

食品安全検定（初級） 模擬試験問題

60 分、50 問

※過去に出題した問題より 50 問を再編集し、掲載しています。

ID1 食品を安全にする5つの鍵

【設問】世界保健機関(WHO)が実践を推奨している「食品を安全にする5つの鍵」について、空欄アに入るものとして、適切なものを1つ選べ。

<WHO「食品を安全にする5つの鍵」>

鍵1:清潔に保つ

鍵2:(ア)

鍵3:よく加熱する

鍵4:安全な温度に保つ

鍵5:安全な水と原材料を使う

【選択肢】

- ① 栄養価の高いものを選ぶ
- ② 食べ過ぎないようにする
- ③ できるだけ自然な状態のままで食べる工夫をする
- ④ 生の食品と加熱済み食品とを分ける

ID2 量とリスク(ADIとTDI)

【設問】食品安全に関する次の説明のうち、空欄を埋める語句の組合せとして、正しいものを1つ選べ。

<説明>

食品は、体の働きによって分解されたり、尿と一緒に外へ出るなど、多くの場合は体内にたまり続けることはない。しかし、摂る量が一定量を超えると体に影響が現れる。(ア)では、消費者が摂取しても健康に悪い影響が出ない(イ)を超えて、重金属やカビ毒などの汚染物等を取り込まないように管理が実施されている。農薬や食品添加物は、一生涯、毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される(ウ)を超えない摂取状況になるように管理されている。

【選択肢】

- ① ア:食品衛生法、イ:TDI(耐容一日摂取量)、ウ:ADI(一日摂取許容量)
- ② ア:食品衛生法、イ:ADI(一日摂取許容量)、ウ:TDI(耐容一日摂取量)
- ③ ア:食品安全基本法、イ:TDI(耐容一日摂取量)、ウ:ADI(一日摂取許容量)
- ④ ア:食品安全基本法、イ:ADI(一日摂取許容量)、ウ:TDI(耐容一日摂取量)

ID3 リスク分析(リスクアナリシス)

【設問】 リスク分析に関する次の説明のうち、空欄を埋める語句の組合せとして、正しいものを1つ選べ。

<説明>

食品の安全性確保の対策の1つであるリスク分析は、単に分析を行うことだけではなく、状況の変化に応じて、常に観察や警戒を行い、必要な対策を取り続けることが大切である。科学的に（ア）を行うだけにとどまらず、フードチェーンでの（イ）と、情報交換や点検機能としての（ウ）が一体として有効に動いて行く仕組みである。

【選択肢】

- ① ア:リスク管理、イ:リスク評価、ウ:リスクコミュニケーション
- ② ア:リスクコミュニケーション、イ:リスク管理、ウ:リスク分析
- ③ ア:リスク評価、イ:リスク管理、ウ:リスクコミュニケーション
- ④ ア:リスク評価、イ:リスクコミュニケーション、ウ:リスク管理

ID4 組織における衛生管理の仕組み

【設問】 食品の衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 食中毒を発生させないためには、細菌を食品につけない、食品に付着した細菌を増やさない、やっつけるという考え方方が重要であり、これを食中毒予防の3原則といふ。
- ② 一般的衛生管理プログラムは、食品製造の現場において衛生的で安全な食品を提供するための施設・活動を考える場合、どのように管理すべきかを示した基礎条件である。
- ③ 国際的に認知されている食品安全マネジメントシステム(ISO 22000)は、従業員 1,000 名以上の大企業を対象とした食品安全管理の仕組みである。
- ④ 食品トレーサビリティの仕組みを確立することにより、事故発生時の迅速な製品回収と原因究明、再発防止に役立てることができる。

ID5 HACCP の 7 原則・12 手順

【設問】 以下に示す HACCP の 7 原則・12 手順について、空欄ア～ウを埋める語句の組合せとして、適切なものを選択肢より1つ選べ。

<HACCP の 7 原則・12 手順>

手順1 HACCP チームの編成

手順2 (ア)の記載

手順3 製品の使用方法の明確化

手順4 フローダイアグラムの作成

手順5 フローダイアグラムの現場での確認

手順6 (イ)の実施 【原則 1】

手順7 (ウ)の決定 【原則 2】

手順8 許容限界(管理基準:CL)の設定 【原則 3】

手順9 CCP のモニタリング方法の設定 【原則 4】

手順10 CCP が CL を逸脱した際の処置方法の設定 【原則 5】

手順11 HACCP システムの検証方法の決定 【原則 6】

手順12 文書および記録の管理方法を決定 【原則 7】

【選択肢】

- ① ア: 製品特性、イ: 危害(要因)分析、ウ: 重要管理点
- ② ア: 工程特性、イ: 危害(要因)分析、エ: 管理担当者
- ③ ア: 製品特性、イ: 製品設計の見直し、ウ: 管理担当者
- ④ ア: 工程特性、イ: 製品設計の見直し、ウ: 重要管理点

ID6 食品衛生法

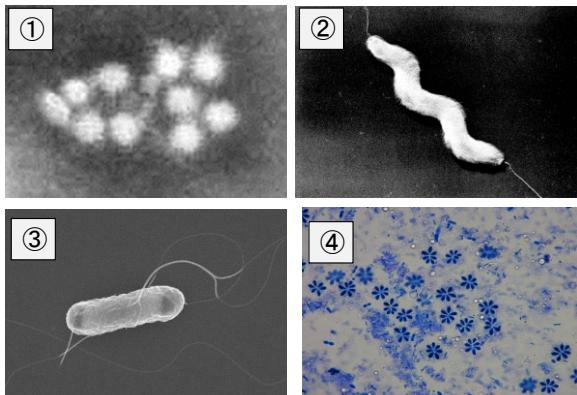
【設問】 食品衛生法に関する次の記述のうち、食品衛生法に規定されているものとして、適切でないものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 腐敗、変敗したもの、未熟な食品など不衛生な食品の販売を禁止すること
- ② 販売用の食品の製造、加工、使用、調理、保存の方法に関する基準を定めること
- ③ 販売用の食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めること
- ④ 食品または添加物の製造、加工の過程において、有毒または有害な物質が当該食品や添加物に混入することを防止するための一般衛生管理に関する必要な基準を定めること

ID7 微生物や寄生虫の画像

【設問】次の画像は、食中毒の原因となる微生物や寄生虫の画像である。このうちカンピロバクター属菌の画像はどれか、正しいものを1つ選べ。



出典: 国立感染症研究所及び広島県立総合技術研究所保健環境センター

【選択肢】

- ①
- ②
- ③
- ④

ID8 食中毒の発生状況

【設問】食中毒の発生状況に関する次の説明のうち、空欄を埋める語句の組合せとして、正しいものを1つ選べ。

<説明>

食中毒の発生傾向は、(ア)が公表する食中毒統計によりその動向を知ることができ、全国における食中毒発生状況をみると、近年では(イ)による食中毒の事件数がもっとも多く、患者数は(ウ)を原因とする食中毒がもっと多くなっています。

【選択肢】

- ① ア:厚生労働省 イ:サルモネラ属菌 ウ:腸管出血性大腸菌(O157)
- ② ア:厚生労働省 イ:アニサキス ウ:ノロウイルス
- ③ ア:農林水産省 イ:アニサキス ウ:腸管出血性大腸菌(O157)
- ④ ア:農林水産省 イ:サルモネラ属菌 ウ:ノロウイルス

ID9 腐敗、発酵、食中毒

【設問】腐敗、発酵、食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 腐敗とは、食品のタンパク質や炭水化物などの成分が微生物によって分解され、臭いや味、外観などが変化して食べられなくなることである。
- ② 発酵も腐敗と同様に食品成分が微生物によって分解される現象であるが、人間にとって有用な場合を発酵と呼び、有害な場合を腐敗と呼ぶ。
- ③ 食中毒とは、食品衛生上問題となる特定の病原微生物が食品中で増殖または毒素を产生し、それを食べた人に特有の症状を起こすことをいう。
- ④ 腐敗は臭いや外観の変化で感知されるが、食中毒菌が付着・増殖した場合にも食品の臭いや外観の変化で判断することができる。

ID10 微生物の特性

【設問】微生物の特性に関する記述として、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 微生物とは、肉眼で見ることのできない小さな生物の総称で、細菌、酵母、カビ、原虫などに分類される。
- ② 細菌は、水分、温度の2つの条件が整うと増殖する。
- ③ 微生物が増殖するためには、利用できる食品中の水(自由水)の割合(水分活性)が強く影響する。
- ④ 芽胞菌(芽胞形成菌)とは、乾燥、高温などの環境条件が悪くなると芽胞と呼ばれる耐久性の高い細胞構造を作る菌のことを指す。

ID11 微生物の増殖と発育抑制

【設問】微生物の増殖と発育抑制に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 食品を冷蔵もしくは冷凍保存すると発育が抑制され、冷凍では休眠状態となるが、常温に戻すと増殖が始まる。
- ② 100℃以上では、ほとんどすべての細菌を死滅させることができるが、芽胞を形成する菌は加熱耐性が強く、生き残ることができる。
- ③ 微生物には発育に酸素を必要とするものとしないものがあり、酸素がない、またはごく微量のときにのみ増殖する菌を芽胞菌という。
- ④ 食品中の水分は微生物の発育増殖に大きく影響し、微生物が利用できる食品中の水分の割合を水分活性といい、生野菜や生魚は水分活性が高く、微生物が増殖しやすい。

ID12 ノロウイルスの特徴と予防対策

【設問】ノロウイルスに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① ノロウイルスは、2001年以降もっとも多くの食中毒患者を出している原因物質であり、ノロウイルスによる食中毒は冬期を中心に、年間を通して発生する。
- ② ノロウイルスに感染しても症状が出ない場合があり、調理従業者は普段から二枚貝の生食を避けることで、感染を予防する。
- ③ ノロウイルスによる食中毒の感染ルートは、主に二枚貝を原因としており、ノロウイルスは食品中で増殖するため、冷蔵保管し、なるべく早く消費する。
- ④ ノロウイルスに感染・発症した場合、症状の消失後も1か月以上にわたりウイルスが排出され続けるため、検査で陰性となったことを確認してから調理作業に復帰する。

ID13 カンピロバクター属菌の特徴と予防対策

【設問】 カンピロバクター属菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 鶏の保菌率が高く、鳥刺し、鳥たたき、鳥わさ、鳥レバ刺しなど、加熱が不十分な調理を原因とする食中毒が多く発生している。
- ② 家畜や野鳥の腸管内に生息しているため、井戸や貯水槽に野鳥のふんなどが混入しないように水の衛生管理を徹底する。
- ③ 焼き鳥、バーベキューなど加熱調理する食品は、中心部を 75℃、1 分間以上加熱する。
- ④ 鶏肉(生肉)は、流水(水道水)でよく洗浄する。

ID14 黄色ブドウ球菌の特徴と予防対策

【設問】 黄色ブドウ球菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① ブドウ球菌は、ヒトの傷口(化膿巣)、鼻の中、皮膚、腸管などに存在しており、手指に傷のあるヒトは調理をしないようとする。
- ② 手指を介してブドウ球菌に汚染された食品、おにぎり、弁当、調理パン、生菓子などが原因となりやすい。
- ③ ブドウ球菌は、食品中で増殖するときにエンテロトキシンという毒素を产生し、この毒素を食品といっしょに食べることで食中毒を起こす。
- ④ ブドウ球菌が产生する毒素は、煮沸により壊すことができるため、加熱殺菌が有効である。

ID15 ウエルシュ菌の特徴と予防対策

【設問】 ウエルシュ菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① ウエルシュ菌が食品中で大量に増殖したときに毒素をつくり出し、この毒素を食品といっしょに体内に取り込むことで食中毒症状が起きる。
- ② 酸素のあるところでは増殖できない偏性嫌気性菌で、環境の変化により耐熱性の芽胞をつくる。
- ③ 肉類、魚介類、香辛料などと一緒に大量に調理・保存された食品、煮物、シチューなどが原因食品になる。
- ④ 給食施設での食中毒が多く、事故1件あたりの患者数が多いことから、大規模化しやすい。

ID16 腸管出血性大腸菌の特徴と予防対策

【設問】 腸管出血性大腸菌O157に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① ベロ毒素(VT)を产生し、激しい腹痛と出血性腸炎を起こす。
- ② 少量の菌で食中毒を起こすが、ヒトからヒトへの感染を起こすことはない。
- ③ 牛などの家畜の腸管内や糞便中に存在する。
- ④ 幼少児童や基礎疾患有する高齢者が感染すると腎臓障害(HUS)を起こし、死亡することもある。

ID17 食中毒事件事例と原因物質

【設問】 次の事例から疑われる食中毒病原因物質を選択肢から1つ選べ。

【事例】

2007 年にイカの塩辛を原因として、全国 12 の自治体で 620 名の患者が発生した食中毒が起きた。このイカの塩辛の塩分濃度が低く、従来の発酵過程のある塩辛（塩分濃度約 10%）と異なる製法のため、菌の増殖を促進してしまったことが大きな原因であった。これを機に低塩分「イカの塩辛」の取り扱い方法について注意が喚起された。

【選択肢】

- ① ノロウイルス
- ② ヒスタミン
- ③ 腸炎ビブリオ
- ④ アニサキス

ID18 ボツリヌス菌の特徴と予防対策

【設問】 ボツリヌス菌に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 十分な加熱加圧殺菌がなされていないレトルト類似食品を原因とする事故が多く発生しているため、真空パック食品は表示をよくみて保存方法を確認する。
- ② ボツリヌス菌の特徴的な症状は、嚥下困難 言語障害 呼吸困難などの神経症状である。
- ③ ボツリヌス菌の毒素は、100°C、10 分間以上の加熱処理でも分解できない。
- ④ 1歳未満の乳児には、ボツリヌス菌の芽胞に汚染される可能性のある食品（ハチミツ等）を与えない。

ID19 リステリア・モノサイトゲネスの特徴と予防対策

【設問】

リステリア・モノサイトゲネスに関する記述のうち誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 生肉、生乳などを汚染するため、食肉加工品や乳製品が原因食品となる。
- ② 一般的にはインフルエンザ様症状で軽症だが、妊婦や新生児、高齢者は重症化しやすい。
- ③ 発育温度は0～45°Cと広く、低温でも増殖するため、冷蔵庫内で長期間保存しない。
- ④ 5%程度の塩分濃度で繁殖が抑制されるため、塩蔵が有効である。

ID20 食中毒菌起因微生物の特徴と該当する食中毒菌

【設問】次の説明は、ある食中毒菌について説明したものである。この食中毒菌に該当するものとして、適切なものを1つ選べ。

【説明】

土壤、水中など自然界に広く分布し、農産物、畜産物、水産物などを汚染しており、特に米、麦などの穀類の汚染率が高い傾向がある。加熱食品中に生き残った芽胞が、室温に放置された米飯や茹でたパスタの中で発芽して増殖することにより毒素をつくり、食中毒の原因となる。

【選択肢】

- ① セレウス菌
- ② ボツリヌス菌
- ③ リステリア・モノサイトゲネス
- ④ エルシニア・エンテロコリチカ

ID21 食中毒菌起因微生物と主な原因食品

【設問】食中毒の原因となる微生物とその主な原因食品に関する次の組合せのうち、もっとも適切な組合せを1つ選べ。

【選択肢】(食中毒起因微生物) ⇄ (主な原因食品)

- ① リステリア・モノサイトグネス ⇄ シカ、イノシシの生食
- ② エルシニア・エンテロコリチカ ⇄ 井戸水、サケ
- ③ ウエルシュ菌 ⇄ 魚介類を含むサラダ、大福など和菓子
- ④ サルモネラ属菌 ⇄ 鶏卵、ウズラの卵、食肉

ID22 食中毒菌起因微生物と予防手段

【設問】食中毒菌の予防に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① サルモネラ属菌は、中心部を 75°C、1 分間以上の加熱で予防できる。
- ② ウエルシュ菌は、菌の増殖しやすい温度域を速やかに通過させ、加熱食品の低温保存を徹底する。
- ③ 腸炎ビブリオは、魚介類に付着して魚と一緒に陸揚げされるため、生の魚介類は、体表やエラの部分を流水で十分に洗浄し、菌を洗い流す。
- ④ セレウス菌は、4°C以下の低温でも増殖が可能なため、冷蔵庫内に長期間保存しないようする。

ID23 寄生虫の特徴

【設問】 寄生虫の特徴に関する次の説明について、空欄ア～ウに入る語句の組合せとして、もつとも適切な組合せを1つ選べ。

<説明>

寄生虫は寄生する動物(宿主)がいないと生きていけないが、宿主が死んでも一定期間生き続ける。アニサキスは条件がよければ、食品から取り出してから(ア)以上も感染能力を持ち続ける。

寄生虫は種類がきわめて多く、単細胞の(イ)から長さ10メートルに達する(ウ)まで大きさも様々である。

【選択肢】

- ① ア:1か月、イ:原虫、ウ:日本海裂頭条虫
- ② ア:1か月、イ:日本海裂頭条虫、ウ:原虫
- ③ ア:1週間、イ:原虫、ウ:日本海裂頭条虫
- ④ ア:1週間、イ:日本海裂頭条虫、ウ:原虫

ID24 寄生虫による食中毒の原因食品とその予防対策

【設問】 次の記述はある寄生虫の原因食品とその予防対策を示したものである。該当する寄生虫を選択肢の中から1つ選べ。

【原因食品】

- ・海産魚とイカの筋肉や内臓。
- ・これまでに160種以上の海産魚に寄生が確認されている。

【予防対策】

- ・刺身を十分に肉眼で観察して、虫体を取り除く。
- ・-20°C、数時間の冷凍や60°C以上、数分の加熱で虫体は死ぬ。
- ・酢じめは虫に無効であり、しめサバが重要な感染源となっている。

【選択肢】

- ① アニサキス
- ② サルコシスティス
- ③ クドア
- ④ 旋毛線虫

ID25 自然毒の特徴と発生状況

【設問】自然毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 動物性自然毒による食中毒は、フグ中毒がフグ以外の中毐よりも多い。
- ② 自然毒による食中毒の中で死者数がもっとも多いのは、植物性自然毒の高等植物によるものである。
- ③ 動物性自然毒による食中毒の事件数は、原因施設別では飲食店での発生がもっとも多い。
- ④ ジャガイモによる食中毒は、ほとんどが学校の授業などによる集団食中毒である。

ID26 フグ毒の特徴

【設問】フグ毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① フグによる食中毒の発生状況は、家庭での発生がもっと多く、素人料理の危険性を示している。
- ② フグ毒の中毐症状は、食後 20 分～3 時間で現れ、唇、舌先のしびれから始まり悪化すると歩行困難、言語障害が起り、重症の場合は呼吸麻痺により死亡する。
- ③ フグ毒は、フグの種類によって組織の毒性が決まっており、個体差はほとんどない
- ④ フグ毒は、フグの種類によつても異なるが、一般に卵巣と肝臓の毒性が高い。

ID27 動物性自然毒による食中毒

【設問】次の記述はある動物性自然毒について説明したものである。空欄アに入るものとして、適切なものを1つ選べ。

<説明>

(ア)は、フグ毒以外の動物性自然毒では、特に食中毒の発生件数、患者数が多い。(ア)を持つ魚は400種類以上に及び、同じ魚種でも個体、漁獲場所により無毒から強毒まで著しい差があり、中毒発生の予知は極めて難しい。都道府県ごとに(ア)を持つ魚を食用にしないよう指導している。

【選択肢】

- ① シガテラ毒
- ② パリトキシン様毒
- ③ テトラミン
- ④ 魚卵毒

ID28 キノコ毒の特徴

【設問】わが国におけるキノコ中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① キノコの毒成分は調理方法によって毒性を消すことができるので、調理方法にも注意が必要である。
- ② キノコ中毒の月別発生状況を見ると、キノコ狩りの季節である9月と11月に集中している。
- ③ ツキヨタケやクサウラベニタは、食用キノコと似ていることから誤食されやすく、この2種による中毒が特に多い。
- ④ 野生のキノコを見つけたとき、そのキノコが食べられるのか、毒キノコなのかを見分けることが必要である。

ID29 有毒植物と類似した食用植物

【設問】 食中毒を起こす高等植物に似ている食用植物の組合せのうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- (食中毒を起こす植物) - (食用植物)
- ① スイセン - ニラやノビル
 - ② バイケイソウ - ギボウシやギョウジャニンニク
 - ③ イヌサフラン - サトイモやサツマイモ
 - ④ トリカブト - ニリンソウやモミジガサ

ID30 化学性食中毒の特徴と発生状況

【設問】 我が国における化学性食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 化学性食中毒とは食品に本来含まれていないはずの有害化学物質の汚染、混入、生成などにより起こるものをいう。
- ② 最近の化学性食中毒では、カビ毒(マイコトキシン)を原因とする食中毒が多数を占める。
- ③ 洗剤、農薬、消毒剤、漂白剤などの混入や誤用、飲料と誤っての提供など人為的な単純ミスによる中毒が多く発生している。
- ④ 化学性食中毒の発生件数は少なく、近年では死亡例もない。

ID31 有害金属による食中毒

【設問】 有害金属に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① メチル水銀は、1956年に熊本県から鹿児島県にかけて確認された水俣病の原因物質である。
- ② 缶詰のメキシコに用いられているスズが溶出することで、おう吐、吐き気、腹痛などの症状を起こすことがある。
- ③ カドミウムは、亜鉛や鉛の精錬時に副産物として排出されるため、亜鉛鉱山などの周辺で飲料水や穀物の汚染が問題となる。
- ④ 魚介類に含まれているヒ素化合物の毒性は低いものの、ヒ素濃度は非常に高いので、食品衛生上の規制値が設定されている。

ID32 アレルギー様食中毒の特徴と予防対策

【設問】 アレルギー様食中毒(ヒスタミン)について記述したものであるが、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① アレルギー様食中毒は、赤身魚に蓄積したヒスタミンを一定量以上摂取したすべての人に症状が現れる。
- ② アレルギー様食中毒は、食後数分～30分位で発症し、顔面紅潮、頭痛、じんましん、発熱などの症状を示す。
- ③ 低温でもヒスタミンを作る細菌があるので、冷蔵でも魚の長期間保存はしないように注意する。
- ④ ヒスタミンは十分な加熱で分解されるので、加熱殺菌されたサバなどの缶詰でアレルギー様食中毒を起こす心配はない。

ID33 器具、容器包装の安全基準

【設問】 器具、容器・包装に関する次の説明について、空欄ア、イに入る語句の組合せとして、もっとも適切な組合せを1つ選べ。

<説明>

食品と接触していると、器具や容器・包装に含まれている物質が溶出して食品に移行する可能性がある。そこで、器具、容器・包装については、ある物質が材質中に一定量以上含まれてはならないという(ア)と、食品中に一定量以上溶出してはならないという(イ)について規格が設けられている。

【選択肢】

- ① ア:品質試験、イ:溶出試験
- ② ア:材質試験、イ:溶出試験
- ③ ア:品質試験、イ:残留試験
- ④ ア:材質試験、イ:残留試験

ID34 カビ毒の特徴と予防対策

【設問】 次の記述は、あるカビ毒について説明したものである。このカビ毒に該当するものを選択肢から1つ選べ。

【説明】

- アスペルギルス・フラバスなど数種のカビが产生する毒成分である。
- このカビ毒は急性毒性だけではなく、強い発がん性があり、天然物の中で最強の肝発がん物質といわれている。
- 輸入食品のナツツ類などから基準値を超えて検出されることがある。

【選択肢】

- ① アフラトキシン
- ② 赤カビ毒
- ③ パツリン
- ④ オクラトキシン

ID35 食物アレルギーの発症プロセス

【設問】 食物アレルギーの発症プロセスに関する次の説明について、空欄ア～ウを埋める語句の組合せとして、適切なものを1つ選べ。

【説明】

- 私たちの体には、有害な病原体から体を守る免疫という働きがある。
- 食物アレルギーは、食物に含まれる特定の(ア)を異物として認識し、免疫系が過剰に反応してしまうことによって発症する。
- 免疫系には、アレルギーを起こさない仕組みとして腸管免疫系(イ)が備わっているが、身体の外部から体内に侵入してくる異物に対しては(ウ)が担当しており、(ウ)が過剰に反応することによって、アレルギーの発症に至ると考えられている。

【選択肢】

- ① ア:炭水化物 イ:免疫グロブリンG(IgG) ウ:免疫グロブリンE(IgE)
- ② ア:タンパク質 イ:免疫グロブリンG(IgG) ウ:免疫グロブリンA(IgA)
- ③ ア:炭水化物 イ:免疫グロブリンA(IgA) ウ:免疫グロブリンG(IgG)
- ④ ア:タンパク質 イ:免疫グロブリンA(IgA) ウ:免疫グロブリンE(IgE)

ID36 食物アレルギーの発生状況

【設問】 食物アレルギーの発生状況に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

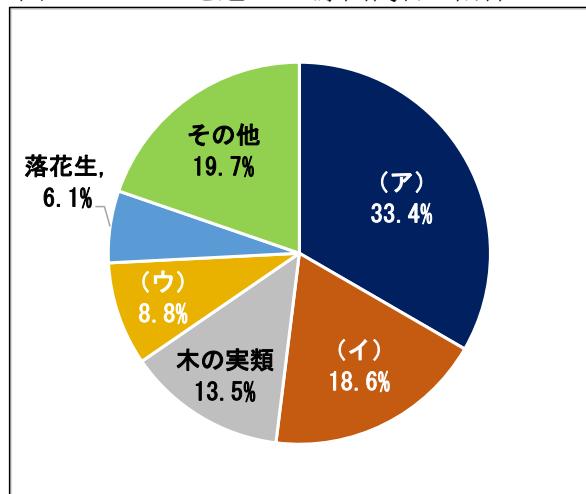
【選択肢】

- ① 食物アレルギーの有病率調査によれば、乳幼児期の有病率がもっとも高く、わが国の全年齢を通した有病率は1～2%程度である。
- ② 食物アレルギーは、食品に含まれるアレルゲン(特定のタンパク質)を異物と認識して排除しようとする生体防御システムによって発症する。
- ③ 鶏卵を食べてアレルギー反応が出る場合には、卵黄に含まれる卵黄、カゼインと呼ばれるものがアレルゲンである。
- ④ 食物アレルギーは、食べ方による影響を受け、ヒトの体内ではごく微量でもアレルゲンと認識されることから、アレルゲンを特定することは難しいとされている。

ID37 食物アレルギーを起こした原因食物

【設問】次の円グラフは、食物アレルギーを起こした原因食物の調査結果を示している。空欄ア～ウに入る食物の組合せとして、もっとも適切なものを1つ選べ。

図 アレルギーを起こした原因食物の割合



(出典) 2021年度消費者庁調査資料

【選択肢】

- ① ア:鶏卵、イ:牛乳、ウ:小麦
- ② ア:牛乳、イ:小麦、ウ:鶏卵
- ③ ア:小麦、イ:鶏卵、ウ:牛乳
- ④ ア:鶏卵、イ:小麦、ウ:牛乳

ID38 食物アレルギーを起こすおそれのある食品の表示(2025年5月時点)

【設問】食物アレルギーを起こすおそれのある食品の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 食物アレルギーを起こすおそれのある原材料で、重篤度・症例の多い品目は特定原材料として表示を義務付けられている。
- ② 特定原材料は、エビ、カニ、いくら、さば、卵、乳、小麦、そばの8品目である。
- ③ 特定原材料に準じるものとして、大豆、鶏肉、やまいも等の20品目にアレルギー表示が推奨されている。
- ④ 食品に特定原材料を常に含んでいる場合、たとえ微量であっても表示義務がある。

ID39 食物アレルギーの表示方法

【設問】食物アレルギーをおこす恐れのある食品の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① アレルギー表示の対象範囲は容器包装された加工食品、および添加物である。
- ② 特定原材料であることが理解できる代替表記例として、「卵」の場合、「玉子」「たまご」「エッグ」は認められている。
- ③ 同一ラインを使用するなど、意図せず混入することが想定できる場合には、注意喚起することが推奨されている。
- ④ ごくわずかなアレルゲン含有量であれば、「入っているかもしれません」といった可能性表示が認められている。

ID40 異物と害虫

【設問】食品工場における異物と害虫に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 食品に混入する異物には、鉱物性異物、植物性異物、動物性異物などがある。
- ② 毛髪や小虫の混入は、直ちに健康被害を起こすものではないが、消費者に不快な気持ちを抱かせるため、食品事業者の判断により保健所へ届出を行い、回収を行う。
- ③ 異物混入の原因は、原料由来、敷地・設備由来、従業員由来によるものなどに分類して、対策を検討する。
- ④ ハエやゴキブリなどの衛生害虫は、殺虫剤を散布することにより、害虫の発生防止を徹底することがもっとも適切な手段である。

ID41 異物混入と予防対策

【設問】 食品への異物混入に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 異物混入の要因は、原料に由来するもの、工場や敷地、設備に由来するもの、従業者自身によるものに加えて、意図的に持ち込まれるものなどに分けることができる。
- ② 筆記具などの携帯物品は製造や調理現場に持ち込まないことが重要だが、指輪やピアスは通常容認されている。
- ③ 原材料からの昆虫、石、ビニールなどの混入に対しては、原料品質規格の確認、ふるいによる除去、目視による検知・除去などにより混入を防止する。
- ④ 異物混入予防の基本は5S(整理 整頓 清掃 清潔 習慣づけ)である。

ID42 異物混入の発生とその対応

【設問】 次のような事例が起きた。対応する順番として、もつとも適切な順番を下記の選択肢から1つ選べ。

【事例】

お客様から「白菜のクリームスープ」に金属片が入っていたとの苦情があり、店では次のような対応をした。

- (ア) 原因究明のため、すべての調理器具類、施設設備の破損個所を点検した。
- (イ) 調理器具類、施設設備の納入業者より、材質や強度について報告を求めた。
- (ウ) お客様にお詫びし、原因を究明することを伝え、代引きした。
- (エ) 再発防止策を検討し、お客様に原因と再発防止策を報告した。

【選択肢】

- ① ア→ウ→イ→エ
- ② ア→ウ→エ→イ
- ③ ウ→ア→イ→エ
- ④ ウ→ア→エ→イ

ID43 食品中の放射性セシウムの基準値

【設問】 食品中の放射性セシウムの基準値に関する組合せのうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 一般食品 100 ベクレル／kg
- ② 乳児用食品 50 ベクレル／kg
- ③ 乳飲料 10 ベクレル／kg
- ④ 飲料水 10 ベクレル／kg

ID44 BSE(牛海綿状脳症)と鳥インフルエンザ

【設問】 BSE(牛海綿状脳症)と鳥インフルエンザに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 牛トレーサビリティ制度とは、牛の生産、流通の各段階において、牛および牛肉の履歴を管理する仕組みのことである。
- ② 異常プリオンは牛の脳やせき骨などの神経組織に蓄積されるため、小腸などの消化器官に蓄積されることはない。
- ③ 鳥インフルエンザが発生した際に、発生農場および周辺の消毒や当該農場の鶏が殺処分されるのは、鶏への蔓延を阻止するという家畜防疫上の措置である。
- ④ これまで、鶏肉や鶏卵を食べることによってヒトに感染したという事例の報告はない。

ID45 食品添加物の分類

【設問】 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① イチゴやオレンジなど動植物の香りを食品に添加することを目的とした添加物は、天然香料に分類される。
- ② オレンジジュースのような通常の食品を添加物的に使用する場合は、一般飲食物添加物に分類される。
- ③ 指定添加物とは、厚生労働大臣が安全性と有効性を確保し、使用してよいとしたものであり、化学的合成品に適用される。
- ④ 既存添加物は、長年使用されていた実績に基づいて、厚生労働大臣が使用を認めたものである。

ID46 食品添加物の安全基準

【設問】 食品添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 食品添加物の使用は、ポジティブリスト制度により運用されている。
- ② 食品添加物は、安全性の評価結果に基づき有効性も考慮に入れて、使用基準を決定している。
- ③ 食品添加物の使用基準は、すべての食品に対して同一の基準が規定されている。
- ④ 食品添加物の一日摂取許容量(ADI)は、動物実験によって無毒性量(NOAEL)を求め、無毒性量を安全係数で割って求める。

ID47 食品添加物の表示

【設問】 食品添加物の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 同じ使用目的で複数の食品添加物が使用されている場合には、14種類の用途に限って一括名で表示することができる。
- ② 原材料に使用され、商品としてできあがった段階で残存量が少なく効果が発揮できない場合でも、使用した添加物は表示をする必要がある。
- ③ 食品添加物の物質名は化学物質名でわかりにくいことがあるため、簡略名で表示することもできる。
- ④ 食品衛生法で規定された着色料など8種類の用途に使用される食品添加物は、物質名と用途名を併記しなければならない。

ID48 農薬の安全基準

【設問】 農薬の説明として述べた次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 農薬は農薬取締法によって、対象作物、使用時の濃度、使用量、使用時期、使用回数などの使用基準が決められている。
- ② 農薬が食品を介してヒトの健康に悪影響をもたらさないよう、食品衛生法で定められている残留基準を超えないように管理する。
- ③ 日本で使われていない農薬など残留基準値が設定されていない農薬であっても、ある一定量を超えた規制対象とするネガティブリスト制度が導入されている。
- ④ 農薬取締法で残留基準が設定されていない農薬には、国際機関や諸外国の基準を参考に設定する暫定基準と食品衛生法に基づき定められる一律基準(0.01ppm)がある。

ID49 動物用医薬品と飼料添加物

【設問】 動物用医薬品と飼料添加物に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 動物用医薬品は、動物治療のために開発されたもので、「医薬品医療機器等法」の規制対象外である。
- ② 動物用医薬品や飼料添加物には抗生物質が含まれており、薬剤に抵抗力を持つ菌が食品を介してヒトに伝達され、感染症治療に影響を及ぼすことがある。
- ③ 動物用医薬品と飼料添加物は、畜水産動物に対する毒性試験やアレルギー試験など様々なデータを評価し、残留基準と使用基準が定められる。
- ④ 動物用医薬品や飼料添加物は、畜水産動物を悪影響から守り、安定した飼育確保のために使用される。

ID50 遺伝子組換え食品

【設問】 遺伝子組換え食品に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選べ。

【選択肢】

- ① 遺伝子組換え技術により、味が良くて害虫や病気に強い作物を作ることができる。
- ② 遺伝子組換え農作物の食品としての安全性は「食品安全基本法」及び「食品衛生法」、野生動物への影響は「カルタヘナ法」に基づいている。
- ③ 遺伝子組換え食品は、食品に含まれる個々の成分だけでなく、食品全体として既存の食品と比較し、同等であることを総合的に評価する。
- ④ 日本では、安全性審査をした遺伝子組換え食品の販売・流通は認められているが、遺伝子組換え添加物として利用することは認められていない。

<解答>

分野	設問 ID	問題テーマ	正解
食品安全入門	ID 1	食品を安全にする5つの鍵	4
	ID 2	量とリスク(ADIとTDI)	1
	ID 3	リスク分析(リスクアセスメント)	3
	ID 4	組織における衛生管理の仕組み	3
	ID 5	HACCP の 7 原則・12 手順	1
	ID 6	食品衛生法	3
食中毒起因微生物	ID 7	微生物や寄生虫の画像	2
	ID 8	食中毒の発生状況	2
	ID 9	腐敗、発酵、食中毒	4
	ID 10	微生物の特性	2
	ID 11	微生物の増殖と発育抑制	3
	ID 12	ノロウイルスの特徴と予防対策	3
	ID 13	カンピロバクター属菌の特徴と予防対策	4
	ID 14	黄色ブドウ球菌の特徴と予防対策	4
	ID 15	ウェルシュ菌の特徴と予防対策	1
	ID 16	腸管出血性大腸菌の特徴と予防対策	2
	ID 17	食中毒事件事例と原因物質	3
	ID 18	ボツリヌス菌の特徴と予防対策	3
	ID 19	リストリア・モノサイトゲネスの特徴と予防対策	4
	ID 20	食中毒菌起因微生物の特徴と該当する食中毒菌	1
	ID 21	食中毒起因微生物と主な原因食品	4
	ID 22	食中毒起因微生物と予防手段	4
寄生虫	ID 23	寄生虫の特徴	1
	ID 24	寄生虫による食中毒の原因食品とその予防対策	1
自然毒	ID 25	自然毒の特徴と発生状況	3
	ID 26	フグ毒の特徴	3
	ID 27	動物性自然毒による食中毒	1
	ID 28	キノコ毒の特徴	1
	ID 29	有毒植物と類似した食用植物	3

分野	設問 ID	問題テーマ	正解
化学物質	ID 30	化学性食中毒の特徴と発生状況	2
	ID 31	有害金属による食中毒	4
	ID 32	アレルギー様食中毒の特徴と予防対策	4
	ID 33	器具、容器包装の安全基準	2
	ID 34	カビ毒の特徴と予防対策	1
食物アレルギー	ID 35	食物アレルギーの発症プロセス	4
	ID 36	食物アレルギーの発生状況	3
	ID 37	食物アレルギーを起こした原因食物	1
	ID 38	食物アレルギーを起こすおそれのある食品の表示	2
	ID 39	食物アレルギーの表示方法	4
異物混入	ID 40	異物と害虫	4
	ID 41	異物混入と予防対策	2
	ID 42	異物混入の発生とその対応	3
その他の危害要因	ID 43	食品中の放射性セシウムの基準値	3
	ID 44	BSE(牛海綿状脳症)と鳥インフルエンザ	2
食品添加物・農薬	ID 45	食品添加物の分類	3
	ID 46	食品添加物の安全基準	3
	ID 47	食品添加物の表示	2
	ID 48	農薬の安全基準	3
	ID 49	動物用医薬品と飼料添加物	1
	ID 50	遺伝子組換え食品	4