

# Food

## Health Food 健康食品 2

### 表示義務

#### たらこにカエソ

た	卵
ら	落花生
こ	小麦
に	乳
カ	カニ
エ	エビ
ソ	そば

### 食品 / 医薬品の分類

法規		分類		許認可
食品衛生法		食品 (健康食品を含む)		届出なし
		保健機能食品	栄養機能食品	届出なし
			機能性表示食品	
食品表示法	特定保健用食品		条件付き	消費者庁長官の認可
		個別許可型		
医薬品医療機器等法		医薬品 (医薬部外品を含む)		厚生労働大臣の承認

## Food Poisoning 食中毒 11

### 食中毒の病因物質 (2016)

事件数	1. 細菌 (42.1%) 2. ウイルス (31.3%) 3. 寄生虫 (12.9%) 4. 自然毒 (9.6%) 5. 化学物質 (1.5%)
事件数	1. ノロウイルス 2. カンピロバクター 3. アニサキス

### 食中毒の原因施設別

事件数	1. 飲食店 2. 家庭 3. 事業場
患者数	1. 飲食店 2. 旅館 3. 事業場

患者数	1. ノロウイルス 2. カンピロバクター 3. ウェルシュ菌
死者数	1. 腸管出血性大腸菌 2. 植物性自然毒

◆覚え方：	ぶどう ①	売る ②	美 ③	貌 ④	の	サルも ⑤	大 ⑥	カ ⑦	エル ⑧
	→ 当日 →			→ 翌日 →			→ 2日以降 →		
	①ぶどう：ブドウ球菌			④貌：ボツリヌス			⑥大：大腸菌		
	②売る：ウェルシュ			⑤サルも：サルモネラ			⑦カ：カンピロバクター		
	③美：ビブリオ						⑧エル：エルシニア		

**S. aureus** ブドウ球菌 2

**Salmonella** 1

**Vibrio** 腸炎ビブリオ 2

**C. botulinum** ボツリヌス菌 3

ボツリヌス毒素:  
易熱性  
⇒ 加熱が有効

# Quiz

14 Qs / {#} 14 (#)

0	3	7	4	14	0	14	2	0	14	1
Hit	Rev	Cau	Mis	All	Un	Do	#1	Req	QB	110
1	8									
111	Info									

10318 食中毒	True: d
<p><b>M M</b></p> <p>わが国の食中毒で正しいのはどれか。</p> <p>a. 患者数は近年激減している。 b. 死者数は毎年100名を超えている。 c. 病因物質の判明率は50%以下である。 d. 冬季に多発している。 e. サルモネラ属菌に起因する患者が最も多い。</p>	<p>a. 患者数: 2-4万人 増加, 減少を繰り返す b. 20人/yr c. 病因物質 判明: 97.6% d. ノロウイルスが多い e. ノロウイルス #1</p>

102I37 ブドウ球菌食中毒

M C M

ブドウ球菌食中毒について正しいのはどれか。2つ選べ。

- a. 食品の加熱で予防する。
- b. 患者には抗菌薬を投与する。
- c. 予防には使い捨て手袋が用いられる。
- d. 魚介類が原因食品であることが多い。
- e. 食中毒またはその疑いと診断した場合、直ちに保健所に届け出る。

True: c e

- a. エンテロトキシン
- b. ABx無効
- c. 手指の化膿巣
- d. おにぎり, 弁当
- e. [食品衛生法] 58

100B76 食中毒 ⓘ

M M

正しいのはどれか。

- a. サルモネラ食中毒患者は隔離する必要がある。
- b. 腸炎ビブリオ食中毒の潜伏期間は2、3時間である。
- c. ボツリヌス食中毒の予防には食前加熱が有効である。
- d. ブドウ球菌食中毒の治療には抗菌薬が有効である。
- e. カンピロバクター食中毒の原因食品は魚貝類が多い。

True: c

- a. サルモネラ菌: ヒト-ヒト感染は少ない
- b.
- c. ボツリヌス毒素: 易熱性
- d.
- e. カンピロバクター: 鶏, レバー

ボツリヌス毒素: 易熱性