

食品安全検定（中級） 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 食品安全の基礎知識に関する次の説明のうち、正しいものを1つ選べ。

<選択肢>

- ① 食の安全とは、科学的な評価によって、食品がヒトの健康に悪影響を及ぼすリスクをゼロにすることである。
- ② 安心は科学的証拠によって裏付けされたものであり、専門家による試験や調査によって確保される。
- ③ リスクとは、ハザードが原因で食べた人の健康に悪い影響を及ぼす可能性意味し、この可能性には、悪影響の起こる頻度と被害の深刻さの両者が含まれる。
- ④ ADI(一日摂取許容量)は、限界を少しでも超えると健康への悪影響が顕在化する値を定めたものである。
- ⑤ 食品安全基本法におけるリスク分析は、リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション、リスクマネジメント、リスクアプローチの 5 つの要素で構成される。

設問 2 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 カンピロバクター属菌は、低温に弱く、5℃以下の冷蔵状態では徐々に死滅するため、冷蔵保管が有効である。
- ② 一般的な加熱調理では、食品の中心部で 75℃、1 分間以上の加熱が必要である。
- ③ 400～500 個程度の摂取で発症する少量感染菌である。
- ④ カンピロバクターによる胃腸炎が症状が治まってから 10 日以上経過後にギランバレー症候群を発症することがある。
- ⑤ 鶏肉の生食を止めることによって、カンピロバクター属菌による食中毒を減らすことができる。

設問3 次のようなノロウイルスによる食中毒事件が発生した。この食中毒事件事例の汚染経路として、もっとも可能性が高いと考えられるものを1つ選べ。

【事例】

- 幼稚園で開催された餅つきイベントにより、園児、家族、職員等 130 人以上がノロウイルスに感染し、発症した。
- 臼と杵などの用具はイベント前日に洗浄され、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒後に覆いをかけて保管されていた。
- もち米はイベント当日にセイロで蒸された後に、講堂にて園児、父兄等が交代で餅をつきあげた。
- 保健所の調査では、当日、参加者におう吐・下痢等の体調不良患者はいなかった。
- 餅は別室に運ばれて、各担当者により、あん、みたらしなど 5 種類の味付けがなされた。
- 餅の味付けの違いによる患者発生率の差は確認されなかった。

<選択肢>

- ① 臼、杵などの餅つき用具のノロウイルス汚染
- ② 原料のもち米自体のノロウイルス汚染
- ③ もち米をつき上げる工程におけるノロウイルス混入
- ④ つきあがった餅への空気中からのノロウイルス混入
- ⑤ 餅の味付け時の取扱い不良によるノロウイルス汚染

設問4 次のようなウェルシュ菌による食中毒が発生した。この食中毒事件の原因として考えられるもののうち、もっとも可能性の高いものを1つ選べ。

【事例】

- 10月のよく晴れた日、地域で開催された運動会において、持ち帰り専門の弁当屋から弁当を購入した参加者のうち、190人が翌日から下痢、腹痛、吐き気、倦怠感などの症状を呈した。
- ほぼ全員からウェルシュ菌が検出され、また、弁当残品 35 検体中、12 検体からもウェルシュ菌が検出された。
- 弁当屋は、通常の稼働能力を超えた予約数の注文に対応するため、数日前から調理を行っていた。

<選択肢>

- ① 厨房の調理能力を超えた予約数の弁当を調理したため、加熱温度の確認を十分に行わなかった。
- ② 調理能力を超過していたため、調理器具類の使い分けや洗浄・消毒が十分でなかった。
- ③ 忙しさのため従事者の服装・身だしなみの確認や手洗いが不十分であった。
- ④ 冷蔵保管設備が不足しており、加熱調理後、食品が長時間常温で保管された。
- ⑤ 運動会当日の気候が快晴であり、会場での保管状況に問題があった。

設問 5 次に示す食中毒起因物質と主な原因食品の組合せのうち、誤っているものを1つ選べ。

<選択肢>

(食中毒起因物質 ⇔ 主な原因食品)

- ① サルモネラ菌 ⇔ 魚介類に付着して魚と一緒に陸揚げされ、菌が増殖した刺し身や貝
- ② 黄色ブドウ球菌 ⇔ 手指を介して汚染された食品、おにぎり、弁当、調理パン、生菓子など
- ③ 腸管出血性大腸菌 ⇔ ウンなどの糞便に汚染された食品(生レバー、野菜など)や飲用水
- ④ リステリア菌 ⇔ ソーセージなどの食肉加工品、未殺菌乳などの乳製品
- ⑤ ボツリヌス菌 ⇔ 缶詰、瓶詰食品、真空パック詰めされた食品

設問 6 腐敗、発酵、食中毒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 魚や肉では、タンパク質やアミノ酸などが分解され、硫化水素やアンモニアのような腐敗臭を生成することを腐敗という。
- ② 発酵とは、食品の成分が微生物の働きで分解されることは腐敗と同じだが、代謝産物などが人間生活に有用な場合を発酵と呼んでいる。
- ③ 腐敗した食品を食べても必ずしも下痢、嘔吐などの特定の症状を起こすわけではない。
- ④ 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産生し、それを食べた人に特有の症状を起こすものをいう。
- ⑤ 食中毒菌が増殖した場合にも、腐敗と同様に食品の味や臭いに変化を伴うため、注意すればその変化に気がつくことができる。

設問 7 次のA～Dの食品(食材)と人の健康障害に関係の深い寄生虫の組合せとして、正しいものを1つ選べ。

(A)野菜類 (B)ヒラメ (C)馬肉 (D)水

<選択肢>

A、B、C、Dの順に

- ① 回虫、クドア、サルコシステイス、クリプトスポリジウム
- ② クリプトスポリジウム、回虫、肺吸虫、サルコシステイス
- ③ 回虫、クリプトスポリジウム、サルコシステイス、肺吸虫
- ④ 有鉤条虫、クドア、サルコシステイス、クリプトスポリジウム
- ⑤ エキノコックス、クドア、肺吸虫、サルコシステイス

設問 8 わが国の自然毒による食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを選択肢から1つ選べ。

< 選択肢 >

- ① 魚介類の自然毒による食中毒では、フグ中毒による事件数がもっとも多い。
- ② フグ食中毒の原因施設となるのは、飲食店よりも家庭の方が多い。
- ③ フグの食習慣は西日本で広まっているので、フグ食中毒も西日本で多発している。
- ④ キノコの毒成分はキノコの種類にかかわらず同様の構造をしており、通常加熱調理で毒性を失う。
- ⑤ キノコによる食中毒発生の時期は、キノコ狩りの季節である9月から11月に集中しており、件数および患者数の大半を占める。

設問 9 食中毒を起こす高等植物とその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 イヌサフラン ⇔ ギョウジャニンニク、タマネギ
- ② チョウセンアサガオ ⇔ ゴボウ、オクラ
- ③ クワズイモ ⇔ ハスイモ、サトイモ
- ④ スイセン ⇔ ギボウシ、ジャガイモ
- ⑤ トリカブト ⇔ ニリンソウ、モミジガサ

設問 10 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、赤身魚に多く含まれるヒスチジンが細菌のヒスチジン脱炭酸酵素の作用で作られたヒスタミンによる。
- ② アレルギー様食中毒は食後数分～30分位で発症し、重症の場合は死亡することもある。
- ③ 低温流通は中毒の防止に有効だが、低温でもヒスタミンを作る細菌があるので注意が必要である。
- ④ ヒスタミンが蓄積してもほとんど味は変わらないが、辛みを感じたり、舌がぴりぴりすることがある。
- ⑤ ヒスタミンは熱に対して安定しており、干物や缶詰など乾燥品や加熱品でも中毒が起きる。

設問 11 農薬の規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 食品中の残留農薬基準は、食品衛生法に基づいて定められており、この基準を超える食品は市場に流通しないように規制されている。
- ② 農薬の残留基準は、一日に食品を通じて摂取する農薬等の総量が ADI(一日許容摂取量)の 80%を超えないように設定されている。
- ③ ポジティブリスト制度では、原則としてすべての農薬等に対して残留基準、暫定的な基準、または一律基準等が定められている。
- ④ ポジティブリスト制度は、残留基準の必要な農薬等を指定して基準値を定めるもので、指定外の農薬等についての流通の規制はない。
- ⑤ 規制対象外の農薬とは、ヒトの健康を損なうおそれのないことが明らかであると厚生労働大臣が指定する農薬等である。

設問 12 食品添加物の指定と規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 食品添加物の安全性はコーデックスの基準などを参考にして、食品安全委員会で評価される。
- ② 食品添加物は、一日摂取許容量(ADI)を超えない範囲で基準値が設定される。
- ③ 多くの食品添加物は、純度などについての成分規格が定められており、成分規格に合致しないものを販売すると食品衛生法違反となり処分される。
- ④ わが国の食品添加物は使用可能な物質の範囲を定めたポジティブリスト制度によって規制されている。
- ⑤ 食品添加物の使用基準では、最終食品中の残存量の制限と使用可能な対象食品が定められているが、食品への使用量については定められていない。

設問 13 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 症状は、じんましん、発赤、湿疹などの皮膚症状が約 90%を占めており、食後おおむね 1 時間以内に症状が現れる
- ② 発症後、極めて短時間のうちにみられる全身性かつ重度のアレルギー症状のことをアナフィラキシーショックという。
- ③ 食物アレルギーは、食物に含まれる特定の炭水化物を異物として認識し、反応することにより起こる。
- ④ 生体防御はいくつかのグループで分担しており、身体の外から体内に侵入してくる異物に対しては、免疫グロブリン E(IgE)という免疫グループが担当している。
- ⑤ 食物アレルギーは、アレルゲンが腸管から吸収されるが、体内に入った後のプロセスは、花粉症やダニアレルギーなどの一般のアレルギーと基本的に同じである。

設問 14 加工食品のアレルギー表示制度では、重症度が高く症例数が多い原材料は、特定原材料として表示が義務化されている。特定原材料に該当するものを選択肢①～⑧より4つ選べ。

< 選択肢 >

- ① えび
- ② いか
- ③ くるみ
- ④ いくら
- ⑤ 大豆
- ⑥ そば
- ⑦ 落花生(ピーナッツ)
- ⑧ ごま

設問 15 食品中の放射性物質に関する規制についての次の説明のうち、誤っているものを1つ選べ。

< 選択肢 >

- ① 自然界には放射性物質が普遍的に存在し、食品を通した内部被ばくの大部分も自然界に由来している。
- ② 日本では、加工食品は食品を構成する個々の原材料が基準値を満たしていればよい。
- ③ 日本では、牛乳における放射性セシウムの基準値は 50Bq/kg である。
- ④ 日本での放射性物質に関する規制の中で、一般食品とは、飲料水、牛乳および乳児用食品に含まれないもの総てが対象となる。
- ⑤ コーデックス委員会では、放射性セシウムの基準値として、乳幼児用食品、一般食品とも 1000Bq/kg を定めている。

設問 16 食品への異物混入の防止対策に関する次の記述について、食品への異物混入防止対策として、適切でないものを1つ選べ。

<選択肢>

- ① 食品への混入異物となる昆虫類は多種多様であり、まずは施設内にどのような昆虫が生息しているかを調べて、昆虫の特性にあった防除方法を選択する。
- ② 鉋物性異物には金属、ガラス、石などがある。異物になりやすいホチキス、クリップ、カッターなどは使用しても差し支えないが、調理場内では決められた場所に保管する。
- ③ 頭髮の落下や食品への混入を防止するためには、作業時の着衣や帽子・ネットの着用とともに、毎日の洗髪などにより自然に抜け落ちる毛髮の対策も行う。
- ④ 合成樹脂類の異物には包装資材やプラスチック製調理器具の破損部分などがある。包装資材が食品に混入しにくい取扱い方法の確認や調理器具類の日々の点検を行う。
- ⑤ 食材由来の異物として、卵の殻、軟骨、骨片、羽毛、硬くなった植物組織などがあり、ふるいによる除去、目視による検知・除去などの対策を行う。

設問 17 HACCP の説明として、もっとも適切なものを選択肢から1つ選べ。

<選択肢>

- ① 米国 FMI(食品マーケティング協会)が所有・管理している3つのレベルに分かれた食品安全・品質管理規格。
- ② PDCA サイクルを基本とした、ISO が管理する食品安全マネジメントシステムの国際規格。
- ③ 工場の食品安全管理・衛生管理の基礎となる考え方で、前提条件プログラムとも呼ばれる。
- ④ 適正農業規範と訳される農・畜産・水産における安全管理規格。
- ⑤ 危害要因分析及び重要管理点と訳され、7原則・12手順からなる食品安全の予防管理の手法。

設問 18 食品安全に関連した法律等に関する次の説明のうち、誤っているものを1つ選べ。

<選択肢>

- ① 食品衛生法では、食品等事業者の努力義務の1つとして、販売食品等またはその原料の販売を行った者の名称等必要な情報の記録の作成と保存が記載されている。
- ② 食品衛生法では、腐敗・変敗した食品、病原微生物に汚染された食品などの販売・流通は禁止しているが、有害な物質が含有・付着した食品の流通・販売は規定されていない。
- ③ 食品安全基本法では、3つの基本理念に基づき、食品の安全性確保のために必要な措置を講じることが謳われている。
- ④ 食品衛生法に基づく規格基準による規制が難しく、過去に食中毒や腐敗・変敗などの多い食品(弁当・そうざい、漬物など)について、衛生規範が設けられている。
- ⑤ 食品衛生法では、政令で定める食品の製造または加工を行う営業者に対して、施設ごとに専任の食品衛生管理者を置くことを求めている。

設問 19 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 20年前は、病因物質別食中毒発生件数では、サルモネラ属菌を原因とする割合がもっとも多かった。
- ② 市販の殻付き卵の汚染率は、0.01～0.03%程度であるが、調理前に卵をまとめて割り置いて保管し、使用すると汚染拡大の危険性が高くなる。
- ③ 食中毒症状は、下痢、発熱、頭痛、おう吐などで、高熱が特徴的であるが重症化することはない。
- ④ 調理する際は、食品の中心部で75℃、1分間以上の加熱を行うことが、食中毒の発生予防に有効である。
- ⑤ ペットのカメに触れたことを原因とするサルモネラ症の集団発生が米国内で繰り返し発生したため、2013年に厚生労働省が注意喚起を行った。

設問 20 化学性食中毒(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 ひじきには、特に毒性の高い無機ヒ素が多く含まれていることから、規制値が設けられている。
- ② 米(玄米および精米)に含まれるカドミウムの濃度には、規格基準が設けられている
- ③ 魚介類に含まれる水銀には暫定的規制値が設けられており、規制値以上の濃度の水銀を含む魚介類の流通を禁止している。
- ④ イタイイタイ病は、富山県神通川上流の亜鉛精練所から排出された鉱廃水中に含まれていたカドミウムが原因となり、下流域の住民に被害を及ぼした。
- ⑤ 水俣病は、工場廃液に含まれていたメチル水銀に汚染された魚介類を食べた多数の沿岸住民に大きな被害を及ぼした。

＜解答＞

設問番号	解答	解説
1	3	リスクとは、ハザードが原因で健康への悪影響が発生する確率と影響の程度のことである。(正しい記述)
2	1	低温条件には強いいため冷蔵状態でも長期間生き残る。
3	3	もち米はイベント当日にセイロで蒸されたこと、餅の味付けの違いによる患者発生率の差は確認されなかったことから、もち米をつき上げる工程での二次汚染の可能性が高い。
4	4	加熱食品は、加熱後速やかに冷却し、低温保存を徹底し、菌が増殖しやすい温度域を速やかに通過することが重要である。加熱調理後、食品が長時間常温で保管されていたことが原因である可能性が高い。
5	1	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	5	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い。
7	1	回虫は野菜類、クドアはヒラメ、サルコシスティスは馬肉、クリプトスポリジウムは汚染された水(飲料水)に寄生する。
8	4	キノコの毒成分は多様だが、いずれも化学的に安定した物質で、通常の加熱調理で毒性を失うことはない。
9	4	スイセン(ヒガンバナ科)の葉は、ニラやノビルと、鱗茎はタマネギと似ているので誤食される。
10	2	食物アレルギーに似た症状が現れるが、たいてい 6～10 時間程度で回復し、死亡することはない。
11	4	指定外の農薬等は暫定的な基準や一律基準が適用される。
12	5	使用基準には使用量または残存量といった“量的制限”と使用できる食品が定められている“対象食品制限”の 2 種類がある。
13	3	食物アレルギーは、食物に含まれる特定のタンパク質を異物として認識し、反応することにより起こる。
14	1,3,6,7	特定原材料は、えび、かに、くるみ、卵、乳・乳製品(チーズやバターも含む)、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)の 8 品目(2024 年 5 月現在)。
15	2	加工食品については、原材料だけでなく、製造・加工された状態でも一般食品の基準値を満たす必要がある。
16	2	指輪、筆記具などの携帯物品や、異物になりやすいクリップ、ホッチキス、カッターナイフの刃などは調理場内に持ち込まない。
17	5	HACCP は、7 原則、12 手順で構成されている。7 つの原則に従いハザード分析を行い、管理手段を設定する内容で、その準備段階の 5 つの手順と合わせて 12 の手順が示されている。
18	2	食品衛生法第 6 条に有害な物質が含有・付着した食品を含む不衛生な食品の販売禁止が規定されており、原因食品製造者に対する処分の根拠は第 6 条に基づいて行われる。
19	3	症状は、特に高熱が特徴的で、高齢者や小児では重症になりやすく死亡例もありますので注意が必要。
20	1	ヒジキなどのヒ素濃度は高いが、調理により低減されるため、通常の食生活を送っている限り健康影響はないと考えられている。