

第1回 食品衛生課題

課題1 教科書(資格ガイド)P121をみて、次の問いに答えなさい。

食中毒の分類について、下記の表の中の空欄()にあてはめる語句を記入しなさい。

() 食中毒	()型	サルモネラ属菌、()、腸炎ビブリオ、 腸管病原性大腸菌、ウエルシュ菌、エルシニア菌
	()型	ボツリヌス菌、() セレウス菌
() 食中毒	()など	
() 食中毒	動物性	()、シガテラ毒、イシナギ、貝毒
	植物性	()、() ()など
() 食中毒	ヒスタミン、()、()、カドミウム、 ()、銅、鉛、亜鉛などの有害化学物質、 ()の誤使用	
() 食中毒	()、グドア、サルコシステイスなど	

課題2 教科書(資格ガイド)P122をみて、次の文章の空欄()に適切な語句を答えなさい。

●食中毒の発生状況

食中毒が発生した場合、患者を診察した医師は、()以内に
()へ届け出る義務があり、それを受けた保健所はただちに調査を行い、その結果は、
()を経て()省に報告されます。
食中毒の発生件数は、年間を通じて多少の差があり、流動的です。そのなかでも、
()～()月の夏季に多く発生するのは、() ()属菌)
()などの細菌性食中毒です。
また、ウイルス性食中毒は()～()月の()から春季に多く発生します。

裏に続く……

教科書(資格ガイド)P122 下の方

●^{しよくちゅうどく げんいんぶっしつ}食中毒の原因物質

^{びょういんべつ み る はっせいけんすう かんじゃすう おおい}
病因別に見ると、発生件数、患者数とも多いのが、()と

^{さいきん けいこう}
いうのが、最近の傾向です。

^{さいきんせいしよくちゅうどく ばあい けんすう かんじゃ おおい}
細菌性食中毒の場合、件数・患者とも多いのが()です。

^{けんすう おおきな さ かんじゃすう}
このほか、件数では大きな差はありませんが、患者数では(属菌)、

(菌)、ウエルシュ菌などが多くなっています。

教科書(資格ガイド)P123 ページ下の左

●^{ちやうりし おこなうしよくちゅうどく たいおう}調理師が行う食中毒の対応 をうつしなさい。

①

②

③