

食品安全検定（初級） 模擬試験問題

※過去に出題した問題より 20 問を再編集し、掲載しています。

設問 1 食品安全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 リスク分析とは、フードチェーンでのリスク評価、リスク管理の2つの要素によって構成され、これらが一体として動いていく仕組みである。
- ② 残留農薬や食品添加物は、AD (I 一日摂取許容量) を超えない摂取状況になるように、フードチェーン全体での管理が実施されている。
- ③ 食における「安全」とは、科学的な評価や情報交換と対策によってもたらされるものである。
- ④ 安全性に絶対はなく、リスクをできるだけ小さくし、ヒトの健康に影響を及ぼさないレベル（許容範囲）まで低減することが重要である。

設問 2 微生物の増殖条件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 温度は微生物の発育と増殖速度に影響し、一般に低温になるほど増殖速度が遅くなる。
- ② 微生物が増殖するためには、利用できる食品中の自由水の割合（水分活性）が強く影響する。
- ③ 水分、温度の2つの条件が整えば、細菌は増殖できる。
- ④ 酸素があってもなくても増殖することができる菌のことを通性嫌気性菌といい、乳酸菌や大腸菌など多くの菌が該当する。

設問 3 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 発酵も腐敗も食品成分が微生物の働きによって次第に分解していく現象であり、人間生活にとって有用なものに変質する場合を発酵という。
- ③ 食中毒菌が付着・増殖した場合、食品の臭いや外観の変化で判断することができる。
- ④ 糖類が分解されて乳酸やアルコールなどが生成されてできるヨーグルトや酒などが発酵の代表例である。

設問 4 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、冬季を中心に年間を通して胃腸炎を起こし、特に、保育園、学校、福祉施設などでは、集団発生になりやすい傾向がある。
- ② ノロウイルスは、ヒトの腸管内で増殖し、ノロウイルスの感染者のふん便 1g 中には 100 万～10 億個のウイルスが排出される。
- ③ ノロウイルスは、10～100 個程度のごく少量のウイルスで食中毒を起こすため、二次汚染を防ぐため手洗いを十分に行うことが重要である。
- ④ ノロウイルスに1度感染するとウイルスに対する抗体ができ、次にノロウイルスに感染しても症状がでない。

設問 5 サルモネラ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 食肉や卵を使用した食品は、中心部を 75℃、1 分間以上加熱する。
- ② 感染型の食中毒菌であり、特に乳児や高齢者は少量の菌で食中毒を起こすことがある。
- ③ 乾燥状態や低温には強く、乾燥した汚泥中や 10℃以下の冷蔵状態でも長期間生き残ることができる。
- ④ サルモネラ属菌に汚染されている魚介類を使用した食品の未加熱、あるいは加熱不十分を原因とする食中毒が多く発生している。

設問 6 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 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。
- ② カンピロバクター属菌は感染型の食中毒菌なので、多量の菌が体内に入ることが発症条件となる。
- ③ 生肉を調理したまな板や調理器具類を介した二次汚染を防ぐため、肉専用の調理器具を使用する。
- ④ 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。

設問7 食中毒菌とその主な原因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 ウェルシュ菌は、カレーやシチューなど一時に大量の調理をする給食施設での食中毒が多いため給食病との異名がある。
- ② 腸管出血性大腸菌（O157）は、鶏肉の生食、加熱が不十分な調理を原因とする食中毒がもっとも多い。
- ③ ボツリヌス菌は、酸素のない状態の食品中で増殖し、毒素をつくるため、缶詰や瓶詰、真空パック食品による事故が多い。
- ④ E型肝炎ウイルスは、日本では動物の臓器・肉の生食による感染が多く、ブタ、イノシシ、シカなどでE型肝炎ウイルスが確認されている。

設問8 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 ウェルシュ菌は、食肉加工品や乳製品による食中毒が多く、65℃、数分間の加熱で死滅するため、加熱殺菌が有効である。
- ② 腸炎ビブリオは、夏場の鮮魚介類に付着しており、魚介類は調理前に真水で十分に洗浄して取り除く。
- ③ セレウス菌は、米飯やスパゲティ等で食中毒を起こすので、米飯や麺類は作り置きせず、室温で放置しない。
- ④ ノロウイルスは、主にノロウイルスに感染したヒトが調理場に持ち込むため、調理前や用便後には石けんなどを用いて手洗いを十分に行う。

設問9 次の記述は、ある寄生虫の原因食品とその予防対策を説明したものである。該当する寄生虫を選択肢の中から1つ選べ。

【説明】

幼虫が寄生した海産魚やイカの筋肉や内臓を生で食べると感染する。刺身を十分に肉眼で観察して、気付いた場合は虫体を取り除く。内臓表面に多いが、筋肉のなかにも寄生している。
-20℃で24時間以上の冷凍、60℃以上、数分間の加熱で虫体は死ぬ。

<選択肢>

- ① アニサキス
- ② トキソプラズマ
- ③ クドア
- ④ マンソン裂頭条虫

設問 10 次に示す寄生虫の種類とその寄生虫を含む食品の組合せのうち、誤っているものを1つ選べ。

<選択肢>

- | (寄生虫の種類) | ⇔ | (寄生虫を含む食品) |
|--------------|---|------------|
| ① 回虫 | ⇔ | 野菜 |
| ② クリプトスポリジウム | ⇔ | 汚染された水 |
| ③ サルコシステイス | ⇔ | 豚肉 |
| ④ クドア | ⇔ | ヒラメ肉 |

設問 11 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 フグの食習慣は特に西日本で広まっているので、中毒も西日本で多発している。
- ② フグの毒性は、フグの種類と組織（卵巣、肝臓など）によって大きく異なるが、同じ種類であれば一般に毒性に大きな差異はない。
- ③ フグ食中毒の原因施設となるのは、家庭での発生がもっとも多く、フグの素人料理の危険性を示している。
- ④ 各都道府県ではフグの販売や処理、調理師免許などに関する条例を定め、フグ中毒の防止に努めている。

設問 12 高等植物の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 高等植物の毒成分のほとんどはアルカロイドに属し、加熱調理や冷凍処理をすることにより毒素を分解することができる。
- ② トリカブトは古くから強心薬や狩猟用の矢毒として利用され、トリカブトの花粉や蜜がハチミツに混入して中毒を起こしたこともある。
- ③ スイセンの葉はニラやノビルと、鱗茎はタマネギと似ているため、しばしば誤食される。
- ④ ジャガイモは、芽や芽の付け根部分、緑色の皮の部分は有毒で中毒を起こすことがしばしばある。

設問 13 ヒスタミンによるアレルギー様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 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ヒトに症状が現れる。
- ② ヒスタミンは加熱しても分解されないので、加熱殺菌されたサバなどの缶詰でもアレルギー様食中毒を起こすことがある。
- ③ 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、発熱など食物アレルギーに似た症状を示す。
- ④ ヒスタミンは5℃以下の低温では産生されることはない。

設問 14 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 米（玄米および精米）に含まれるカドミウムは、日本人のカドミウム摂取にもっとも大きく関与しており、規制基準が設けられている。
- ② 魚介類に含まれるヒ素には暫定的規制値が定められており、規制値以上の濃度のヒ素を含む魚介類の流通を禁止している。
- ③ 野菜や果物など酸性食品の缶詰では、缶のメッキに使われているスズが溶出するため、一般に缶内面を樹脂でコーティングした塗装缶が使用される。
- ④ 水銀の毒性は無機水銀より有機水銀の方が高く、工場廃液に含まれていたメチル水銀が水俣病の原因となった。

設問 15 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 どの物質を「食品添加物」と呼ぶかは、その使用目的が食品添加物に該当するかどうかによって決まる。
- ② イチゴ、オレンジ、ハチミツ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。
- ③ オレンジジュースのような通常の食品を着色のために特定の成分を抽出して使用した場合は、「一般飲食物添加物」に分類される。
- ④ 「指定添加物」は、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した添加物の中で、適用は化学的合成品に限られる。

設問 16 農薬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 食品に農薬が残留しても食品を介してヒトの健康に悪影響をもたらさないよう、食品衛生法で残留基準値が定められている。
- ② 農薬の使用基準は、農薬を使用した結果、作物の残留基準を超えないよう、農薬取締法で定められている。
- ③ 農薬の残留基準は、一日摂取許容量により、すべての作物に共通の一律基準が設定されている。
- ④ 残留基準が設定されていない農薬にも、ある一定量を超えたら規制対象とするポジティブリスト制度が導入されている。

設問 17 食物アレルギー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 わが国における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5～10%程度ともっとも高く、全年齢を通じた有病率は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の働きによって発生する。
- ③ 特定原材料に準ずるものとして、もも、りんご、オレンジ、バナナ等の21品目は通知により表示が推奨されている。
- ④ 食物アレルギーの発症は、加工方法や加熱調理などによって影響を受けることはない。

設問 18 食物アレルギーを起こすおそれのある原材料で、重篤度が高く、症例の多い品目は、特定原材料として表示が義務付けられている。特定原材料に該当する品目として、正しい組合せを選択肢から1つ選べ。

<選択肢>

- ① 小麦、えび、くるみ
- ② 乳製品、かに、落花生
- ③ 卵、いくら、そば
- ④ 牛肉、いか、大豆

設問 19 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／k g
- ② 乳児用食品 50 ベクレル／k g
- ③ 乳飲料 10 ベクレル／k g
- ④ 飲料水 10 ベクレル／k g

設問 20 HACCP 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、もっとも適切なものを1つ選べ。

【説明】

HACCP は、原材料の受入から出荷までの全工程で、製品ごとに起こりうる食品安全上の危害要因を分析、特定し、危害の発生を防止するための（ア）を設定・監視することで、（イ）ではなく、（ウ）で安全性を確保する手法である。

<選択肢>

- ① ア：重要管理点、イ：製造工程、ウ：最終製品の検査
- ② ア：重要管理点、イ：最終製品の検査、ウ：製造工程
- ③ ア：殺菌工程、イ：製造工程、ウ：最終製品の検査
- ④ ア：殺菌工程、イ：最終製品の検査、ウ：製造工程

＜解答＞

設問番号	解答	解説
1	1	リスク分析は、フードチェーンでのリスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーションの3つの要素によって構成される。
2	3	細菌が増殖するには、栄養素、水分、温度の3つの条件が必要である。
3	3	食中毒菌が付着・増殖していても、食品は外見上、著しい変化を伴わないことが多いので、においや見かけで判断することは難しく、気づかずに食べてしまうことになる。
4	4	ノロウイルスに感染しても症状がない不顕性感染者が存在し、新たな感染源となることがある。
5	4	サルモネラ属菌に汚染されている肉や卵を使用した食品の未加熱あるいは加熱不十分を原因とする食中毒が多く発生している。
6	2	カンピロバクター属菌は、100 個程度の比較的少量の菌で食中毒を起こす感染型の食中毒菌である。
7	2	腸管出血性大腸菌は、ウシなどの家畜の腸管内に生息しているため、ウシなどの糞便に汚染された食品や飲用水が原因となりやすい。
8	1	ウェルシュ菌は、乾燥、加熱(煮沸)、各種消毒剤に耐性を示し、自然環境中では長い期間生き残って、条件が整うと発芽して増殖する。
9	1	アニサキスは、アニサキス幼虫の寄生した海産魚やイカの筋肉や内臓を生で食べることにより感染する。
10	3	サルコシスティスが寄生した馬肉を生で食べることにより感染する。
11	2	フグの毒性は個体差が著しく、同じ種類であっても無毒の個体から猛毒の個体までみられる。
12	1	高等植物の毒成分は、通常の加熱調理で毒性を失うことはなく、急性中毒に関与するもののほかに発がん性を示すものもある。
13	4	5℃前後の低温流通は中毒の防止に効果的であるが、低温でもヒスタミンを産生する菌がいる。
14	2	魚介類のヒ素濃度は非常に高いが、含まれているヒ素化合物は毒性が低く、体内蓄積性がないため、食品衛生上の問題はないと考えられている。
15	4	指定添加物は、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認し、使用してよいと指定した添加物のことで、化学的合成品および天然物質の区別なく指定されている。
16	3	農薬の残留基準は、当該農薬が動物の健康に悪影響を与えない無毒性量と、ヒトが一生毎日摂り続けても健康に影響しない一日摂取許容量(ADI)により、使用対象とする作物毎に設定される。
17	4	食物アレルギーは、アレルゲンの性質によって、発症する条件が異なり、加工方法や加熱調理などの食べ方による影響を受ける。
18	2	特定原材料は、えび、かに、卵、乳・乳製品(チーズやバターも含む)、小麦、そば、落花生の7品目で、2025年4月からくるみの表示が義務化されることとなった。
19	3	食品中の放射性セシウムの基準値(単位: Bq/kg)は、飲料水:10、牛乳:50、乳児用食品:50、一般食品:100である。
20	2	HACCPは、従来の最終製品のサンプリング検査ではなく、製造工程で最終製品の安全性を確保する考え方である。