

公衆衛生学

問1 衛生行政活動は憲法第 25 条の規定に基づき行っている。次の憲法第 25 条の条文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「すべて国民は健康で文化的な（ア）生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について社会福祉、社会保障および（イ）の向上および増進に努めなければならない。」

- | | | |
|---|---------|--------|
| 1 | ア 最低限度の | イ 公衆衛生 |
| 2 | ア 日常の | イ 健康 |
| 3 | ア 個人の | イ 生活力 |
| 4 | ア 最高の | イ 公衆衛生 |

問2 衛生統計に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 人口動態統計は、人口の動きを示す統計である。
- 2 日本の出生率は、国際的にも高水準となっている。
- 3 合計特殊出生率は、1人の女性が一生の間に生む平均子ども数を表し、約2.1を下回った状態が継続すると、長期的には人口が減少する。
- 4 日本の死亡率は公衆衛生の発展や医療の進歩により低下し、世界のトップグループに入っている。近年は人口の高齢化の影響により、緩やかな上昇傾向にある。

問3 平均寿命および健康寿命に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 日本の平均寿命は、世界のトップレベルに達している。
- 2 平均寿命は、それぞれの年齢の生存者が、あと何年生きられるかを示したものである。
- 3 健康寿命とは、日常生活に介護等を必要とせず、心身共に自立した活動的な状態で生活できる期間をいう。
- 4 健康寿命を延ばすことは、社会保障に関する財政面からも意義深いことである。

問4 国民健康・栄養調査（平成25年実施）の結果について、正しいものはどれか。

- 1 野菜類の摂取量は、成人では健康日本21（第2次）の目標摂取量300gに達している。
- 2 成人1日の食塩摂取量の平均値は、男性11.1g、女性9.4gであり、健康日本21（第2次）の目標値より少ない。
- 3 エネルギー摂取量の平均値は、10年間で増加傾向にある。
- 4 肥満者の割合は、男性では40歳代、50歳代の順に多い。

問5 食中毒・感染症統計に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食中毒統計は、食中毒患者を診断した医師の届出に基づいて、厚生労働省で作成される。
- 2 感染症患者を診断した医師は、届出対象の疾患については、市町村長に届け出ることになっている。
- 3 結核患者の状況は、毎年、結核発生動向調査を行い、まとめている。
- 4 日本の結核り患率は、先進国の中ではまだ高く、老年者ほど高率になっている。

問6 生活環境衛生に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 生活至適温度は、室内作業の場合、夏は 30℃付近、冬は 10℃付近である。生活至適湿度は 45～65%とされている。
- 2 調理場は、高温多湿な場所のため、換気・冷暖房などに注意が必要である。
- 3 人体が感じる温度は、気温・湿度・気流・太陽の放射熱などが関係する。これらの関係を不快指数で表し、不快指数が 100 以上になると、だれもが不快に感じる。
- 4 空気中の炭酸ガスの量は、空気汚染の指標である。0.03%をこえるようになると空気は相当汚れていると考えられる。

問7 生活環境衛生に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 廃棄物には、日常生活から出る一般廃棄物と工場などの事業活動から出る産業廃棄物がある。
- 2 一般廃棄物の処理は市町村が行い、産業廃棄物の処理は都道府県が行う。
- 3 平成 12 年に循環型社会形成推進基本法が施行され、関連する個別のものについてリサイクル法が整備された。
- 4 食品リサイクル法は、食品の売れ残りや食べ残し、食品の製造過程で発生する食品廃棄物を減量するとともに飼料や肥料として再生利用するための法律である。

問8 環境汚染対策に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 人の健康を保護し、生活環境を保全するために、環境上の基準が定められている。
- 2 水の汚染の度合いを示す値として、BOD（生物化学的酸素要求量）が用いられる。
- 3 発生源別にみた悪臭に関する苦情では、野外焼却に次いで畜産農業が多い。
- 4 公害に関する苦情の中で、騒音に関する件数は多数を占めている。

問9 感染症の予防には、感染源対策、感染経路対策、感受性対策の3つの対策があるが、対策の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|--------------------|
| 1 | 感染源対策 | — | 予防接種 |
| 2 | 感染経路対策 | — | 手指をよく洗う |
| 3 | 感受性対策 | — | 患者や保菌者に適切な医療処置等を行う |
| 4 | 感染経路対策 | — | 検便をする |

問10 喫煙・たばこ対策に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 WHOは5月31日を「世界禁煙デー」と定めている。
- 2 喫煙は、がん・循環器疾患・COPD（慢性閉塞性肺疾患）などの疾患の予防可能な最大因子である。
- 3 受動喫煙により、乳幼児突然死症候群、低出生体重児、小児の呼吸器疾患などの危険性が高くなる。
- 4 日本で喫煙している人は、他の先進諸国に比べると男性、女性ともに高率である。

問11 学校保健、学校給食に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 平成26年度学校保健統計によると、被患率の高い疾病は、う歯(むし歯)、裸眼視力1.0未満である。
- 2 学校給食の目標の一つに、伝統的食文化について理解を深めることがある。
- 3 学校給食の実施率は、小学校で約99%と高いが、中学校では50%程度である。
- 4 バランスのとれた学校給食の提供は、食育の「生きた教材」としての意義がある。

問 12 法律や計画と関連分野の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-------|---|-----------|
| 1 | 高齢者保健 | — | 健康日本 2 1 |
| 2 | 学校保健 | — | 健やか親子 2 1 |
| 3 | 母子保健 | — | 新ゴールドプラン |
| 4 | 産業保健 | — | 労働安全衛生法 |

問 13 産業保健に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 産業保健では 3 つの基本対策として、作業環境管理、作業管理、健康管理が行われている。
- 2 調理師に関係の深い労働衛生法規としては、労働基準法、労働安全衛生法、労働安全衛生規則、事業附属寄宿舍規程がある。
- 3 定期健康診断の結果では、有所見率は年々減少傾向にある。
- 4 労働安全衛生規則では、事業場の食堂および炊事場の構造・設備を定めている。

問 14 調理師法に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 調理師でなければ調理業務に従事することはできない。
- 2 調理師免許を取得するには、調理師試験に合格する方法しかない。
- 3 調理師免許は、厚生労働大臣から交付される。
- 4 調理業務に従事する調理師は、2 年毎に就業地の都道府県知事に就業届を提出しなければならない。

問 15 調理師に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 調理業務に関して食中毒やその他衛生上の重大な事故をおこしたことから、調理師免許の取消処分を受ける場合がある。
- 2 小規模の施設（1回20食未満または1日50食未満）は、厚生労働省令で「調理師を置くよう努めなければならない施設」の対象とされている。
- 3 調理師免許取得後、調理技術技能評価試験に合格すると厚生労働大臣から専門調理師と調理技能士の称号が付与される。
- 4 調理師会は、調理師の指導および連絡、調理技術の研究、調理師の福祉の増進などの事業を行っている。

食品学

問 16 食品と食物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 栄養素を3種類以上含み、有害物を含まない天然または加工品を食品という。
- 2 食品に嗜好性^{しこう}を適当にもたせ、そのまま食べられるよう加工、調理したものを食物という。
- 3 食品の1次機能とは、色・味・香りなど嗜好品^{しこう}としての機能（感覚機能）である。
- 4 食品の3次機能とは、食品中の栄養素が身体に対し影響する生命維持機能（栄養機能）である。

問 17 食品の成分に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 ビタミンのうち、A、D、E、Kは水溶性ビタミンである。
- 2 食品の水分には結合水と自由水があるが、微生物が利用できるのは結合水である。
- 3 脂肪酸には、二重結合をもつ飽和脂肪酸と二重結合をもたない不飽和脂肪酸がある。
- 4 たんぱく質は、多くのアミノ酸がペプチド結合して生じた高分子化合物である。

問 18 栄養素とそれを多く含む食品の例の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|----------------------|---|--------------------------------|
| 1 脂質 | — | 砂糖、穀類、いも類 |
| 2 たんぱく質 | — | 肉、卵、大豆 |
| 3 ビタミンC | — | レバー、牛乳、卵 |
| 4 ビタミンB ₁ | — | いちご、キウイフルーツ、柑きつ類 ^{かん} |

問 19 野菜の分類に関する組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|-----|---|---------------|
| 1 | 茎菜類 | － | アスパラガス、ねぎ |
| 2 | 根菜類 | － | かぼちゃ、トマト |
| 3 | 果菜類 | － | キャベツ、ほうれんそう |
| 4 | 葉菜類 | － | ブロッコリー、カリフラワー |

問 20 動物性食品とその加工品に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 ヘットは、豚の脂肪組織から抽出される。
- 2 マヨネーズは、サラダ油と食酢をませ、卵黄のレシチンの乳化作用で乳化させたものである。
- 3 食肉の色は、ミオグロビンである。
- 4 魚には、IPA (EPA) や DHA といった多価不飽和脂肪酸が多く含まれる。

問 21 小麦粉に関する次の文の () の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「(ア) に使用される粉はデュラム小麦粉で、(イ) 含量が多い。」

- | | | |
|---|---------------|---------|
| 1 | ア 菓子、てんぷらの衣 | イ たんぱく質 |
| 2 | ア 菓子、てんぷらの衣 | イ 炭水化物 |
| 3 | ア マカロニ、スパゲッティ | イ たんぱく質 |
| 4 | ア マカロニ、スパゲッティ | イ 炭水化物 |

問 22 豆類とその加工品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 大豆と小豆では、大豆の方がデンプンを多く含む。
- 2 大豆のたんぱく質の主成分は、グルテンである。
- 3 緑豆は、はるさめの原料となる。
- 4 木綿豆腐と絹ごし豆腐では、水分量は木綿豆腐の方が多い。

問 23 次のアルコール飲料のうち、蒸留酒でないものはどれか。

- 1 ウイスキー
- 2 ビール
- 3 ブランデー
- 4 焼酎

問 24 発酵食品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 塩納豆の製造には、納豆菌が使われる。
- 2 食酢の製造には、乳酸菌が使われる。
- 3 ビールの製造には、^{こうじ}麴かびが使われる。
- 4 ブドウ酒の製造には、酵母が使われる。

問 25 健康食品に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 保健機能食品は、食品なので摂取上の注意事項や1日当たり摂取目安量を表示する必要はない。
- 2 機能性表示食品は、消費者庁の許可食品である。
- 3 特定保健用食品は、内閣総理大臣の許可を受けることが必要である。
- 4 栄養機能食品を販売するときには、国に届出する必要がある。

食品衛生学

問 26 次の病原体のうち、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、就業制限がある3類感染症に分類されている感染症の原因として、正しいものはどれか。

- 1 腸管出血性大腸菌
- 2 ノロウイルス
- 3 ウェルシュ菌
- 4 ボツリヌス菌

問 27 自然毒食中毒とその有毒成分の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | |
|--------------|---|----------|
| 1 毒ゼリによる中毒 | — | テトロドトキシン |
| 2 イシナギによる中毒 | — | アミグダリン |
| 3 トリカブトによる中毒 | — | アコニチン |
| 4 青梅による中毒 | — | オカダ酸 |

問 28 化学性食中毒に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「（ ）は、アレルギー様食中毒の原因物質で細菌により生成される。」

- 1 ヒ素
- 2 ヒスタミン
- 3 カドミウム
- 4 PCB

問 29 ウイルスおよびウイルス性食中毒に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 日本におけるウイルス性食中毒の原因の 90%以上が、サポウイルスである。
- 2 ウイルス性食中毒は、大量のウイルスを摂取しないと感染しない。
- 3 ウイルスは、食品の中では増殖しない。
- 4 ノロウイルス食中毒は、夏から秋に集中的に発生する。

問 30 サルモネラ属菌およびサルモネラ食中毒に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 サルモネラ食中毒の症状は、下痢、吐き気、腹痛などで、重症の場合は死亡することもある。
- 2 サルモネラ食中毒の潜伏期は 6～72 時間で、普通は 12～24 時間が多い。
- 3 サルモネラ食中毒は、肉類や卵類およびその加工品が原因食品となることが多い。
- 4 サルモネラは、芽胞を作るため、熱に強い。

問 31 微生物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 真菌（カビ）の産生するアフラトキシンは発がん物質として知られる。
- 2 細菌は、ウイルスに比べてはるかに小さい。
- 3 コレラの原因は、ウイルスである。
- 4 酵母は、ウイルスの一種である。

問 32 次の食品のうち、発芽防止のために放射線の照射が認められている食品として、正しいものはどれか。

- 1 ジャガイモ
- 2 さつまいも
- 3 にんにく
- 4 ^{しょうが}生姜

問 33 低温保持殺菌法（低温殺菌法、LTLT）に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「（ア）℃で（イ）分間以上加熱する殺菌法で、現在では牛乳などの殺菌に活用されている」

- | | | | | |
|---|---|-------|---|----|
| 1 | ア | 53～55 | イ | 15 |
| 2 | ア | 53～55 | イ | 30 |
| 3 | ア | 63～65 | イ | 15 |
| 4 | ア | 63～65 | イ | 30 |

問 34 次の記述を法律の目的として掲げる法律名として、正しいものはどれか。

「この法律は、…（略）…、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。」

- 1 食品安全基本法
- 2 食品衛生法
- 3 健康増進法
- 4 地域保健法

問 35 劣化食品の化学的検査に関する次の文の（ ）の中に入る語句の組合せとして、正しいものはどれか。

「トリメチルアミンは、（ ア ）の初期腐敗の判定法で、新鮮なものに（ イ ）。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|-----------|
| 1 | ア | 魚介類 | イ | 多く存在する |
| 2 | ア | 野菜 | イ | 多く存在する |
| 3 | ア | 魚介類 | イ | ほとんど存在しない |
| 4 | ア | 野菜 | イ | ほとんど存在しない |

問 36 食品表示法は、3つの法律に分かれていた食品表示に関する規定を統合した法律であるが、その3つの法律ではないものはどれか。

- 1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）
- 2 健康増進法
- 3 食品衛生法
- 4 計量法

問 37 次の病名のうち、有機水銀（メチル水銀）中毒の病名として、正しいものはどれか。

- 1 みなまたびょう 水俣病
- 2 イタイイタイ病
- 3 カネミ油症
- 4 クロイツフェルト・ヤコブ病

問 38 食品添加物の安全性に関する次の文の（ ）の中に入る語の組合せとして、正しいものはどれか。

「許容 1 日摂取量 (ADI) とは、人が（ ア ）摂取しても安全な量として、動物実験により（ イ ）を求め、安全係数をかけて算出される。」

- | | | | | |
|---|---|-----|---|------|
| 1 | ア | 一日に | イ | 無毒性量 |
| 2 | ア | 一日に | イ | 致死量 |
| 3 | ア | 一生涯 | イ | 無毒性量 |
| 4 | ア | 一生涯 | イ | 致死量 |

問 39 食品添加物に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 食品添加物を保存料として使ったときは、その容器包装に物質名に加え簡略名を併記しなければならない。
- 2 使用しても最終食品に残留しない食品添加物は、表示しなくてもよい。
- 3 アスコルビン酸は、漂白剤として用いられる。
- 4 既存添加物は、化学合成されたものに限られる。

問 40 食品添加物に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 防ばい剤（防かび剤）は、バナナのかび発生防止に使用される。
- 2 発色剤は、食品を人工的に着色するために使用される。
- 3 増粘剤は、食品に滑らかさや粘りを与えるために使用される。
- 4 保存料は、食品が劣化する時間をのばすために使用される。

問 41 次の食品添加物のうち、甘味料として使用されるものはどれか。

- 1 ソルビン酸
- 2 次亜塩素酸ナトリウム
- 3 サッカリン
- 4 β -カロテン

問 42 次の原材料のうち、アレルギー物質を含む表示が義務づけられている特定原材料はいくつあるか。

「卵、いか、牛肉、落花生、さば、大豆、小麦、やまいも」

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

問 43 器具の材質に関する次の文の（ ）の中に入る語として、正しいものはどれか。

「ほうろうは、鉄などの金属の表面に（ ）を処理したもので、表面は耐食性に優れている。」

- 1 特殊ガラス
- 2 陶磁器
- 3 ゴム
- 4 プラスチック

問 44 寄生虫とその主な媒介食品の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|-----|
| 1 | 回虫 | — | 飲料水 |
| 2 | クリプトスポリジウム | — | クマ肉 |
| 3 | 旋毛虫 | — | 野菜 |
| 4 | トキソプラズマ | — | ブタ肉 |

問 45 寄生虫に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 サルコシステイスは、ネコ科の動物の胃内に寄生する。
- 2 アニサキスに感染すると、毒素により神経症状を起こす。
- 3 クドアは、 -20°C で4時間凍結すると死滅する。
- 4 横川吸虫に感染すると、黄だん、肝肥大、肝硬変を起こす。

問 46 ダイオキシン類に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 有機リン化合物である。
- 2 ダイオキシンには発がん性がある。
- 3 主な発生源は下水処理施設である。
- 4 食品ごとの残留基準が設定されている。

問 47 食品の規制に関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 厚生労働省は、野菜中の水銀の暫定規制値を定め、規制値を超えた野菜の流通防止を図っている。
- 2 放射性セシウムの基準値は、全ての食品に対し、同一の基準が定められている。
- 3 厚生労働省は、食品中に残留する PCB の暫定的規制値を定めている。
- 4 遺伝子組み換え食品は、農薬取締法に基づき安全性審査が義務づけられている。

問 48 HACCP システムに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 HACCP は「危害分析・重要管理点」と訳され、「ハサップ」などと呼ばれる。
- 2 「HACCP システム適用のためのガイドライン」最新版によれば、HACCP システムを作成する際の原則は3つある。
- 3 HACCP システムでは、監視などのデータを文書で記録し、永久に保管しなければならない。
- 4 食品衛生法では、全ての食品事業者に HACCP システムの導入が義務化されている。

問 49 大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述として、正しいものはどれか。

- 1 全ての飲食店営業者が遵守しなければならないマニュアルである。
- 2 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある場合は、65℃、1分間の加熱を行えばよい。
- 3 野菜および果物を加熱せずに使用することを認めていない。
- 4 調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましいとしている。

問 50 食品衛生監視員が食品衛生法に基づき実施する職務に関する記述として、誤っているものはどれか。

- 1 食品等輸入届出書の書類審査
- 2 食品営業施設に対する監視指導
- 3 食品衛生指導員の認定
- 4 食品の収去試験