

平成 30 年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

【行政講演】

1. 平成 29 年食中毒発生状況について正しい記述を 1 つ選びなさい。
 - ① 海産魚の生食を原因とするアニサキスによる食中毒が最も多い。
 - ② カンピロバクターとノロウイルスとで病因物質の 70%以上を占めている。
 - ③ 肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による食中毒が最も多い。

2. カンピロバクターについて正しい記述を 1 つ選びなさい。
 - ① 芽胞を形成し、耐熱性を示す。
 - ② 感染型の食中毒の原因となり、下痢・腹痛・発熱等の症状を呈する。
 - ③ 家禽に感染すると致死的で、家畜伝染病としても重要な細菌である。

3. 平成 29 年に日本で検出された腸管出血性大腸菌について正しい記述を 1 つ選びなさい。
 - ① 血清型 O157 の報告が最多で、50%以上を占める。
 - ② 犬や猫からの感染事例が多く、人獣共通感染症として重要である。
 - ③ 感染から発症まで 2～3 時間で、潜伏時間が短い。

4. ノロウイルスについて正しい記述を 1 つ選びなさい。
 - ① ノロウイルスは家畜の腸管で増殖するので、食中毒予防には家畜の糞便汚染対策が重要である。
 - ② 食中毒の原因は、生カキの喫食によるものが 90%以上である。
 - ③ ノロウイルスの不活化には 85℃ 1 分以上の加熱が必要である。

5. 細菌性食中毒について正しい記述を 1 つ選びなさい。
 - ① カンピロバクターによる食中毒は、潜伏期が長く原因食品が判明しないことも多い。
 - ② 腸管出血性大腸菌による食中毒は、血清型 O157 以外の血清型は病原性が低く大きな問題にはならない。
 - ③ カンピロバクターによる食中毒では汚染された鶏肉で菌が大量に増殖するため、特有の臭気が認められる。

【正 解】

- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1. | ① | ② | ③ |
| 2. | ① | ② | ③ |
| 3. | ① | ② | ③ |
| 4. | ① | ② | ③ |
| 5. | ① | ② | ③ |

平成 30 年度 HACCP 教育コース（大阪）更新試験問題

【技術講演】

6. 損傷菌の生成について正しいものはどれか。
- ① 損傷菌の生成は、すべての細菌ではなく、大腸菌群などのグラム陰性菌が多い。
 - ② 損傷菌の生成は、化学的なストレス、物理的なストレスのいずれでも起こる。
 - ③ 損傷菌の生成は、自然回復する機会が多いので、安全性に及ぼす影響は少ない。
7. 損傷菌のメカニズムについて正しいものはどれか。
- ① 薬剤ストレスによる損傷菌は、ピリミジン二量体を形成し、主に DNA が損傷する。
 - ② 薬剤ストレスによる損傷菌は、栄養要求性が混乱し、主に代謝機能が損傷する。
 - ③ 薬剤ストレスによる損傷菌は、膜脂質が変性し、主に細胞膜が損傷する。
8. 損傷菌の回復について正しいものはどれか。
- ① 構造損傷菌の回復は、低温よりも代謝活性速度の高い高温のほうが進む。
 - ② 構造損傷菌の回復は、可視光および近紫外線を照射したほうが進む。
 - ③ 構造損傷菌の回復は、一つよりも二つ以上のストレスを受けたほうが進む。
9. 損傷菌の測定について正しいものはどれか。
- ① 食品上の損傷菌数は、選択培地または非選択培地のどちらか一方で、検出されるコロニー数を計測する。
 - ② 1ステップで行う Thin agar layer (TAL) 法では、選択培地上のコロニー数から TAL 培地上のコロニー数を引いた値が、損傷菌数である。
 - ③ 蛍光色素を用いたフローサイトメトリー (FCM) 法は、2種類の核染色試薬を併用し、損傷した細胞集団のみを見極めて回収し、損傷菌を直接計測する方法である。
10. カットキャベツを水道水で洗浄し、5℃の空気下に7日間置いたところ、損傷菌が検出された。損傷菌に関する記述で正しいものはどれか。
- ① これらの損傷菌は、洗浄による薬剤損傷菌と推定される。
 - ② これらの損傷菌は、貯蔵中の二酸化炭素ストレスによる損傷菌と推定される。
 - ③ これらの損傷菌は、低温ストレスによる低温損傷菌と推定される。

【正 解】

- | | | | |
|-----|---|---|---|
| 6. | ① | ② | ③ |
| 7. | ① | ② | ③ |
| 8. | ① | ② | ③ |
| 9. | ① | ② | ③ |
| 10. | ① | ② | ③ |