

2025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. () 感染型細菌性食中毒の治療法としては、点滴などで下痢やおう吐により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。
→ (○) 一方、「毒素型」はやっかいで、当の病原体を退治しても、毒素そのものが残っていると症状が改善しない。
2. () 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が追加されたが、営業許可制度といった書類上の変更はなかった。
→ (×) 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。
3. () エムボックス感染症(旧名・サル痘)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。わが国では報告数が増えている。
→ (×) これは劇症型溶血性レンサ球菌感染症(STSS)の説明である。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。
4. () ウェルシュ菌は、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。
→ (○) カレーなどの食品を保存する場合は、常温放置せず10℃以下か55℃以上を保つ。加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。
5. () 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。アジア大陸を中心に時々アウトブレイクが発生し、なかなか完全な終息には至らない。
→ (×) アジアではなくアフリカ大陸。しかし、旅客機移動などが増えた現代は、いつ遭遇するかわからないとも言える。いまだに最も危険な感染症の一つである。
6. () 食品衛生法で特に指定されていなければ、輸入した天然添加物を飲食店内で使用しても、食品衛生法違反にはならない。
→ (×) 原則として、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。
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、通常のアアルコール消毒や逆性石けんが有効である。
→ (×) 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. () 梅毒は、性感染症の代表で、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、わが国においては現在、新規患者発生数は減少している。
- (×) 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。
9. () 近年急増しているアニサキス食中毒は、シメサバ・キンメダイ・イカなどの生食の際に、アニサキスという寄生虫により発症し、場合によっては激しい胃痛のため入院治療が必要となることがある。虫体は目視で見つかるので、十分に確認をすれば生食は問題はない。
- (×) 目視だけでは不十分なので、リスクを回避するには加熱(70℃以上又は60℃なら1分)か冷凍(-20℃ 24時間程度)する。
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」となり、これをもって完全な終息に至った。
- (×) 法律上の位置づけは変わったが、終息したわけではないので、流行している場合は、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が引き続き推奨されている。
11. () 黄色ブドウ球菌はエンテロ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ので、加熱を過信しないことが重要である。
- (○) 手指の洗浄・調理器具の洗浄殺菌が重要。毒素を発する前に食べてしまえば、菌自体は弱いのですぐ死滅してしまう。
12. () 腸炎ビブリオ菌は、牛や豚や鶏の肉や内臓、鶏卵などによく付着している。発熱・倦怠感・頭痛・吐き気・腹痛・下痢・血便が起こる。家畜の常在菌なので、どこにでもいるとあってよく、肉の生食を避けることが予防の第一である。
- (×) これはカンピロバクター食中毒の説明である。
13. () 食中毒予防の3原則とは、接触防止(細菌をつけない)・増殖防止(細菌を増やさない)・殺菌(細菌を殺す)である。
- (×) 接触防止ではなく、汚染防止である。人から人というより、原材料からの細菌汚染を防ぐ。手洗いも重要であるが、調理器具を使い分ける等の工夫も必要となる。
14. () ボツリヌス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。
- (○) 抗毒素療法が進歩により致死率は下がってきたが、いまだに大変危険な感染症である。容器が膨張している缶詰や真空パック食品は絶対に使用しない。
15. () 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については、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。
- (○) ただし猶予措置であって、免除とはなっていない。