

2017年度インターナショナル・バーテンダー呼称技能認定試験  
第44回全国バーテンダー技能競技大会 学科部門  
第14回全国フレア・バーテンダー技能競技大会 学科部門  
衛生参考問題（15問）

作成協力：群馬大学・竹内一夫教授

下記の問題の（ ）に○か×で答えてください。

1. (×) わが国において、結核の罹患率は、先進国の中でも低いレベルにある。  
→ 日本は、いまだに結核の低まん延国の水準には至っていない。
2. (○) エボラ出血熱は、感染症法の分類で1類に該当する、極めて死亡率が高いウイルス性感染症で、感染源はいまだ不明であり、有効な治療法も確立していない。
3. (○) ジカ熱は、蚊が媒介する感染症で、2016年に中南米を中心に多数の感染が報告された。妊娠中に感染すると胎児に先天性障害を来すことがある。また、性行為による感染例も報告されている。
4. (○) 生活習慣病とは、食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒等の生活習慣が、その発症・進行に関与する疾患群を言い、高血圧症、脂質異常症、糖尿病などがある。自覚症状がほとんどなく、ある日突然、心筋梗塞や脳卒中といった、命に関わる恐ろしい疾患を引き起こすため“サイレントキラー”と呼ばれている。
5. (×) 健康増進法により「学校、病院、飲食店等、その他多数の人が利用する施設の管理者は、これを利用する者について能動喫煙を防止するために必要な措置を講じるように努めなければならない」と定められている。  
→ 「受動喫煙」が正しい。上記場所では全面禁煙が原則であるが、困難である場合には、喫煙場所を施設の出入口から極力離すなど、必要な措置を講ずるよう求められている。
6. (×) ブレスローが示した7つの健康習慣(1972年)とは、①適正な睡眠時間、②喫煙をしない、③適正体重を維持する、④過度の飲酒をしない、⑤定期的にかなり激しい運動をする、⑥音楽を毎日聴く、⑦間食をしない、である。  
→ ⑥の正解は「朝食を毎日食べる」。もっとも、音楽を聴くのはとても良いストレス解消法です。

7. (○) 食品衛生法により、食品添加物をどのような食品にどれくらいまで添加して良いかという使用基準が規定されており、適合しない食品等は回収命令や販売禁止命令の対象となる。
8. (×) 食品衛生法は、不衛生であったり有毒であったりする食品や添加物について使用や販売を禁じているが、異物混入については対象外である。  
→ 異物混入についても対象としている。
9. (○) 感染型細菌性食中毒は、病原体が人間の体内で増殖して、消化器を中心に臓器を破壊することにより引き起こされる。
10. (○) サルモネラ菌は鶏卵や鶏肉に付着していることが多く、特に夏場、生卵を扱うような時には要注意である。卵類は割り置く保存をせず、加熱直前に割ることが大事である。
11. (×) 黄色ブドウ球菌は感染型食中毒の原因となる。常在菌（常に身近に存在する菌）なので、手荒れや化膿巣のある人は、食品に直接触れないことが重要である。  
→ 毒素型の代表で、菌それ自体は加熱により殺菌されるが、その前に産生した耐熱性の毒素（エンテロトキシン）が食中毒を引き起こす。その他の説明は正しく、過去に、調理者の指の絆創膏から菌が食品上に落ち、大量の食中毒者を出した事件がある。
12. (○) 腸管出血性大腸菌 O157 に対して、食肉は中心部までよく加熱することや焼肉等では生肉用トングを用意し喫食用の箸と混用しない、などといった注意が必要である。  
→ 1～10日間の潜伏期間で、初期の感冒様症状のあと、激しい腹痛と大量の新鮮血を伴う血便を生ずる。重症では溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、意識障害に至り死亡することもある。
13. (○) ボツリヌス菌は酸素の乏しい場所で増殖するので、容器が膨張している缶詰・真空パック食品は、食べないことが重要である。  
→ ボツリヌス菌は嫌気性で、その毒素は最強の自然毒の一つで大変危険。しかも、芽胞というカプセルを作るため、加熱での無害化（80℃ 30分以上）が難しい。
14. (○) 腸炎ビブリオ菌による感染型食中毒は、夏場の生の魚介類の提供でよく起こる。魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗い、短時間でも冷蔵庫に保存することが大事である。
15. (×) 毒素型細菌性食中毒の治療法としては、点滴などで下痢やおう吐で失われた水分や電解質を補うほか、抗生物質を使用する。  
→ 毒素型では、当の病原体を退治しても、毒素そのものが残っていると改善しない場合があるので、抗生物質は必ずしも有効ではない。