

2024年度 衛生参考問題

下記の問題の()に○か×で答えてください。

1. () 食品衛生法は、食品そのものだけでなく添加物についても指定をしているが、化学的合成物が対象であり、天然物は含まれない。
→ (×) 天然物も含まれる。未指定の天然添加物を製造・輸入・使用・販売等をした場合には、食品衛生法違反となる。
2. () 梅毒は、性感染症 (STD: Sexual Transmitted Diseases) の代表で、感染症法上は五類に分類されている。抗生物質などの普及により1960年代以降減少傾向にあったが、近年若年層から中年層において急増している。
→ (○) 感染が疑われたら、性的接触のあるパートナーと一緒に治療を受けることが大事。妊娠中の梅毒感染は特に危険で、母親だけでなく胎盤を通じて胎児にも感染し、死産や先天異常を来すことがある。
3. () 腸管出血性大腸菌O157は、夏場の生の魚介類の提供でよく起こる。室温でも速やかに増殖し、腹痛・水様下痢・発熱・嘔吐を起こすが、60℃・10分間の加熱で死滅する。
→ (×) これは腸炎ビブリオの説明である。
4. () 食品衛生法は2018年に大きな改正がなされ、広域的な食中毒対策、HACCAP(ハサップ)を基本とした食品衛生管理の対応などに加えて、営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設が実施されることとなった。
→ (○)
5. () サルモネラ菌は自然界に広く生息する菌で、酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞をつくる。自然界でも最強の一つである神経毒をつくるため、極めて危険である。発酵食品や真空パック食品における発生・死亡例がある。
→ (×) これはボツリヌス菌の説明である。
6. () 近年急増しているアニサキス食中毒は、冷凍(-20℃・24時間程度)することにより、発症を防ぐことができる。
→ (○) アニサキスの虫体は目視で見つかることも多いが、全数を肉眼で見つけることは現実には困難であるため、リスクを回避するには加熱(70℃以上または60℃なら1分)か冷凍(上記)を行う。
7. () 下痢・嘔吐・吐き気・腹痛・発熱などを生じさせるノロウイルスに対しては、アルコールや逆性石けんだけでは十分な効果は得られない。
→ (○) ノロウイルスに対しては、調理器具を十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムで拭くか、あるいは熱湯で1分以上の加熱をして消毒する。
8. () 黄色ブドウ球菌はテトロドトキシンという強烈な毒素を産生する。この毒素は100℃・30分の加熱でも分解しない。
→ (×) 黄色ブドウ球菌が発生させるのはエンテロトキシンである。テトロドトキシンはフグ毒。

9. () 毒素型細菌性食中毒の治療法としては、点滴などで下痢や嘔吐で失われた水分や電解質を補うほか、多くの場合、抗生物質を使用する。

→ (×) これは感染型細菌性食中毒の治療法。毒素型の場合は、対症療法が中心となる。

10. () 新型コロナウイルス感染症(COVID-19)は、わが国では2023年5月8日から「五類感染症」となったが、完全な終息には至っておらず、咳エチケット・換気・アルコール手指消毒といった基本的な対策は、引き続き推奨されている。

→ (○) 法律上の位置づけは変わったが、感染症自体が消滅したわけではないので、流行している場合は一般的な感染症対策を実施する必要がある。

11. () セレウス菌は、人や動物の腸管や土壌・下水に広く生息し、酸素のないところで大量に増殖する菌で、芽胞をつくるため加熱に強く、煮込み料理で起こりやすい。

→ (×) これはウェルシュ菌の説明である。

12. () 劇症型溶血性レンサ球菌感染症(STSS)は、突発的に発症し、組織の壊死(えし)や敗血症などの重篤な症状を引き起こし、短時間で死に至ることがあるため、「人食いバクテリア」とも呼ばれている。わが国では2024年に入り、報告数が急増している。

→ (○) 腕や足の痛みや腫れ・発熱・血圧の低下などから始まることが多く、その後、組織が壊死(えし)し、呼吸状態の悪化などの多臓器不全を来し、場合によっては数時間で非常に急速に全身状態が悪化する。手指衛生や咳エチケット・傷口の清潔な処置といった、基本的な感染防止対策が有効とされる。

13. () 改正健康増進法では、既存の飲食店も原則として屋内禁煙の対象とされているが、経営規模が小さい事業者は免除されている。

→ (×) 「資本金と面積に応じて一定の猶予措置を講ずる」とされている。

14. () エボラ出血熱は、感染症法の一類に属す疾病の一つで、致死率が高く有効な治療法が必ずしも確立していないため、発生地域で多くの死者を出す。アフリカ大陸を中心に時々アウトブレイクが発生し、中々完全な終息には至らない。

→ (○) いまだに最も危険な感染症の一つである。

15. () 食中毒予防の3原則とは、汚染防止(細菌をつけない)、増殖防止(細菌を増やさない)、拡散防止(細菌を広めない)である。

→ (×) 拡散防止(細菌を広めない)ではなく、殺菌(細菌を殺す)である。