

令和2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) 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、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の（ ア ）その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。
- (2) 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、（ イ ）で衛生的に行われなければならない。
- (3) 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、（ ウ ）に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- (4) 都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者等から必要な報告を求め、（ エ ）に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検させることができる。
- (5) 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、（ オ ）で定めるところによる。
- (6) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの（ カ ）にその旨を届け出なければならない。

[語 群]

| | | | |
|-------|----------|--------|--------|
| ①公衆衛生 | ②再使用 | ③食品表示法 | ④社会生活 |
| ⑤清潔 | ⑥食品衛生監視員 | ⑦市町村長 | ⑧景品表示法 |
| ⑨廃棄 | ⑩食品衛生指導員 | ⑪安心 | ⑫保健所長 |

問2 食品衛生法施行規則で定められている「管理運営基準」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) 営業施設の窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、（①野鳥 ②ねずみ ③ペット）及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (2) 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び（①保湿剤 ②殺虫剤 ③消毒剤）を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- (3) 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは（①加熱前 ②加熱後 ③加工後）の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (4) 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の（①販売不振 ②健康被害 ③風評被害）につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。
- (5) 食品衛生上の危害を発生させ得る要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容

できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な(①場所 ②時間 ③工程)を重要管理点という。

(6) 重要管理点の管理について、(①連続的な ②長期的な ③短期的な)又は相当の頻度で実施状況を把握することをモニタリングという。

(7) 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の(①検証方法 ②改善措置 ③使用方法)を設定すること。

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キの解答欄に記入しなさい。

(1) この条例は、(ア)に供するふぐの取扱いについて、衛生上必要な規制を行い、ふぐ毒による食中毒を防止することを目的とする。

(2) この条例で「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分を(イ)することをいう。

(3) ふぐは、(ウ)したものでなければ、これを販売してはならない。

(4) ふぐ処理師でない者は、ふぐの処理に従事してはならない。ただし、ふぐ処理師の(エ)のもとに、その(オ)を受けて処理に従事する場合は、この限りでない。

(5) ふぐは、処理に当たって(カ)の水を用いて十分に洗浄すること。

(6) ふぐ処理師が、免許の取消処分を受けたときは、(キ)以内に当該免許証を知事に返納しなければならない。

[語群]

- | | | | | |
|------|------|------|------|-----|
| ①立会い | ②調理 | ③助言 | ④観賞用 | ⑤除去 |
| ⑥井戸 | ⑦食用 | ⑧5日 | ⑨指示 | ⑩了承 |
| ⑪処理 | ⑫飲用適 | ⑬20日 | ⑭管理 | |

【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) 飲食物によって起こる病気や危害が発生しないように予防し、国民の健康の（ア）を図ることが食品衛生の目的である。
- (2) 細菌性食中毒には、感染型と（イ）がある。感染型とは、食品中で増殖した細菌を食品と共に食べた場合、腸管内でさらに増殖して病気を起こさせるもので、潜伏時間が比較的（ウ）。
- (2) 食中毒等の事故が発生した場合には、原因と疑われる食品の追跡調査を実施するため、営業者は、原材料の仕入れ先、製造加工の状態、販売先等必要な事項について（エ）に努めることが必要である。特にふぐについては、入荷量、処理量、販売量、（オ）についても必要である。
- (3) サルモネラによる食中毒は、（カ）が原因食品となることが多く、汚染された食品を食べると（キ）で発病し、下痢、腹痛、発熱などの症状がでる。
- (4) ウイルス性食中毒予防の4原則とは、「（ク）」・「ひろげない」・「つけない」・「やっつける」である。
- (5) 洗浄に40～50℃の温水を使用すると、（ケ）が溶けやすくなり、タンパク質や炭水化物も軟化するため、洗浄しやすくなるが、温度が高すぎると（コ）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。

[語群]

| | | | |
|--------------|--------|----------|---------|
| ①潜伏型 | ②短い | ③記憶 | ④廃棄量 |
| ⑤記録・保存 | ⑥毒素型 | ⑦0.5～6時間 | ⑧長い |
| ⑨6～72時間 | ⑩売上高 | ⑪脂肪分 | ⑫増進 |
| ⑬食肉や鶏卵等畜産物 | ⑭増やさない | ⑮アルコール分 | ⑯保護 |
| ⑰一度に大量調理した給食 | ⑱タンパク質 | ⑲炭水化物 | ⑳持ち込まない |

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) 感染症法では、腸管出血性大腸菌に感染している旨の通知を受けた患者又は無症状病原体保有者は、感染症を公衆にまん延させることのないよう、（①症状がなくなるまでの期間 ②病原体を保有しなくなるまでの期間 ③消毒等の対物措置が終わるまでの期間）、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事してはならないと規定している。
- (2) 熱帯から亜熱帯海域、特にサンゴ礁海域に生息する魚介類の摂食によって起こる致死率の低い食中毒を総称して（①下痢性貝毒 ②シガテラ ③コレラ）という。
- (3) 食品添加物は、適正な使用方法で使用した場合には、人が（①1年間 ②10年間 ③一生）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健康を損なうお

それがないものだけが使用を認められている。

- (4) 黄色ぶどう球菌は、食品中で増殖するときに (①エンテロトキシン ②テトロドトキシン ③アフラトキシン) という毒素を産生し、この毒素は熱に強い。
- (5) 油脂又は油脂を含む食品は、温度、日光、鉄などの影響を受けて油脂が酸化されて過酸化物が生成され、食品の劣化を起こす。このような油の劣化現象を酸敗又は (①腐敗 ②発酵 ③変敗) という。

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) イタイイタイ病 | (ア) | ①セリ |
| | | ②先入れ、先出し |
| (2) 紫外線殺菌法 | (イ) | ③まな板、調理器具の表面殺菌 |
| | | ④亜硝酸ナトリウム |
| (3) ノロウイルスの消毒 | (ウ) | ⑤食品、ふきんの殺菌 |
| | | ⑥-5℃以下 |
| (4) 冷凍庫の衛生管理 | (エ) | ⑦チョウセンアサガオ |
| | | ⑧カドミウム |
| (5) 有毒植物 | (オ) | ⑨有機水銀 |
| | | ⑩次亜塩素酸ナトリウム |

【 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、ふぐ特有の毒であり、ふぐ以外の動物から毒は見つかっていない。
- (2) ふぐの口ばしは、ほとんど皮で筋肉は少ないため、その取扱いはひれと同様の取扱いとする。
- (3) ふぐの肝臓は、卵巣と共に最も毒力が強く、決して食用にはしてはならない。
- (4) ふぐには卵巣と精巣を合わせもつものが存在し、両性ふぐと呼ばれる。両性ふぐの卵巣部分は食用にはしてはいけないが、精巣部分は食用にできる。
- (5) ふぐの腎臓は「とうとうみ」と呼ばれており、ふぐの場合、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対あり、暗赤褐色をした泌尿器官である。

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 巣 | 皮 | 筋 肉 | 肝 臓 | ひ れ |
|---------|-----|---|-----|-----|-----|
| クサフグ | | | | | |
| シマフグ | | | | | |
| ハコフグ | | | | | |
| サンサイフグ | | | | | |
| ヨリトフグ | | | | | |

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) ナシフグの(①精巣 ②卵巣 ③肝臓)は、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り食用とすることができる。
- (2) 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 ②24時間 ③48時間)前後である。
- (3) ふぐの毒性を表す場合、(①100 ②1,000 ③10,000) MU/g以上の毒力を有するものを「猛毒」という。
- (4) 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)の幼虫が寄生していることがある。
- (5) ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることのないように(①学名 ②標準和名 ③地方名)を用いることが重要である。

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 | 背皮の色 | 小棘（トゲ）の有無 | 斑紋とひれの特徴 |
|-------|------|-----------|--|
| ア | 暗緑色 | 背・腹面に小棘密生 | 青緑色地に小白斑が散在している。背・胸びれ基部に黒斑がある。 |
| イ | 暗緑褐色 | 無し | 背面に白い小斑点が散在し、雲状模様をなす。体側に黄線がある。しりびれは白く、尾びれの下方も白い。 |
| ウ | 緑黄色 | 背・腹面に小棘密生 | 尾びれの上下端は白色で、体側は銀光色となる。背面の小棘は背びれに達しない。尾びれの中央はいくらかへこむ。 |
| エ | 暗緑色 | 背・腹面に小棘密生 | 尾びれの上下端は白色で、体側は銀又は金光色となる。尾びれの中央はやや突出している。 |
| オ | 青黒色 | 背・腹面に小棘密生 | 小黑斑ゴマ上に密布。背側面青黒色を呈する。しりびれは黄色。 |

〔語群〕

| | | | |
|---------|-------|--------|----------|
| ①クロサバフグ | ②カナフグ | ③コモンフグ | ④クサフグ |
| ⑤ヒガンフグ | ⑥ゴマフグ | 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。