

公衆衛生関係法規

問 1 健康増進法に規定されていないものを選びなさい。

- ① 都道府県による健康増進計画の策定
- ② 受動喫煙の防止
- ③ 新開発食品の販売の禁止
- ④ 国民健康・栄養調査の実施

問 2 法律とその規定内容の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品衛生法 － 食品安全委員会の設置
- ② 学校給食法 － 学校給食の普及充実
- ③ 食育基本法 － 食育の推進
- ④ 水質汚濁防止法 － 工場、事業場から排出される汚水の規制

問 3 食品衛生法に基づき、その製造施設に食品衛生管理者を置くことが必要な食品として、正しいものを選びなさい。

- ① アイスクリーム
- ② 魚肉ソーセージ
- ③ 漬物
- ④ みそ

問 4 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 健康づくりのための体育活動
- ② 産業医制度
- ③ 労働災害の補償
- ④ 病者の就業禁止・作業制限

問 5 食品表示法に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品衛生法、健康増進法、J A S 法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）の食品表示に関する規定を統合して制定された。
- ② 栄養成分表示は、原則として、全ての消費者向けの加工食品と添加物に表示が義務づけられた。
- ③ 賞味期限の表示は期限を過ぎたら食べないほうが良い食品に適用される。
- ④ 特定原材料としてアレルギー表示が義務付けられている対象品目は、乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かにである。

問 6 次の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 食中毒患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。
- ② 大量調理施設衛生管理マニュアルには、H A C C P に基づく衛生管理の手法が示されている。
- ③ 「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」は、不当な景品類や不当な表示を防止するために創設された。
- ④ 「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）」において、腸管出血性大腸菌感染症は、1 類感染症に分類される。

問7 食品衛生法第1条の条文中（ ）に入る語句として、正しい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 | 疾病対策 | － | 衛生意識の向上 |
| ③ | 公衆衛生 | － | 衛生意識の向上 |
| ④ | 疾病対策 | － | 健康の保護 |

問8 四大公害病の病名とその原因物質の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | | (病名) | | (原因物質) |
|---|---------|---|-----------|
| ① | 水俣病 | － | メチル（有機）水銀 |
| ② | イタイイタイ病 | － | カドミウム |
| ③ | 四日市ぜんそく | － | ダイオキシン類 |
| ④ | 新潟水俣病 | － | メチル（有機）水銀 |

問9 食品衛生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 食文化の継承のための活動への支援
- ② 食品衛生監視員による食品等事業者への監視指導
- ③ 食品表示基準に違反した食品の回収命令
- ④ 食品循環資源の再利用の促進

問 10 世界の公衆衛生問題に関わる国際機関について、正しい組合せを選びなさい。

- ① UNEP － 国際連合児童基金
- ② ILO － 国際連合食糧農業機関
- ③ UNICEF － 国際連合環境計画
- ④ WHO － 世界保健機関

食品衛生学

問 11 寄生虫による食中毒について、病原体とその主な感染源食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

(病原体)	(感染源食品)
① アニサキス	－ サバ
② 旋毛虫	－ 熊肉
③ サルコシスティス・フェアリー	－ 馬肉
④ クドア・セプテンpunkタータ	－ 豚肉

問 12 貝毒について、正しいものを選びなさい。

- ① 毒素は熱に弱く、加熱調理により無毒化される。
- ② 麻痺性貝毒の毒素の1つにサキシトキシンがあり、その中毒症状はふぐ中毒に似ている。
- ③ 下痢性貝毒の症状は重症化しやすく、死亡者が多い。
- ④ 毒素は二枚貝の貝柱に多く含まれる。

問 13 サルモネラ属菌食中毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① 菌はグラム陰性の桿菌であり、感染侵入型食中毒の1つである。
- ② 保菌動物の肉や卵を加熱不十分のまま摂取することで発生することが多いが、魚肉練り製品からの発生例もある。
- ③ 予防に一番重要なことは鶏卵を衛生的に取り扱うことであるが、食品衛生法に基づく鶏卵の規格基準は定められていない。
- ④ 主な症状は腹痛、下痢、嘔吐であり、他の食中毒に比べて症状が長く続く。

問 14 ウェルシュ菌食中毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① 菌は芽胞形成菌で、食中毒の原因となるウェルシュ菌芽胞には耐熱性のものである。
- ② 一度に大量調理する給食施設で発生することが多い。
- ③ 主な症状は、激しい吐き気と嘔吐である。
- ④ 原因食品には、煮物、カレー、シチューなどの前日調理したものが
多い。

問 15 自然毒について、食品とその有害物質の正しい組合せを選びなさい。

- | (食品) | (有害物質) |
|---------|-----------|
| ① ツキヨタケ | － ソラニン |
| ② 青梅 | － アミグダリン |
| ③ ジャがいも | － アフラトキシン |
| ④ イシナギ | － リナマリン |

問 16 食品添加物の用途、物質名及び主な用途食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | (用途) | (物質名) | (用途食品) |
|--------|--------------|-----------|
| ① 保存料 | － ソルビン酸 | － 魚肉練り製品 |
| ② 防かび剤 | － イマザリル | － イチゴ |
| ③ 発色剤 | － 亜硝酸ナトリウム | － 魚肉ソーセージ |
| ④ 甘味料 | － サッカリンナトリウム | － 清涼飲料水 |

問 17 洗浄と消毒方法について、正しいものを選びなさい。

- ① 中性洗剤はせっけんより洗浄力が弱く、野菜や果物類の洗浄に適している。
- ② 滅菌とは、全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。
- ③ 逆性せっけんは、洗浄力が非常に強いが、殺菌力はほとんどない。
- ④ 紫外線消毒の殺菌効果は、表面だけでなく内部にも効果がある。

問 18 食品の保存法について、正しいものを選びなさい。

- ① 冷蔵や冷凍は細菌の活動をおさえることができ、さらに冷凍は細菌を死滅させることができる。
- ② 乾燥法とは、食品を乾燥させて水分活性を高くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- ③ 酢漬けでは、食品がアルカリ性になることで微生物の発育が阻止される。
- ④ 放射線照射法はじゃがいも（ばれいしょ）の発芽防止にのみ使用が許可されている。

問 19 次の食品中の汚染物質に関する記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- ア マグロ類には、メチル水銀の暫定規制値が定められていない。
- イ 食品中の放射性セシウムの基準値として、飲料水には 10Bq/kg の基準値が設けられている。
- ウ 残留農薬の規制は、2006 年（平成 18 年）からネガティブリスト制度が実施されている。
- エ マーケットバスケット調査の結果では、許容 1 日摂取量（ADI）を大きく超過して、実際に農薬を摂取している。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問 20 食中毒及びその病因物質に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- ① ノロウイルスは、ヒトの小腸で増殖する。
- ② カンピロバクター食中毒の予防は、食肉の生食を避け、十分に加熱することが重要である。
- ③ 腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の主な症状は、腸管内で増殖した菌が産生するベロ毒素（VT）による激しい腹痛と出血性大腸炎である。
- ④ 腸炎ビブリオ食中毒の予防は、魚介類を海水でよく洗うことが重要である。

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 1 条の条文中（ ）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

この条例は、ふぐの処理及び販売（販売以外の不特定又は多数の者に対する授与を含む。以下同じ。）に関して必要な（ A ）を行うことにより、ふぐ毒による危害の発生を防止し、もつて（ B ）の向上に寄与することを目的とする。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|-------|---|-------|
| ① | 啓発 | － | 食品衛生 |
| ② | 啓発 | － | 公衆衛生 |
| ③ | 規制 | － | 食品衛生 |
| ④ | 規制 | － | 公衆衛生 |

問 22 条例第 2 条において、有毒部位を完全に除去すること以外で、人の健康を損なわないようにする処理として規定しているものを選びなさい。

- ① 加熱処理
- ② 塩蔵処理
- ③ 中和処理
- ④ 燻蒸処理

問 23 次の条例第 3 条に規定されているふぐの処理に関する記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- ア どのような場合であっても、ふぐ処理師でなければ、ふぐの処理に従事することはできない。
- イ ふぐは、ふぐの処理をされたものでなければ、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。
- ウ 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。
- エ 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。

- ① ア、ウ
- ② イ、ウ
- ③ ア、エ
- ④ イ、エ

問 24 容器包装を用いて、ふぐの刺身（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、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 ふぐの種類
- ② 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）
- ③ ふぐ処理師免許番号
- ④ 処理年月日

問 25 次のふぐ処理業の認証に関する記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- ア ふぐ処理業の認証書は、他人に譲り渡し、又は貸与してはならない。
- イ ふぐ処理業者は、営業所の見やすい場所に認証書を掲示しなければならない。
- ウ 営業所ごとに専任のふぐ処理師を置かなければならない。ただし、ふぐ処理師 1 人につき 2 つの営業所まで兼務することができる。
- エ 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ていれば、ふぐ処理業の認証を受けることなく、ふぐ処理業を営むことができる。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ ア、エ
- ④ イ、ウ

問 26 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 偽りその他不正な手段により認証を受けたとき。
- ② 認証に係る基準に適合しなくなった後、知事による適合に向けた必要な指示に違反したとき。
- ③ 認証書を滅失したとき。
- 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 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 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 適当な容積で、ふぐ処理台から取りはずせないふたのある専用の不浸透性廃棄物設備を備えること。

問 28 未処理ふぐ販売業を営もうとする者（以下、届出者）が、知事に届け出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 届出者の営業所の施設の配置図
- ② 届出者の営業所の所在地及び電話番号
- ③ 届出者の営業所の名称
- ④ 届出者の氏名（その者が法人の場合にあっては、名称及び代表者の氏名）及び電話番号

問 29 条例第 10 条に基づき、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事項に関する次の記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- ア ふぐの処理に用いた器具又は容器は、ふぐ毒を完全に除去する。
- イ ふぐは、ふぐの処理をされたものとされていないものを一緒に保管できる専用の容器に保管する。
- ウ ふぐの処理に従事している場合は、ふぐ処理師免許証を携帯する。
- エ 施錠できる廃棄物容器を用いてふぐの有毒部位と他の廃棄物を一緒に保管する。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ ア、エ
- ④ イ、ウ

問 30 条例第 16 条第 1 項の条文中（ ）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ処理業者、未処理ふぐ販売業者その他の関係者から必要な報告を求め、又は（ A ）に営業所に立ち入り、その構造設備又は第 10 条に規定する事項の遵守状況を検査させ、若しくは（ B ）の用に供するため必要な限度において物件を無償で収去させることができる。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|---------|---|-------|
| ① | 食品衛生監視員 | — | 理化学試験 |
| ② | 食品衛生監視員 | — | 毒性試験 |
| ③ | 食品衛生推進員 | — | 理化学試験 |
| ④ | 食品衛生推進員 | — | 毒性試験 |

ふぐの性状

注) 問 33 以降の問題は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグについて回答すること。

問 31 フグ毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① 湿熱及び乾熱に抵抗し、毒性を失わない。
- ② 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- ③ 紫外線、太陽光線の照射により容易に分解される。
- ④ ペプシン、トリプシンなどの消化酵素には分解されない。

問 32 フグ中毒の症状について、誤っているものを選びなさい。

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

問 33 可食部位が「筋肉」、「皮」、「精巢」であるフグの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① サンサイフグ、シマフグ、ヒガンフグ
- ② イシガキフグ、ネズミフグ、ヨリトフグ
- ③ メフグ、トラフグ、シロサバフグ
- ④ ショウサイフグ、カナフグ、アカメフグ

問 34 「皮」が有毒部位であるフグを選びなさい。

- ① クロサバフグ
- ② カラスフグ
- ③ コモンフグ
- ④ ハリセンボン

問 35 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 クサフグの「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 ゴマフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 臀ビレはレモン色である。
- ② 背方は白ゴマをふりかけたように見える。
- ③ 背と腹には棘（トゲ）がない。
- ④ 臀ビレ、背ビレともにかま形になっている。

問 38 ハコフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 体の甲に棘がない。
- ② 横断面は四角に近い。
- ③ 中型種である。
- ④ 甲は硬く、焼いても煮ても身からはがれることはない。

問 39 フグ科トラフグ属に分類されないフグを選びなさい。

- ① メフグ
- ② コモンフグ
- ③ カナフグ
- ④ ナシフグ

問 40 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

大型種であり、ヒレがすべて鮮黄色で、体の背方には青味がかかった地色に白い縞（しま）があり、背面や腹面には棘が密生している。

- ① シマフグ
- ② ヨリトフグ
- ③ イシガキフグ
- ④ トラフグ