として、誤っているものを選びなさい。

- ① 廃棄物の処分方法を記載した書類
- ② 営業所の施設の配置図
- ③ 営業所の付近 200 メートル以内の見取図
- ④ ふぐ処理師として従事することに支障があるか否かに関する医師の診断書

問 27 ふぐ処理業の認証に係る施設基準として、誤っているものを選びなさい。

- ① 予定処理量に応じ、できるだけ狭くしたふぐ処理場を設けること。
- ② 専用のふぐ処理台を設け、ふぐ処理台に附属するまな板等を取りはずして洗浄することができる構造とすること。
- ③ 洗浄を十分に行うことができる専用の流し台、専用のまな板及び専用の包丁を設けること。
- ④ ふぐの運搬用具は、清掃及び清洗に便利な構造とし、覆いその他の防虫及び防じんのための設備を設け、ふぐの処理をされていないふぐの場合は、更に脱漏を防止するために必要な設備をすること。

問 28 未処理ふぐ販売業者に関する規定として、正しいものを選びなさい。

- ① 未処理ふぐ販売業とは、業としてふぐの処理がされていないふぐについて研究に供する目的で販売を行うことをいう。
- ② 未処理ふぐ販売業者は、届出済証を営業所に掲示してはならない。
- ③ 未処理ふぐ販売業者が営業を廃止したときは、その旨を知事に届け出なければならない。
- ④ 未処理ふぐ販売業の届出をせずふぐの処理がされていないふぐを販売した者は、2年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処される。

問 29 ふぐ処理業の認証の取消対象となる行為として、誤っているものを選びなさい。

- ① 認証書を亡失したとき
- ② 認証書を他人に貸与したとき
- ③ 偽りその他不正の手段により認証を受けたとき
- ④ ふぐ処理業に関し、ふぐ毒による重大な事故を発生させたとき

問 30 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場合の罰則として、正しいものを選びなさい。

- ① 2年以下の懲役又は50万円以下の罰金
- ② 1年以下の懲役又は30万円以下の罰金
- ③ 6ヶ月以下の懲役又は20万円以下の罰金
- ④ 10万円以下の罰金

ふぐの性状

問 31 フグ毒の性状に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- ② フグ毒は、ペプシン、トリプシン等の消化酵素に分解される。
- ③ フグ毒は、湿熱及び乾熱に抵抗し毒性を失わない。
- ④ フグ毒は習慣性がないため、麻薬のような中毒を起こすことはない。

問 32 フグ毒の特性に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 中毒症状の特徴は、麻痺である。
- ② フグの毒力は、フグの種類や臓器によって異なる。
- ③ フグ毒は、個体差が極めて激しい。
- ④ フグの毒力は、季節によって差がなく、一年を通してほぼ同じである。

問 33 「皮」が可食部位であるフグを選びなさい。

- ① ハリセンボン
- ② ヒガンフグ
- ③ ハコフグ
- ④ クサフグ

問 34 「精巢」を食べることができないフグを選びなさい。

- ① ショウサイフグ
- ② アカメフグ
- ③ ヒガンフグ
- ④ メフグ

問 35 ゴマフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」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 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 36 シロサバフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」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 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 37 コモンフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 尾ビレの両先が三角形になっていて白い。
- ② 小型種である。
- ③ 斑紋は不ぞろいで馬てい形によく似ている。
- ④ 背腹に小棘（とげ）がある。

問 38 マフグの特徴について、正しいものを選びなさい。

- ① 背面、腹面ともに棘はなく、滑らかである。
- ② 皮は無毒である。
- ③ 体が側偏し、偏平である。
- ④ ヒレはすべて鮮黄色である。

問 39 サンサイフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 斑紋は成長とともに著しく変化する。
- ② 胸面、背面に小棘がある。
- ③ 胸ビレの後方に不定形の黒斑がある。
- ④ 尾ビレの先端が「く」の字形になっている。

問 40 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

大型種であり、胸ビレのすぐ後に白い輪に囲まれた大きな黒紋があり、背面・腹面に小棘が密生している。

- ① ホシフグ
- ② トラフグ
- ③ クサフグ
- ④ シマフグ