

## 令和元年度

### 福岡県ふぐ処理師試験問題

試 験 科 目
衛生法規 ・ 食品衛生学 ・ ふぐに関する知識

#### 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3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 衛生法規 】

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カの解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の（ ア ）を図ることを目的とする。
- (2) 食品等事業者は、営業上使用する食品等について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る（ イ ）及び技術の取得等に努めなければならない。
- (3) 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、危害の原因となった販売食品等の（ ウ ）その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。
- (4) この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する（ エ ）をいう。
- (5) 人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合を除いて、有毒な、若しくは（ オ ）な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがある食品等の販売等をしてはならない。
- (6) 食品衛生に関する指導の職務を行わせるために、都道府県知事等は、その職員のうちから（ カ ）を命ずるものとする。

[語 群]

- |     |          |     |     |          |
|-----|----------|-----|-----|----------|
| ①危険 | ②食品衛生監視員 | ③増進 | ④知識 | ⑤保存      |
| ⑥保護 | ⑦安全      | ⑧廃棄 | ⑨衛生 | ⑩食品衛生指導員 |
| ⑪有害 | ⑫経験      |     |     |          |

問 2 福岡県食品衛生法施行条例で定められている公衆衛生上講ずべき「管理運営の基準」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) 危害分析・重要管理点方式とは、食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある（①人 ②工程 ③設備）を特定し、評価し、及び管理する衛生管理の方式をいう。
- (2) 危害分析・重要管理点方式による衛生管理は、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、十分な頻度で（①検証 ②実験 ③実行）を行うこと。
- (3) 水道法に規定する水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その成績書を（①10年間 ②1年間 ③次回の検査まで）保存すること。
- (4) 器具は、（①使いやすいよう ②清潔 ③慎重）に保ち、その使用目的に応じて区分して

使用すること。

- (5) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、食品等の製造、加工、調理、販売等を（①衛生的 ②経済的 ③安全）に管理すること。
- (6) 営業者又は食品衛生責任者は、食品等を取り扱う業務に従事する者に対し、（①業務上 ②食品衛生上 ③経理上）必要な事項に関する教育を計画的に行うこと。
- (7) 営業者は、消費者に対し、販売した食品等の（①安全性 ②品質 ③栄養）に関する情報の提供に努めること。

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キの解答欄に記入しなさい。

- (1) この条例で「処理」とは、ふぐの（ア）、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分を除去することをいう。
- (2) ふぐは、処理したものでなければ、これを販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を（イ）。）してはならない。
- (3) 麻薬、（ウ）、大麻又は覚せい剤の中毒者は、ふぐ処理師試験を受け、又は免許を受けることができない。
- (4) 知事は、ふぐ処理師が免許証を他人に譲渡し、又は（エ）したときは、免許を取り消し、又は期間を定めてその業務の停止を命ずることができる。
- (5) ふぐ処理師は、ふぐの処理に従事する場合は、（オ）を携行し、当該職員の求めがあったときは、これを提示すること。
- (6) 除去した有毒部分は、不浸透性材料で作られた有蓋、かつ、専用の容器に入れ、（カ）その他人畜に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (7) ふぐ処理師が従業する施設にあっては、その施設の見やすい場所に、ふぐ処理師の氏名、（キ）及び免許番号を掲示しなければならない。

[語群]

①アルコール	②含まない	③貸与	④健康保険証	⑤埋却
⑥免許年月日	⑦提示	⑧卵巣	⑨あへん	⑩焼却
⑪含む	⑫精巣	⑬生年月日	⑭免許証	

## 【2 食品衛生学】

問1 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) 「（ア）」は、食品衛生の基本である。手指は、食品と接触する機会が多いため、食中毒の原因となる細菌やウィルスが付着し、食品を（イ）することのないよう常に清潔で、かつ衛生的に保たなければならない。
- (2) （ウ）は、海水中に分布している細菌で、海水の温度が高くなると高率に検出される。塩分濃度が（エ）%前後の食品中でよく増殖し、また、増殖速度が非常に速いことが特徴である。
- (3) 私たちを取り巻く環境には、常に、細菌やカビなどが存在しており、温度、栄養分、（オ）などの状態が、これら微生物の生存に好適な条件がそろった場合には、食品中で増殖し、事故を起こすことがある。
- (4) 食品を製造したり、加工したり、小分け包装などを行う営業者は、（カ）の規定に基づき、名称、製造所所在地、製造者氏名、表示責任を有する食品関連事業者、（キ）又は賞味期限、保存方法、（ク）、原材料名などを表示することが義務づけられている。
- (5) ノロウィルスは、食品中で（ケ）、ノロウィルスに汚染されたカキなどの二枚貝を生、あるいは加熱不十分なまま食べた場合や、調理者が感染しており、糞便や吐物から手指を介して汚染した食品を食べた場合などに食中毒が発生する。潜伏期間は通常（コ）である。

### 〔語群〕

① ウエルシュ菌	② 手指消毒	③ 3	④ 5
⑤ 製造年月日	⑥ 酸素	⑦ 景品表示法	⑧ 一次汚染
⑨ 増殖し	⑩ 食品表示法	⑪ 価格	⑫ 消費期限
⑬ 手洗い	⑭ 二次汚染	⑮ 水分	⑯ 腸炎ビブリオ
⑰ 0.5～6時間	⑱ 増殖せず	⑲ 24～48時間	⑳ アレルゲン

問2 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) セレウス菌による食中毒は、毒素型の細菌性食中毒であり、摂食した毒素の違いにより、下痢型の症状を表す場合と（①麻痺型 ②嘔吐型 ③発熱型）の症状を表す場合がある
- (2) カビが産生する二次代謝産物で、ヒトや動物に対して低濃度で毒性を示す化学物質を総称して（①マイコトキシン ②テトロドトキシン、③エンドトキシン）という。
- (3) 洗浄は、微生物の絶対数の減少や微生物の栄養源の除去により、洗浄後の（①加熱 ②

殺菌 ③調理) 作業を効果的に行うことができる。

- (4) 冷蔵庫内の温度を測定するには、冷蔵庫の外から測定できる (①中心温度計 ②放射温度計 ③隔測温度計) を用いるとよい。
- (5) 一般に腐敗細菌等によって食品が変化し、食べられなくなるなど悪い方に变化した場合を腐敗といい、逆に微生物が食品を変化させても、食品が他の有用な食品等に变化した場合を (①変敗 ②酸敗 ③発酵) といい、腐敗と区別している。

問3 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〕         |     | 〔B群〕       |
|--------------|-----|------------|
| (1) ビタミンA過剰症 | (ア) | ①二類感染症     |
| (2) 腸管出血性大腸菌 | (イ) | ②10℃以下     |
| (3) 魚介類の貯蔵適温 | (ウ) | ③青酸        |
| (4) ボツリヌス菌   | (エ) | ④イシナギ      |
| (5) 青梅       | (オ) | ⑤エンテロトキシン  |
|              |     | ⑥ナンヨウブダイ   |
|              |     | ⑦有機水銀      |
|              |     | ⑧5℃以下      |
|              |     | ⑨溶血性尿毒症症候群 |
|              |     | ⑩嫌気性細菌     |

【 3 ふぐに関する知識 】

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) ふぐ毒は、熱に対する抵抗性が強く、消化酵素により分解されず、紫外線や太陽光によっても影響を受けず、免疫性は全くない。
- (2) ひれは、骨に含まれる。
- (3) ふぐは同一種であっても季節や個体により毒力や毒量に差異があるため、十分な注意が必要である。
- (4) ふぐの卵巣は、未熟の場合は、微細な血管に富み、淡黄色を呈し、精巣に比べて柔軟で、断面は空洞になっており、極少のものでも拡大して観察すると容易に判別できる。成熟したものは、膜を透して淡桃色の卵粒が見られる。
- (5) ふぐ毒は、ふぐの凍結方法や解凍方法により、有毒部位から無毒部位へ移行することがある。

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 巣	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
ショウサイフグ					
ハリセンボン					
マフグ					
ゴマフグ					
シロサバフグ					

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) 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。
- (2) (①コモンフグ ②ヨリトフグ ③ナシフグ) は、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り、筋肉を食用とすることができる。
- (3) ふぐの凍結保管は、(①－5℃以下 ②－10℃以下 ③－18℃以下) で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- (4) ふぐの臓器1g量で、体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる(①毒価 ②毒量 ③毒素) を1MU(マウスユニット) といい、その臓器の毒力は1MU/gになる。

- (5) 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、食後までの発症時間は、平均(①2時間 ②24時間 ③48時間)前後である。

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	斑紋とひれの特徴
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	体に小棘がなく、胸びれの後方に黒紋がある。黒紋の周囲は白く縁どられた菊の花模様となっている。小型種である。
ウ	胸ひれ後方にははっきりとした黒紋はない。茶褐色の背面及び側面に、ほぼ円形の小白点がある。背面と腹面に小棘があり、全長25cm以下の小型種である。
エ	背面から側面にかけて白い縞がある。背面と腹面に小棘がある。各ひれは黄色であるが、老成すると赤橙色となる。大型種である。
オ	体に小棘はない。腹面に粒状突起が線上に並んでいる。大型種である。

[語群]

①クロサバフグ	②カナフグ	③コモンフグ	④カラス
⑤ヒガンフグ	⑥マフグ	⑦シマフグ	⑧ショウサイフグ
⑨シロサバフグ	⑩ナシフグ		

学科試験問題は以上で終了です。