



## 公衆衛生関係法規

問1 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 健康増進法   | — | 国民健康・栄養調査の実施     |
| ② 大気汚染防止法 | — | 自動車排出ガスの規制       |
| ③ 食育基本法   | — | 食文化の継承のための活動への支援 |
| ④ 学校給食法   | — | 受動喫煙の防止          |

問2 日本の疾病構造の状況について、( )に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

平成30年における死亡数を死因順位別にみると、第1位は( A )であり、第2位は( B )である。

- | ( A )   | ( B )   |
|---------|---------|
| ① 悪性新生物 | — 心疾患   |
| ② 脳血管疾患 | — 肺炎    |
| ③ 悪性新生物 | — 老衰    |
| ④ 心疾患   | — 脳血管疾患 |

問3 我が国における公害病と主な原因物質の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | (公害病)     | (主な原因物質)    |
|-----------|-------------|
| ① 四日市ぜんそく | — 二酸化硫黄     |
| ② 水俣病     | — メチル(有機)水銀 |
| ③ イタイイタイ病 | — 鉛         |
| ④ 新潟水俣病   | — メチル(有機)水銀 |

問4 次に記述される感染症として、正しいものを選びなさい。

病原体となるウイルスが蚊によって人体に入り起こる病気で、感染してから4日～2週間経って発病する。急に38～39℃の熱が出て、しばしば頭痛や嘔吐を引き起こし、麻痺<sup>まひ</sup>や精神障害が残ることが多い。

- ① 日本脳炎
- ② コレラ
- ③ A型肝炎
- ④ つつが虫病

問5 水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件として、誤っているものを選びなさい。

- ① シアン、水銀その他の有毒物質を含まないこと
- ② 外観は、ほとんど無色透明であること
- ③ 遊離残留塩素を含まないこと
- ④ 大腸菌は検出されないこと

問6 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 就業調理師の届出
- ② 輸入食品の安全性の確保
- ③ 特定給食施設の届出
- ④ 栄養摂取の改善

問7 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 F A O — 国連食糧農業機関
- ② W H O — 国際労働機関
- ③ I L O — 国連児童基金
- ④ U N I C E F — 国連環境計画

問8 食品衛生法について、誤っているものを選びなさい。

- ① 広域的な食中毒事案の発生や拡大の防止等のため、関係者の連携・協力義務が明記されている。
- ② 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、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。
- ③ 食肉製品を製造する営業者は、その施設ごとに専任の食品衛生監視員を置かなければならない。
- ④ この法律では、乳幼児用のおもちゃについて規定している。

問 10 感染症について、誤っているものを選びなさい。

- ① 感染症が発生するには、感染源、感染経路、感受性の3つの条件が必要である。
- ② 飛沫感染する疾患として、炭疽、破傷風、狂犬病などが挙げられる。
- ③ 重症急性呼吸器症候群は、SARS（サーズ）とも呼ばれ、コロナウイルスによって引き起こされる病気である。
- ④ 腸管出血性大腸菌感染症は、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）に基づく3類感染症である。

## 食品衛生学

問 11 次の食品の保存法に関する記述について、( )に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

酢漬け法は、pHが( A )に傾くことから微生物の発育が阻止される。

乾燥法は、食品を乾燥させて水分活性を( B )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。

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 酸性    | — | 高く    |
| ② | 酸性    | — | 低く    |
| ③ | アルカリ性 | — | 高く    |
| ④ | アルカリ性 | — | 低く    |

問 12 ノロウイルス食中毒について、正しいものを選びなさい。

- ① ノロウイルスは、カキなどの貝類で増殖する。
- ② 1年を通じて発生するが、夏期に多く発生する傾向がある。
- ③ ノロウイルスの感染力は弱く、発病には10万個以上必要である。
- ④ ノロウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま調理すると、その食品を汚染するおそれがある。

問 13 ヒスタミンによる食中毒について、正しいものを選びなさい。

- ① 主な症状は、顔面紅潮、じんましん様の発疹などである。
- ② 原因食品は、馬肉に多い。
- ③ ヒスタミンは、加熱調理で分解される。
- ④ 潜伏期間は、通常24～48時間である。

問 14 アニサキスによる食中毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① アニサキスは、海産魚介類（サバ、イカ、タラなど）の生食には注意が必要である。
- ② アニサキスは、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で 24 時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- ③ 主な症状は、言語障害やしびれを起こすことである。
- ④ アニサキスは、えさの管理された養殖魚にはほとんど寄生しない。

問 15 食品中の異物について、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品中の異物は、一般に動物性異物、植物性異物、鉱物性異物の三種類に分類される。
- ② 食品衛生法では、異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の販売は禁止されている。
- ③ 動物性異物とは、動物の死がい、寄生虫の卵、昆虫の破片などをいう。
- ④ 鉱物性異物とは、木片、紙片などをいう。

問 16 自然毒による食中毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① ジャガイモには通常毒性はないが、発芽時にはその芽にアコニチンという毒成分をもっている。
- ② アフラトキシンは、マイコトキシン（かび毒）の一種である。
- ③ バラムツやアブラソコムツの含有する大量のワックスにより、腹痛、下痢が起こる。
- ④ 麻痺性貝毒により、食後 30 分～3 時間で末梢神経麻痺が起こる。

問 17 次の消毒に関する記述について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 煮沸消毒は、沸騰状態（100℃）の湯の中で5分間以上煮る方法であるが、ふきん、スポンジなどの消毒には適さない。
- イ アルコールは、100%のものより約70%に薄めた溶液のほうが消毒力が強い。
- ウ 紫外線殺菌灯による効果は、直接照射された表面だけでなく光線の当たらない陰の部分及び内部にも効果がある。
- エ 逆性石けんは、普通の石けんと混合すると殺菌効果がなくなる。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 18 腸管出血性大腸菌<sup>オー</sup>O157 食中毒について、正しいものを選びなさい。

- ① 菌が産生するエンテロトキシンという毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ② 人が発症するには、10,000 個以上の菌が必要とされる。
- ③ 菌は低温に弱く、家庭の冷蔵庫で死滅する。
- ④ 腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を発症し、死亡することがある。

問 19 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | ( 物質名 )     | ( 用途 )  |
|-------------|---------|
| ① ソルビン酸カリウム | — 保存料   |
| ② 亜硝酸ナトリウム  | — 酸化防止剤 |
| ③ アスパルテーム   | — 甘味料   |
| ④ シリコーン樹脂   | — 消泡剤   |



問 20 HACCP (ハサップ) に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- ① HACCPは、Hazard Analysis and Critical Control Point (「危害分析重要管理点」の意) の略称である。
- ② 原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。
- ③ 食品の安全性を最終製品の検査だけで確認する衛生管理の手法である。
- ④ 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。

## 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、正しいものの組合せを選びなさい。

ふぐの処理及び販売に関して必要な規制を行うことにより、（ A ）による危害の発生を防止し、もつて府民の（ B ）を図ることを目的とする。

- |   | （ A ）  |   | （ B ）  |
|---|--------|---|--------|
| ① | ノロウイルス | — | 食育の推進  |
| ② | ふぐ毒    | — | 健康の保護  |
| ③ | アニサキス  | — | 食生活の改善 |
| ④ | ふぐ毒    | — | 食欲の向上  |

問 22 条例第 2 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。

この条例において「ふぐの処理」とは、（ A ）に供する目的で、ふぐの（ B ）、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（ C ）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 ） |   | （ C ） |
|---|-------|---|-------|---|-------|
| ① | 試験用   | — | 精巣    | — | 加熱処理  |
| ② | 食用    | — | 卵巢    | — | 塩蔵処理  |
| ③ | 食用    | — | 精巣    | — | 塩蔵処理  |
| ④ | 試験用   | — | 卵巢    | — | 加熱処理  |

問 23 容器包装を用いずにふぐの加工品（唐揚げ）を販売する場合において、記録すべき事項の保存期間として、正しいものを選びなさい。

- ① 販売した日から起算して1年間
- ② 処理した日から起算して1年間
- ③ 販売した日から起算して6ヶ月間
- ④ 処理した日から起算して6ヶ月間

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、規則に定められていないものを選びなさい。

- ① ふぐの種類
- ② 処理年月日
- ③ ふぐの処理を行った者の生年月日
- ④ なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域

問 25 ふぐ処理師の免許について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 免許証は他人に譲り渡してはならないが、貸与してもよい。
- イ 18歳未満の者は、免許が与えられない。
- ウ ふぐ処理師の住所に変更があつたときは、速やかに知事に免許証の書換えを申請しなければならない。
- エ 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者に対しては、免許を与えないことがある。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問 26 ふぐ処理師の遵守事項として、正しいものを選びなさい。

- ① 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こと。
- ② 有毒部位の廃棄物容器は、有毒である旨の表示をしてはならない。
- ③ 免許証は携帯しなくてもふぐの処理に従事できる。
- ④ ふぐは、ふぐの処理をされたものとされていないものに区別すればよく、それぞれの収容容器にその旨を表示する必要はない。

問 27 ふぐ処理師の免許の取消対象となる事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき
- ② ふぐ毒による重大な事故を発生させたとき
- ③ ふぐの処理がされていないふぐをふぐ処理師に販売したとき
- ④ 他の都道府県においてふぐの処理について免許等を受けている者が、当該免許等の取消処分を受けた後2年を経過しないとき

問 28 未処理ふぐ販売業を営もうとする者が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 営業所の名称
- ② ふぐ処理師免許番号
- ③ 営業所の所在地及び電話番号
- ④ 氏名（その者が法人の場合にあつては、名称及び代表者の氏名）及び電話番号

問 29 届出をせずに未処理ふぐ販売業を営んだ場合の罰則として、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20万円以下の罰金
- ③ 30万円以下の罰金
- ④ 10万円以下の罰金

問 30 次の未処理ふぐ販売業の届出に関する事項として、正しい組合せを選びなさい。

- ア 届出は、3年ごとの更新が必要である。
- イ 届出事項に変更があったときは、当該変更を生じた日から10日以内に、その旨を知事に届け出なければならない。
- ウ 届出の手数料はかからない。
- エ 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。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ、エ
- ④ ア、イ、ウ、エ

## ふぐの性状

問 31 フグ毒の性状に関して、正しいものを選びなさい。

- ① フグ毒はボツリヌストキシンAである。
- ② フグ毒は紫外線の照射で容易に分解する。
- ③ フグ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはできない。
- ④ 湿熱及び乾熱に弱く、毒性を失う。

問 32 フグ毒の特性に関して、正しいものを選びなさい。

- ① フグ毒は個体差が全くない。
- ② フグ中毒は重症の場合、呼吸中枢の麻痺を伴う。
- ③ 同種のフグであれば、生息水域による毒性の差異はない。
- ④ 夏期にはフグの毒性は完全になくなる。

問 33 「精巢」を食べることができないフグを選びなさい。

- ① サンサイフグ
- ② ゴマフグ
- ③ ハコフグ
- ④ イシガキフグ

問 34 「皮」が可食部位であるフグを選びなさい。

- ① トラフグ
- ② アカメフグ
- ③ ショウサイフグ
- ④ コモンフグ

問 35 シマフグの「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 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 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 <sup>しり</sup>臀ビレと背ヒレはかま形になっている。
- ② 臀ビレは白い。
- ③ 背又は腹に棘（トゲ）がある。
- ④ 背方は白ゴマをふりかけたように見える。

問 38 ドクサバフグの特徴について、正しいものを選びなさい。

- ① 可食部位は筋肉だけである。
- ② ヒレが全て鮮黄色である。
- ③ 尾ヒレの先端が「く」の字形になっている。
- ④ 背面には棘がない。

問 39 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

中型種で体側に金色又は銀色の光沢があり、尾ヒレの両先が三角形になっていて白い。背ヒレと臀ヒレがかま形のようにになっている。

- ① クロサバフグ
- ② マフグ
- ③ キタマクラフグ
- ④ クサフグ

問 40 トラフグ属に分類されないフグを選びなさい。

- ① トラフグ
- ② ヒガンフグ
- ③ ゴマフグ
- ④ カナフグ