

令和4年度

福岡県ふぐ処理師試験問題

試 験 科 目
---------

水産食品の衛生に関する知識 ・ ふぐに関する一般知識
----------------------------

受験上の注意

- 1 試験時間は、午前9時40分から10時40分までの1時間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。  
試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入するとともに、試験問題のページ数を確認してください。  
試験問題は2科目合計で6ページです。
- 3 退室は10時15分から認めます。  
他の人の迷惑にならないよう静かに退室してください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。
------------------------

## 【 1 水産食品の衛生に関する知識 】

問 1 食品衛生法に関する次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからキの解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律で、食品とは全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は（ ア ）。
- (2) 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、（ イ ）で定めるところによる。
- (3) 販売の用に供し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装を輸入しようとする者は、その都度（ ウ ）に対して届出が必要である。
- (4) 腐敗し、若しくは（ エ ）したもの又は未熟である食品は、販売してはならない。ただし、一般に人の健康を損なう恐れがなく飲食に適すると認められているものは除く。
- (5) 食中毒患者等を診断し、又は死体を検案した医師は、直ちに最寄りの（ オ ）にその旨を届け出なければならない。
- (6) 都道府県知事等は、必要があると認めるときは、食品衛生監視員に、営業者から必要な報告を求め営業場所の臨検又は、試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供する食品等を（ カ ）で収去させることができる。
- (7) 営業者が製造、加工、もしくは販売した食品について食品衛生法の規定に違反した場合に（ キ ）する時は、遅滞なく都道府県知事に着手した旨の届出が必要である。

〔語 群〕

- |         |     |       |        |
|---------|-----|-------|--------|
| ①食品表示法  | ②有償 | ③無償   | ④含まない  |
| ⑤厚生労働大臣 | ⑥発酵 | ⑦知事   | ⑧保健所長  |
| ⑨含まれる   | ⑩回収 | ⑪検疫所長 | ⑫健康増進法 |
| ⑬廃棄     | ⑭変敗 |       |        |

問 2 食品衛生法施行規則及び福岡県食品衛生法施行条例に関する次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品衛生法第 51 条第 1 項に規定する営業を行う者は、食品衛生責任者を定める必要があるが、（①ふぐ処理師 ②製菓衛生師 ③食中毒予防講習受講者）は、食品衛生責任者の資格要件を満たす。
- (2) ふぐを処理する営業者は、ふぐ処理師の（①策定した手順書 ②立会い ③了承）の下で他の者にふぐを処理させなければならない。
- (3) 食品等取扱者の健康診断は、（①食品衛生 ②健康管理 ③労働基準）上の危害の発生防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- (4) 同一の食品を 1 回 300 食又は 1 日（① 750 食 ② 650 食 ③ 550 食）以上調理

し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。  
なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

- (5) 水道法に規定する水道水以外のその他の飲用に適する水を使用する場合は、(①3年1回 ②2年1回 ③1年1回)以上水質検査を行い、その成績書を1年間保存すること。  
ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
- (6) 除去したふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため(①施錠できる ②密封できる ③使い捨て)容器等を備えること。
- (7) ふぐを凍結する場合には、ふぐを摂氏マイナス(①15度 ②18度 ③20度)以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

問3 福岡県ふぐ取扱条例及び同条例施行規則に関する次の文の( )の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからカの解答欄に記入しなさい。

- (1) 凍結したふぐを解凍する際には、(ア)等で速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- (2) この条例で「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、(イ)(ウ)その他の毒性のある部分(有毒部分)を除去することをいう。
- (3) ふぐ処理師は免許の取消処分を受けたときは(エ)日以内に(オ)に当該免許証を返納しなければならない。
- (4) ふぐ処理師が従業する施設にあつては、その施設の見やすい場所に、ふぐ処理師の氏名、(カ)を掲示しなければならない。

[語群]

- |       |                 |             |
|-------|-----------------|-------------|
| ①流水   | ②腸              | ③免許年月日・免許番号 |
| ④7    | ⑤知事             | ⑥胃          |
| ⑦血液   | ⑧営業許可年月日・営業許可番号 | ⑨精巢         |
| ⑩室温解凍 | ⑪5              | ⑫厚生労働大臣     |

問4 次の文の( )の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからコの解答欄に記入しなさい。

- (1) 飲食物の汚染や変敗を防ぎ、我々が毎日食べているすべての飲食物の安全を(ア)することが食品衛生の目的である。
- (2) 細菌性食中毒には、(イ)型と毒素型の二つの型がある。毒素型とは、食品中で細菌が増殖する際に毒素を産生し、その毒素と共に食べた場合に発病するもので、潜伏期間が(ウ)のが特徴である。
- (3) ノロウイルスによる食中毒は手指や食品などを介して経口感染し、(エ)で増殖し、嘔

吐、下痢、腹痛などを起こす。予防方法には、手洗いの励行、調理器具を介した二次汚染の防止、食材の（オ）などがあげられる。

- (4) 営業施設における防そ・防虫対策の基本は、ネズミ・昆虫の（カ）対策、食品取扱施設への侵入防止対策、食品への（キ）対策、殺そ・殺虫対策を講じることである。
- (5) 食品の腐敗や変敗を防止し長期間保存するためには（ク）の増殖を抑える条件を与えること、酸素、光、熱、水分などによる変化を受けにくい状態を保つことが大切である。食品の保存方法である（ケ）は食品中の水分除去し、食品を腐敗から防止し保存する方法である。
- (6) 消毒用エタノールによる手指消毒は、手に付着した細菌やウイルスを完全に殺菌できるわけではないので、あくまで石鹸と流水を用いた（コ）の補助として用いること。

[語 群]

①微生物	②乾燥	③ウイルス	④混入防止	⑤発生防止
⑥手洗い	⑦感染	⑧下痢	⑨長い	⑩短い
⑪食品中	⑫ヒトの腸管	⑬加熱調理	⑭寄生虫	⑮防止
⑯確保				

問5 次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 腸炎ビブリオは海水中に分布している細菌であり、一般的には、この菌に汚染された魚介類を食べることによって感染型の細菌性食中毒を引き起こす。食中毒予防方法の一つとして、調理前に魚介類を（①食塩水にしばらく漬けておく ②真水で十分洗浄する ③室温でしばらく置いておく）ことが挙げられる。
- (2) スズキ科のイシナギの肝臓摂食によって起こる食中毒の原因物質は、肝臓に多量に含まれる（①ビタミンA ②ビタミンC ③ビタミンE）の過剰摂取によるもので、激しい頭痛、発熱、嘔気のほか、顔面や頭部の皮膚の剥離という特異な症状を伴う。
- (3) 洗浄とは、物の表面から油、たんぱく質、ほこりなどの汚れを物理的に除去することで、（①0～10℃ ②40～50℃ ③65～75℃）の水を使用し洗浄すると脂肪分が溶けやすくなり、たんぱく質や炭水化物も軟化するため、洗浄しやすくなるが、水温が高すぎるとたんぱく質の変性が起きるなど逆効果を生じるので注意が必要である。
- (4) 食品の表示は従来、食品衛生法のほか、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（通称JAS法）」、「健康増進法」に基づき、それぞれ必要な表示が決められていたが、（①食品安全基本法 ②景品表示法 ③食品表示法）に一元化された。
- (5) 食品添加物は、適正な使用方法で使用した場合には、人が一生食べ続けても、子どもや老人、妊婦などのような影響を受けやすい人たちでも（①健康を損なう ②副作用が出る ③生命に影響する）おそれがないものだけが許可されている。

問6 次のA群と関係の深いものをB群から選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入  
しなさい。

〔A群〕

- (1) 就業制限 (ア)
- (2) シガテラ毒 (イ)
- (3) 毒素型食中毒 (ウ)
- (4) 紫外線殺菌 (エ)
- (5) 魚介類の貯蔵適温 (オ)

〔B群〕

- ①黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌
- ②サルモネラ属菌、カンピロバクター
- ③腸管出血性大腸菌感染症、コレラ
- ④チョウセンアサガオ、ハシリドコロ
- ⑤ドクウツボ、ドクカマス、マダラハタ
- ⑥感染性胃腸炎、薬剤耐性緑膿菌感染症
- ⑦10℃前後
- ⑧食品、ふきんの殺菌
- ⑨5℃以下
- ⑩まな板、調理器具の表面殺菌

【 2 ふぐに関する一般知識 】

問1 次の文のうち、正しいものには○印を、誤りが含まれるものには×印を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) トラフグの毒素は30分の加熱で無毒化することができる。
- (2) 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭であり、ふぐ毒の有無又は、その強弱は、季節や種類あるいは、個体や臓器によって著しく異なる。
- (3) ひれは、皮の部分に含まれる。
- (4) 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモフグ及びサンサイフグは食用に供してはならない。
- (5) ふぐには、黒皮及び白皮と「とうとうみ」と呼ばれる皮下組織があり、皮と皮下組織の毒性はおおむね同程度である。

問2 次の表のふぐの各部位について、可食部位である場合は○を、可食部位以外である場合は×を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

種類 \ 部位	精 巢	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
マフグ					
ハコフグ					
ヨリトフグ					
サンサイフグ					
ヒガンフグ					

問3 次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐ中毒の初期症状は、一般的にはまず口唇、舌端、指先のしびれ感を訴えることが多く、食後発症までの時間は、平均（①2時間 ②12時間 ③24時間）前後である。
- (2) 卵巣と精巣をあわせもつ両性ふぐは、（①卵巣部分 ②精巣部分 ③精巣部分と卵巣部分）を食用にしてはならない。
- (3) ふぐの腹腔内もしくは臓器には人の胃壁に食い込んで激しい胃痛などを起こすことのある（①ウミチョウ ②タイノエ ③アニサキス）が寄生していることがある。
- (4) 長期間塩蔵処理することにより人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの卵巣及び皮の毒力はおおむね（①0.1 MU/g ②1 MU/g ③10 MU/g）以下である。
- (5) ナシフグは、有明海、橘湾、香川県及び（①広島県 ②岡山県 ③愛媛県）の瀬戸内海域で漁獲されたものの筋肉及び有明海、橘湾で漁獲され長崎県が定める要領に基づき処理されたものの精巣を食用にできる。

問4 次の表はふぐの特徴を示したものです。下記の語群から左欄に該当するふぐの種類を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

ふぐの種類	ふぐの特徴
ア	体全体に小棘はなく、小さいイボ状の突起が密布している。背面、側面に大小の黒褐色斑点がある。中型種である。
イ	背、腹面に小棘密生。体側紋及び黒斑明瞭でしりびれは白い。中～大型種である。
ウ	背、腹面に小棘密生。小黑斑が密布。背側面青黒色を呈する。しりびれは黄色。中～大型種である。
エ	皮に小棘はなく、腹面に粒状突起がある。大型種。
オ	体に小棘はなく、背面白小斑点散在雲状模様をなす。体側黄線あり。しりびれ白色、尾びれ下方白色。中型種

〔語 群〕

①クロサバフグ	②ヒガンフグ	③ゴマフグ	④クサフグ
⑤シマフグ	⑥トラフグ	⑦ナシフグ	⑧カナフグ
⑨シロサバフグ	⑩ショウサイフグ		

学科試験問題は以上で終了です。