衛生管理者免許試験　公表問題

労働衛生（有害業務に係るもの以外）

① 温熱条件
② 視環境
③ 必要換気量
④ 快適職場
⑤ 労働安全衛生マネジメントシステム
⑥ 腰痛予防対策
⑦ 受動喫煙防止のガイドライン
⑧ 食中毒
⑨ 感染症
⑩ 情報機器作業
⑪ 労働衛生対策
⑫ 健康保持増進
⑬ メンタルヘスル対策
⑭ エイジフレンドリー
⑮ 健康診断の検査項目
⑯ 労働衛生管理統計
⑰ 脳血管障害・虚血性心疾患
⑱ 一次救命処置
⑲ 出血・止血法
⑳ 熱傷
㉑ 骨折

新潟ウェルネス
一般社団法人 新潟県労働衛生医学協会

【令和７年４月】

【 問４０ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（１）魚、チーズなどに含まれるヒスチジンが細菌により分解されて生成するヒスタミンは、加熱により分解される。

（２）ボツリヌス菌による毒素は、神経毒である。

（３）黄色ブドウ球菌による毒素は、熱に強い。

（４）サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した菌が腸管内で増殖して発症する。

（５）ウェルシュ菌、セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

▸▸解説◂◂

（１）**誤り**：「ヒスタミンは、加熱により分解される」⇒「ヒスタミンは加熱しても分解されにくい」

（２）（３）（４）（５）正しい

＊解答＊　（１）

【令和６年 10 月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（１）腸炎ビブリオ菌は、熱に強い。

（２）サルモネラ菌による食中毒は、鶏卵が原因となることがある。

（３）黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品に付着した菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（４）ウェルシュ菌、セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

（５）ノロウイルスによる食中毒は、冬季に集団食中毒として発生することが多く、潜伏期間は、１～２日間である。

▶▶解説◀◀

（１）**誤り**：「熱に強い」⇒「熱に弱い」。腸炎ビブリオ菌は病原性好塩菌ともいわれ、真水や熱に弱い。

（２）（３）（４）（５）正しい

＊解答＊　（１）

【令和６年４月】

【 問３９ 】　ノロウイルスによる食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

（１）食品に付着したウイルスが食品中で増殖し、ウイルスが産生した毒素により発症する。
（２）ウイルスの感染性は、長時間煮沸しても失われない。
（３）潜伏期間は、１～２日である。
（４）発生時期は、夏季が多い。
（５）症状は、筋肉の麻痺などの神経症状が特徴である。

▶▶解説◀◀

（１）誤り：食品に付着したウイルスが人間の小腸で増殖することにより発症する。ウイルスが産生した毒素により発症するのは、毒素型の細菌による中毒である。
（２）誤り：ノロウイルスの失活化には、長時間煮沸することは効果的である。
（３）正しい
（４）誤り：発生時期は冬季が多い。
（５）誤り：症状は、吐気、嘔吐、下痢などの急性胃腸炎である。

＊解答＊　（３）

【令和５年10月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

（１）感染型食中毒は、食物に付着した細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、サルモネラ菌によるものがある。
（２）赤身魚などに含まれるヒスチジンが細菌により分解されて生成されるヒスタミンは、加熱調理によって分解する。
（３）エンテロトキシンは、フグ毒の主成分で、手足のしびれや呼吸麻痺を起こす。
（４）カンピロバクターは、カビの産生する毒素で、腹痛や下痢を起こす。
（５）ボツリヌス菌は、缶詰や真空パックなど酸素のない密封食品中でも増殖するが、熱には弱く、60℃、10分間程度の加熱で殺菌することができる。

▸▸解説◂◂

（1）**正しい**

（2）誤り：「加熱調理によって分解する」⇒「加熱しても分解されにくく、一度産生されると取り除くことが困難である」

（3）誤り：「エンテロトキシン」⇒「テトロドトキシン」。エンテロトキシンは黄色ブドウ球菌の毒素。

（4）誤り：「カビの産生する毒素」⇒「鶏や牛の腸に住み、食品や飲料水を通して感染し」

（5）誤り：「熱には弱く 60℃、10 分間程度の加熱で殺菌することができる」⇒「熱に強く、菌が芽胞という形態をとると長時間煮沸しても死滅しない」

＊解答＊　（1）

【令和５年４月】

【 問３８ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1）黄色ブドウ球菌による食中毒は、食品に付着した菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（2）サルモネラ菌による食中毒は、鶏卵が原因となることがある。

（3）腸炎ビブリオ菌は、熱に強い。

（4）ボツリヌス菌は、缶詰、真空パック食品など酸素のない食品中で増殖して毒性の強い神経毒を産生し、筋肉の麻痺症状を起こす。

（5）ノロウイルスの失活化には、煮沸消毒又は塩素系の消毒剤が効果的である。

▸▸解説◂◂

（1）（2）（4）（5）正しい

（3）**誤り**：腸炎ビブリオ菌は、熱に弱い。

＊解答＊　（3）

【令和４年 10 月】

【 問４０ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（１）毒素型食中毒は、食物に付着した細菌により産生された毒素によって起こる食中毒で、ボツリヌス菌によるものがある。

（２）感染型食中毒は、食物に付着した細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、サルモネラ菌によるものがある。

（３）O-157 は、ベロ毒素を産生する大腸菌で、腹痛や出血を伴う水様性の下痢などを起こす。

（４）ノロウイルスによる食中毒は、冬季に集団食中毒として発生することが多く、潜伏期間は、１～２日間である。

（５）腸炎ビブリオ菌は、熱に強い。

▸▸解説◂◂

（１）（２）（３）（４）正しい

（５）**誤り**　:「熱に強い」⇒「熱に弱い」

＊解答＊　（５）

【令和４年４月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

（１）毒素型食中毒は、食物に付着した細菌により産生された毒素によって起こる食中毒で、サルモネラ菌によるものがある。

（２）感染型食中毒は、食物に付着した細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、黄色ブドウ球菌によるものがある。

（３）O-157 は、腸管出血性大腸菌の一種で、加熱不足の食肉などから摂取され、潜伏期間は３～５日である。

（４）ボツリヌス菌は、缶詰や真空パックなど酸素のない密封食品中でも増殖するが、熱には弱く、60℃、10 分間程度の加熱で殺菌することができる。

（５）ノロウイルスによる食中毒は、ウイルスに汚染された食品を摂取することにより発症し、夏季に集団食中毒として発生することが多い。

▸▸解説◂◂

（1）誤り：毒素型食中毒の代表的な細菌は、黄色ブドウ球菌やボツリヌス菌である。

（2）誤り：感染型食中毒の代表的な細菌は、腸炎ビブリオやサルモネラ菌である。

（3）**正しい**

（4）誤り：菌が芽胞という形態をとると、長時間煮沸しても死滅しない。

（5）誤り：「夏季」⇒「冬季」

＊解答＊　（3）

【令和 3 年 10 月】

【 問３８ 】　細菌性食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1）黄色ブドウ球菌による毒素は、熱に強い。

（2）ボツリヌス菌による毒素は、神経毒である。

（3）腸炎ビブリオ菌は、病原性好塩菌ともいわれる。

（4）サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した細菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（5）ウェルシュ菌、セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

▸▸解説◂◂

（1）（2）（3）（5）正しい

（4）**誤り**　：サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した細菌が腸管内で増殖して症状を起こす。選択肢は、生体内毒素型である。

＊解答＊　（4）

【令和 3 年 4 月】

【 問３９ 】　細菌性食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1）サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（2）ボツリヌス菌による毒素は、神経毒である。

（3）黄色ブドウ球菌による毒素は、熱に強い。

（4）腸炎ビブリオ菌は、病原性好塩菌ともいわれる。

（5）セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

▸▸解説◂◂

（1）**誤り**：「サルモネラ菌」⇒「黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌」

（2）（3）（4）（5）正しい

＊解答＊　（1）

【令和２年 10 月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1）サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（2）ボツリヌス菌による毒素は、神経毒である。

（3）黄色ブドウ球菌による毒素は、熱に強い。

（4）腸炎ビブリオ菌は、病原性好塩菌ともいわれる。

（5）ウェルシュ菌、セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

▸▸解説◂◂

（1）**誤り**　：「サルモネラ菌」⇒「黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌」。

（2）（3）（4）（5）正しい

＊解答＊　（1）

【令和２年４月】

【 問３９ 】　細菌性食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1）サルモネラ菌による食中毒は、食品に付着した菌が食品中で増殖した際に生じる毒素により発症する。

（2）ボツリヌス菌による毒素は、神経毒である。

（3）黄色ブドウ球菌による毒素は、熱に強い。

（4）腸炎ビブリオ菌は、病原性好塩菌ともいわれる。

（5）セレウス菌及びカンピロバクターは、いずれも細菌性食中毒の原因菌である。

▸▸解説◂◂

（1）**誤り**　：「食品中で増殖した際に生じる毒素により発症」⇒「腸管内で増殖し胃腸炎症状を起こす」

（2）（3）（4）（5）正しい

＊解答＊　（1）

【令和元年 10 月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

（１） 毒素型食中毒は、食物に付着した細菌が増殖する際に産生した毒素によって起こる食中毒で、代表的なものとしてサルモネラ菌によるものがある。

（２） 感染型食中毒は、食物に付着した細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、代表的なものとして黄色ブドウ球菌によるものがある。

（３） ボツリヌス菌は、缶詰、真空パック食品など、酸素のない食品中で増殖し、毒性の強い神経毒を産生する。

（４） カンピロバクターは、カビの産生する毒素で、腹痛や下痢を起こす。

（５） エンテロトキシンは、フグ毒の主成分で、手足のしびれや呼吸麻痺を起こす。

▸▸解説◂◂

（１）誤り：「サルモネラ菌」⇒「黄色ブドウ球菌又はボツリヌス菌」。

（２）誤り：「黄色ブドウ球菌」⇒「腸炎ビブリオ又はサルモネラ菌」。

（３）正しい

（４）誤り：「カビの産生する毒素で」⇒「感染型の食中毒で」。

（５）誤り：「フグ毒の主成分で」⇒「黄色ブドウ球菌の毒素で」、「手足のしびれや呼吸麻痺を」⇒「激しい吐き気、嘔吐、腹痛、下痢を伴う急激な急性胃腸炎症状を」。

＊解答＊　（３）

【平成 31 年 4 月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

（１） 毒素型食中毒は、食物に付着した細菌により産生された毒素によって起こる食中毒で、代表的なものとしてサルモネラ菌によるものがある。

（２） 感染型食中毒は、食物に付着した細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、代表的なものとして黄色ブドウ球菌によるものがある。

（３） O-157 は、腸管出血性大腸菌の一種で、加熱不足の食肉などから摂取され、潜伏期間は３～５日である。

（４） ボツリヌス菌は、缶詰や真空パックなど酸素のない密封食品中でも増殖するが、熱には弱く、80℃ 程度で殺菌することができる。

（５） 赤身魚などに含まれるヒスチジンが細菌により分解されて生成されるヒスタミンは、加熱調理によって分解する。

▸▸解説◂◂

（1）誤り：「サルモネラ菌」⇒「黄色ブドウ球菌又はボツリヌス菌」

（2）誤り：「黄色ブドウ球菌」⇒「腸炎ビブリオ又はサルモネラ菌」

（3）**正しい：**菌に汚染された食肉や野菜から摂取される。潜伏期間は３～５日。

（4）誤り：「熱には弱く、80℃程度で殺菌することができる」⇒「菌が芽胞という形態をとると長時間煮沸しても死滅しない」。

（5）誤り：「加熱調理によって分解する」⇒「加熱処理をしても分解されにくい」。ヒスタミンによって起こる食中毒は、化学性食中毒に分類される。

＊解答＊　（3）

【平成 30 年 10 月】

【 問３９ 】　食中毒に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

（1） 毒素型食中毒は、食物に付着した細菌により産生された毒素によって起こる食中毒で、ボツリヌス菌によるものなどがある。

（2） 感染型食中毒は、食物に付着している細菌そのものの感染によって起こる食中毒で、サルモネラ菌によるものなどがある。

（3） O-157 やO-111 は、ベロ毒素を産生する大腸菌で、腹痛や出血を伴う水様性の下痢などを起こす。

（4） ノロウイルスの殺菌には、エタノールはあまり効果がなく、煮沸消毒又は塩素系の消毒剤が効果的である。

（5） 魚、チーズなどに含まれるヒスチジンが細菌により分解されて生成するヒスタミンは、加熱により分解される。

▸▸解説◂◂

（1）（2）（3）（4）正しい

（5）誤り：「加熱により分解される」⇒「加熱しても分解されない」。ヒスチジンは室温で放置されると細菌によってヒスタミンを生成し、数時間後に腹痛、下痢、嘔吐などの症状を呈することがある。ヒスタミンは加熱処理しても分解されにくいため、食中毒予防には食品の低温保存を徹底することが重要である。

＊解答＊　（5）

【平成 30 年 4 月】

【 問４０ 】　細菌性食中毒の原因菌のうち、病原性好塩菌ともいわれるものは、次のうちどれか。

（１）黄色ブドウ球菌
（２）ボツリヌス菌
（３）サルモネラ菌
（４）腸炎ビブリオ
（５）カンピロバクター

▸▸解説◂◂

（４）「病原性好塩菌」は、腸炎ビブリオである。

＊解答＊　（４）