

令和3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 食品衛生法で販売等が禁止されている食品又は添加物に関する次の文の（ ）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) 腐敗し、若しくは(①発酵 ②着色 ③変敗)したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- (2) 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは(①加工 ②付着 ③分解)し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、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においては、この限りでない。
- (3) (①病原微生物 ②乳酸菌 ③酵母)により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- (4) 不潔、(①有機酸 ②塩化ナトリウム ③異物)の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

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、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) ねずみ及び昆虫対策として施設及び周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防ぐこと。また、(①1年に1回 ②1年に2回 ③2年に1回)以上駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- (2) 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な(①処分の方法 ②回収の方法 ③経済的損失額)及び当該食品等を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
- (3) 同一の食品を1回(①50食 ②100食 ③300食)又は1日750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。
- (4) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス(①15度 ②18度 ③10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。
- (5) 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。
- (6) 営業者は、(①食品安全責任者 ②食品衛生責任者 ③食品安全管理者)を定めること。

- (7) 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にあっては、
 (①3年1回 ②1年1回 ③2年1回)以上水質検査を行い、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。

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ケの解答欄に記入しなさい。

- (1) 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、
 (ア)及び免許番号を掲示しなければならない。
- (2) ふぐは、処理したものでなければ、これを販売してはならない。なお、この販売には、不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を(イ)。
- (3) 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、(ウ)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。
- (4) ふぐ処理師が、その責めに帰すべき事由により、(エ)その他衛生上重大な事故を発生させたときは、知事は、ふぐ処理師免許を取り消し、又は期間を定めてその業務の(オ)を命ずることができる。
- (5) この条例で「有毒部分」とは、ふぐの(カ)、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分をいう。
- (6) 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(キ)のもとに、その(ク)を受けて従事する場合は、この限りではない。
- (7) ふぐ処理師は、ふぐの処理に従事する場合は、(ケ)を携行し、食品衛生監視員の求めがあったときは、これを提示すること。

[語群]

①苦情	②含む	③焼却	④食中毒
⑤了承	⑥免許年月日	⑦卵巣	⑧精巢
⑨立会い	⑩除く	⑪指示	⑫埋却
⑬ふぐ処理師の免許証	⑭食品営業許可年月日	⑮食品営業許可証	⑯停止
⑰承諾	⑱廃止		

【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) 食中毒とは「食中毒細菌やウイルス、有害・有毒な物質が含まれた食品等を食べて起こる（ア）」を言い、一般に、嘔気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱、麻痺、発心等の症状を呈する。
- (2) 春から梅雨期、夏にかけての高温多湿期は（イ）の繁殖が盛んになるため（イ）性食中毒が多発する。また、冬季には（ウ）性食中毒が多く発生しており、これは（ウ）が低温、低湿度の環境になるとより安定して存在するためと考えられる。
- (3) 二枚貝は水中の懸濁物をエラでこし集めて餌としているので、有毒（エ）が出現するとその毒を体内に蓄積することで、人に中毒を起こすことがあり、我が国ではこれまでに麻痺性貝毒と（オ）性貝毒による食中毒が発生している。
- (4) 一般に細菌等によって食品が変化し、食べられなくなるほど悪い方に変化した場合を（カ）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変化した場合を（キ）という。
- (5) カビの中には人体に有害となる（ク）のようなカビ毒を産生するものがあるため、食品の保存環境には注意する必要がある。
- (6) 食品に付着した細菌は、食品の栄養分と（ケ）を得て、適度な温度下で増殖し、人に食中毒を起こすだけの菌量に増えるため、細菌性食中毒を防ぐには「（コ）」・「増やさない」・「やっつける」の細菌性食中毒予防の三原則を実行することが重要である。

[語群]

①細菌	②ウイルス	③自然毒	④化学物質
⑤頭痛	⑥健康被害	⑦下痢	⑧水分
⑨発酵	⑩腐敗	⑪油脂	⑫シガテラ
⑬アフラトキシン	⑭プランクトン	⑮つけない	⑯触らない

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) 冷凍庫は、冷気が逃げないように（①隙間なく収納する ②短時間で開閉する ③手前から入れ、手前から取出す）よう気を付けて使用する。
- (2) 食品用の洗浄剤は食品衛生法で使用基準が定められているので、（①野菜、果実には使用せず ②野菜、果実は5分以上浸漬せず ③野菜、果実は10分以上浸漬して）、十分に水洗いする必要がある。
- (3) 化学的消毒法とは薬剤を使用して消毒する方法で、主な消毒剤に（①亜硫酸水素ナトリウム ②ピロ亜硫酸ナトリウム ③次亜塩素酸ナトリウム）がある。
- (4) 腸管出血性大腸菌感染症は「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に

において三類感染症に分類されており、その病原体を保有しなくなるまでの期間、(①特定業種への就業制限 ②原則入院 ③自宅療養)しなければならないとされている。

- (5) 原材料等の仕入れにあたっては、(①一度にまとめて大量に ②不足が出ないよう余裕をもって ③必要量を計画的に) 購入し、衛生上の観点から容器包装の状態、品質、鮮度及び表示等について点検し、点検状況を記録することが大切である。

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〕

- (1) 紫外線殺菌法 (ア)
- (2) シガテラ毒 (イ)
- (3) 感染型食中毒 (ウ)
- (4) 消毒用アルコール (エ)
- (5) 青酸含有植物 (オ)

〔B群〕

- ①青梅、タピオカ、南方産雑豆
- ②サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ
- ③エタノール95～100%
- ④チョウセンアサガオ
- ⑤黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌
- ⑥調理器具の表面殺菌、調理場の空気殺菌
- ⑦エタノール75～80%
- ⑧食品、ふきんの殺菌
- ⑨ドクウツボ、ドクカマス、マダラハタ
- ⑩ホタテガイ、アサリ、マガキ

【 3 ふぐに関する知識 】

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

- (1) ふぐは、直接細菌から、あるいは食物連鎖により、ふぐ毒（テトロドトキシン）を体内に蓄積する。
- (2) ふぐ毒は、予防接種により予防することができる。
- (3) ふぐは、凍結及び解凍方法により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部へ移行することがあることから、凍結はできる限り内臓を除去した状態で行い、解凍は室温による自然解凍が望ましい。
- (4) ふぐの呼称については、古くから地方名が用いられてきたが、ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることがないように標準和名を用いることが重要である。
- (5) ふぐの腎臓は「かくしぎも」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。食用にはならない。

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
ショウサイフグ					
ヒガンフグ					
コモンフグ					
シロサバフグ					
ゴマフグ					

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) ふぐの各部位の毒性を判断する場合、ひれは（①筋肉 ②精巢 ③皮）と同様に、骨は筋肉と同様に扱う。
- (2) 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の筋肉及び有明海、橘湾で漁獲され（①佐賀県 ②熊本県 ③長崎県）が定める要領に基づき処理されたものの精巢を食用にできる。
- (3) ふぐの臓器1g量で、体重20gのマウス1匹を（①30分 ②1時間 ③1日）で死亡させる毒量を1マウスユニット（MU）という。
- (4) 卵巣は、未熟の場合は、微細な（①神経 ②血管 ③リンパ管）に富み、淡桃色を呈し、断面は空洞になっており、極少のものでも容易に判別できる。

(5) 両性ふぐの(①精巣 ②肝臓 ③腎臓)と卵巣は、背中合わせや包みこむ形、あるいは融合しているものなどがあり、卵巣部分と共に決して食用に供してはならない。

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	暗緑褐色	無し	成魚背面模様不鮮明、胸びれ後方に大きな黒紋がある。しりびれ黄色、中型種。
イ	暗緑褐色	背・腹面に小棘密生	背面及び側面にほぼ円形の小白点がある。しりびれ黄色、小型種。
ウ	青黒色	背・腹面に小棘密生	背面から側面にかけて白い縞がある。各ひれは黄色であるが、老成すると赤橙色となる。大型種。
エ	暗青色	無し	皮に小棘はなく、腹面に粒状突起がある。大型種。
オ	明るい茶色	無し	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。

〔語群〕

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

学科試験問題は以上で終了です。