

# 令和5年度 HACCP 教育コース更新試験問題

## 【行政講演】

問1 カンピロバクター属の細菌の分類について記述した以下の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

- ① グラム陽性、芽胞形成、らせん状桿菌
- ② グラム陰性、芽胞形成、らせん状球菌
- ③ グラム陰性、芽胞非形成、らせん状桿菌

回答欄 ( ③ )

問2 カンピロバクター属の細菌の中で、ヒトの食中毒や下痢症の患者便から 95%以上の割合で分離される最も重要な菌種は以下のうちどれか。一つ選びなさい。

- ① *Campylobacter jejuni*
- ② *Campylobacter coli*
- ③ *Campylobacter fetus*

回答欄 ( ① )

問3 カンピロバクター属の細菌は、いわゆる微好気性菌であるが、これらの細菌が増殖するための至適酸素濃度は何%か。一つ選びなさい。

- ① 0.5%以下
- ② 5~10%
- ③ 20%

回答欄 ( ② )

問4 カンピロバクター食中毒について記載した次の文章のうち、正しいものはどれか。一つ選びなさい。

- ① カンピロバクターが付着した鶏肉を長時間放置することにより鶏肉中で本菌が増殖し、その結果産生された毒素をヒトが食品とともに摂取することで食中毒が起こる。
- ② カンピロバクターが付着した鶏肉を長時間放置することにより鶏肉中で本菌が増殖し、これをヒトが生あるいは加熱不十分な状態で喫食することにより、ヒトの腸管内で本菌が増殖し、食中毒が起こる。
- ③ カンピロバクターが付着した鶏肉を生あるいは加熱不十分な状態でヒトが喫食することにより、ヒトの腸管内で本菌が増殖し、食中毒が起こる。

回答欄 ( ③ )

問5 食中毒原因究明等の目的で実施される環境のふきとり検査において、黄色ブドウ球菌やサルモネラなどの食中毒菌に比べ、カンピロバクターが分離されにくい要因として正しいものを一つ選びなさい。

- ① カンピロバクターは微好気性菌であるため、空気環境中では徐々に死滅する上に、食中毒発症までの潜伏期間が長い。
- ② カンピロバクターは微好気性菌であるため、調理環境中で二次汚染を起こすことはない。

## 令和5年度 HACCP 教育コース更新試験問題

③ カンピロバクターはストレス環境下でバイオフィルムを形成する。

回答欄 ( ① )

### 【技術講演】

問6 食中毒原因菌に関するつぎの記述の中で最も不適切なものを1つ選択せよ。

- ① 食中毒を引起こす細菌には芽胞を形成するものと形成しないものがある。
- ② 食中毒原因菌のなかで芽胞を形成するのはグラム陰性菌である。
- ③ 増殖に必要な最低水分活性は、グラム陽性菌の方がグラム陰性菌より一般に低い。

解答欄 ( ② )

問7 食中毒原因菌に関する記述の中で、最も不適切なものを1つ選択せよ。

- ① 増殖に必要な最低 pH は、多くの場合 4-5 である。
- ② 増殖への酸素要求性は細菌によって異なる。
- ③ 増殖に対する食塩濃度の上限が最も高いのは腸炎ビブリオである。

解答欄 ( ③ )

問8 食品とそれで最も起こりやすいと思われる食中毒原因菌の組合せで最も不適切なものを1つ選択せよ。

- ① にぎり寿司 ・ ・ ・ ボツリヌス菌
- ② 卵製品 ・ ・ ・ サルモネラ
- ③ チャーハン ・ ・ ・ セレウス菌

解答欄 ( ① )

問9 D 値, Z 値, F 値の説明として最も不適切なものを1つ選択せよ。

- ① 加熱温度が等しい場合、細菌の種類が変わっても D 値は同じである。
- ② Z 値とは D 値を 1/10 にする温度差である。
- ③ F 値はレトルト食品の殺菌強度を規定するものである。

解答欄 ( ① )

問10 ある細菌の 63°Cでの D 値が 5 分、75°Cの D 値が 0.1 分であるとき、63°C, 30 分に相当する 75°Cでの加熱時間は何分だと予想されるか。最も適切なものを選択せよ。

- ① 0.2 分
- ② 0.6 分
- ③ 2 分

解答欄 ( ② )