

令和5年度 ふぐ処理師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

福井県

令和5年11月2日 10時00分～11時30分

－ 受験上の注意事項 －

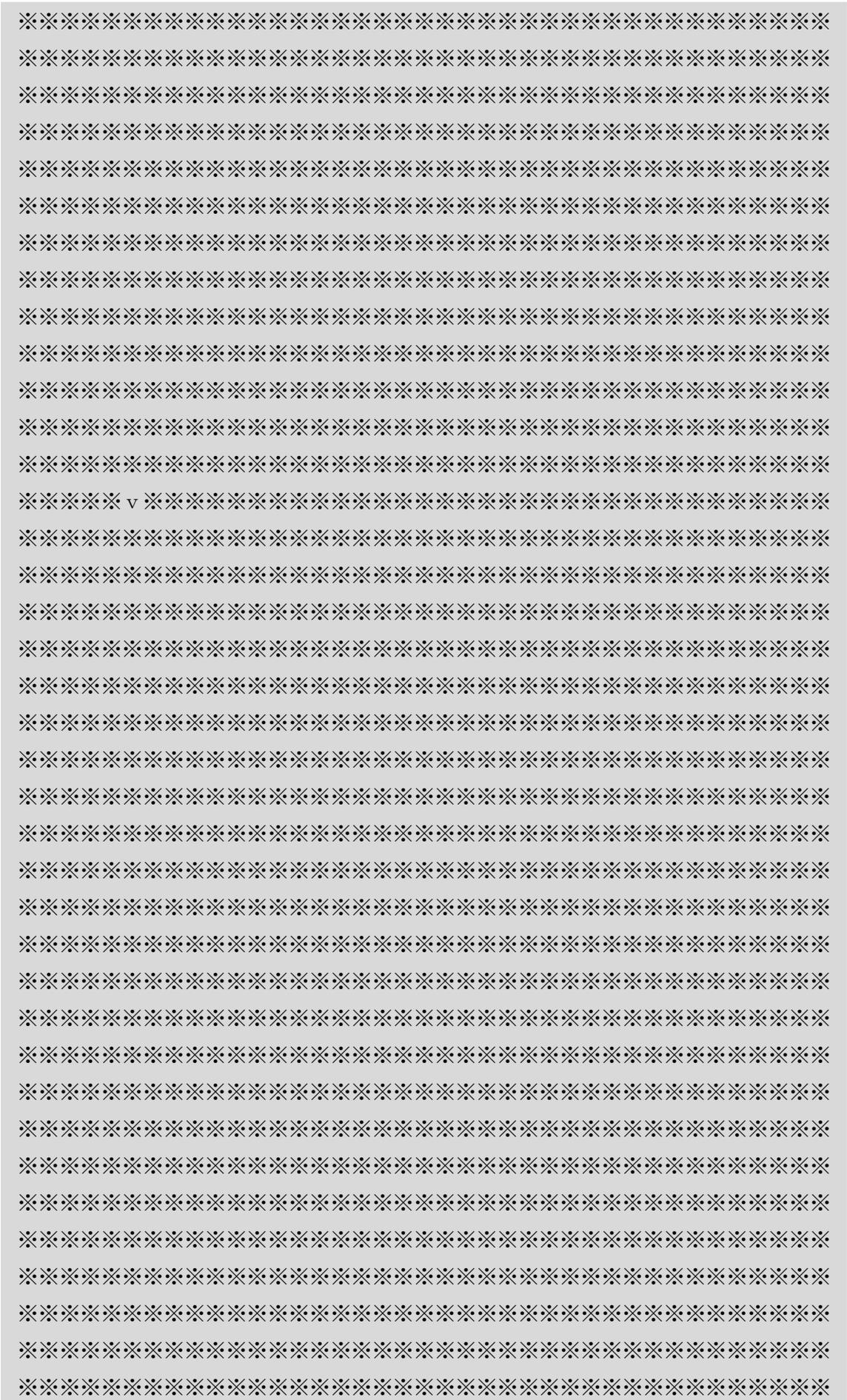
- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

(例) 問1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福江市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

問1
2

- 4 解答は黒の鉛筆で記入してください。
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 5 問題の内容についての質問はできません。
- 6 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 7 この問題用紙は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 8 この問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 9 合格発表は、令和5年11月24日(金)午前10時です。



水産食品の衛生に関する知識

水産食品に関する衛生法規

問1 次のうち、食品衛生法施行規則に規定される公衆衛生上必要な措置の基準に関する記述について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する (A) 及び有毒部位を除去する (B) 等を有すると (C) が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|-----|---|-----|---|---------|
| 1 | 技術 | — | 知識 | — | 厚生労働大臣 |
| 2 | 技術 | — | 知識 | — | 都道府県知事等 |
| 3 | 知識 | — | 技術 | — | 厚生労働大臣 |
| 4 | 知識 | — | 技術 | — | 都道府県知事等 |

問2 食品衛生法に基づく営業施設の基準の規定について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業を除く。)であつて、政令で定めるものの施設につき、(A) で定める基準を参酌して、条例で (B) の見地から必要な基準を定めなければならない。

- | | (A) | | (B) |
|---|--------|---|------|
| 1 | 厚生労働省令 | — | 公衆衛生 |
| 2 | 政令 | — | 健康増進 |
| 3 | 政令 | — | 環境衛生 |
| 4 | 厚生労働省令 | — | 保健衛生 |

問3 次のうち、食品衛生法第54条に規定する営業施設の基準において、営業施設に共通して求められる要件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
- 2 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。
- 3 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- 4 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等の近くに保管し、確実に洗浄・殺菌等を行うこと。

問4 HACCP（ハサップ）に関して、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 HACCPを構築するための手順は「7原則12手順」である。
- 2 使用する原材料や製造方法等に応じ、食品等事業者自らが、計画を作成し、管理を行う衛生管理である。
- 3 各事業団体が作成した手引書を利用して「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する場合は、記録までは行う必要がない。
- 4 従来の抜き取り検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となる。

問5 食品衛生法に規定されている事項として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 就業調理師の届出
- 2 輸入食品の安全性の確保
- 3 特定給食施設の届出
- 4 栄養摂取の改善

水産食品の衛生学

問6 腸炎ビブリオに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオによる食中毒は冬に発生が多い。
- 2 腸炎ビブリオは加熱しても死滅しない。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の主症状は、しびれである。
- 4 食材を飲用適の水でよく洗浄することが、腸炎ビブリオによる食中毒の予防に有効である。

問7 黄色ブドウ球菌に関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌自体は熱に強く、黄色ブドウ球菌が産生する毒素は熱に弱い。
- 2 黄色ブドウ球菌が増殖しながら産生する毒素は、アフラトキシンである。
- 3 手指の化膿巣には数多く存在している。
- 4 黄色ブドウ球菌による食中毒の症状としては、頭痛、めまい、吐き気があり、さらに進むと言語、嚥下、視力障害がおこる。

問8 アニサキスに関する記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 アニサキスによる食中毒の主症状は下痢、発熱である。
- 2 -20°C で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 3 食酢での処理、塩漬、醤油やわさびにつけると死滅する。
- 4 アニサキス食中毒の発生件数は減少傾向にある。

問9 消毒に関して、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 消毒とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。
- 2 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性が強いいため、金属の消毒には注意が必要である。
- 3 70%程度のエタノール溶液は、消毒に適している。
- 4 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、洗浄力はないが殺菌効果がある。

問10 食品または添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の衛生管理や施設の衛生管理に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- 2 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなるおよび異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- 3 食品または添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、または販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
- 4 飲用に適する水を使用する場合にあっては、3年に1回以上水質検査を行い、成績書を3年間保存すること。

ふぐに関する一般知識

関係法規

問1 食品衛生法第6条により販売が禁止される食品に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- 2 ふぐの有毒部位の販売は、食品衛生法第6条に違反する。
- 3 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- 4 有毒な物質が含まれる食品は、その程度又は処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるものであっても、販売が禁止されている。

問2 福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師の免許に関する規定について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更があったときは、速やかに知事に名簿の訂正を届け出なければならない。
- 2 ふぐ処理師の免許は、知事が行うふぐ処理師試験に合格すれば、知事から与えられる。
- 3 福井県のふぐ処理師免許証があれば、すべての都道府県でふぐ処理を行うことができる。
- 4 ふぐ処理師の免許証は、他人に譲り渡してはならないが、貸与してよい。

問3 福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師の免許を取り消すことができる事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 詐欺その他不正な手段により免許を受けたとき。
- 2 ふぐ毒による重大な事故を発生させたとき。
- 3 ふぐの処理がされていないふぐをふぐ処理師に販売したとき。
- 4 罰金以上の刑に処せられたとき。

問4 福井県ふぐの処理に関する条例の目的について、次の（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

この条例はふぐの処理について必要な規制を行うことにより、(A)による(B)を防止することを目的とする。

- | | (A) | — | (B) |
|---|---------|---|--------|
| 1 | ふぐの可食部位 | — | 食中毒の発生 |
| 2 | ふぐの毒 | — | 食中毒の発生 |
| 3 | ふぐの可食部位 | — | 死亡事故 |
| 4 | ふぐの毒 | — | 死亡事故 |

ふぐに関する一般知識
ふぐの種類と鑑別

問5 可食部位が「筋肉、皮、精巢」であるふぐの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 トラフグ、イシガキフグ、カラス
- 2 クサフグ、サンサイフグ、ハリセンボン
- 3 マフグ、コモンフグ、ショウサイフグ
- 4 シロサバフグ、シマフグ、ゴマフグ

問6 次の表はふぐの特徴を示したものです。ふぐの種類組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの種類	背皮の色	全長	特 徴
A	暗緑褐色	中型種	背面、腹面ともに小棘はない。成魚の背面には不明瞭な斑紋がある。胸びれ後方に大きな黒紋がある。しりびれは黄色である。
B	青黒色	大型種	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。
C	暗青色	大型種	背面に小棘はなく、腹面に小粒状突起がある。

- | | (A) | | (B) | | (C) |
|---|------|---|------|---|------|
| 1 | カナフグ | — | シマフグ | — | マフグ |
| 2 | マフグ | — | カナフグ | — | シマフグ |
| 3 | マフグ | — | シマフグ | — | カナフグ |
| 4 | シマフグ | — | マフグ | — | カナフグ |

ふぐに関する一般知識

ふぐの処理と鑑別

問7 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 胆のうは、「かくしぎも」と呼ばれる左右に1対ある暗赤色を呈している臓器であり、有毒部位として除去する。
- 2 未成熟期の卵巣は、桃色を呈して柔らかく、包丁で切った切断面をみると空洞になっている袋状の臓器である。
- 3 有毒部位の除去には、ふぐの処理専用の包丁、まな板等を用いなければならない。
- 4 両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は、すべて有毒部位として除去する。

問8 次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結すること。
- 2 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
- 3 不適切な方法でふぐを凍結、解凍することにより、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することがある。
- 4 解凍したふぐは、処理せず直ちに再凍結してもよい。

問9 次のふぐの有毒部位の処分に関する記述について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

除去した (A)、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう (B) できる一定の容器に保管し、(C) 処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。

	(A)		(B)		(C)
1	精巢	—	密封	—	塩蔵
2	精巢	—	施錠	—	乾燥
3	卵巣	—	密封	—	乾燥
4	卵巣	—	施錠	—	塩蔵

問10 ナシフグの可食部位に関する記述について、()の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ナシフグについては、有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り (A) が可食部位となり、有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り (B) も可食部位となる。

	(A)		(B)
1	筋肉および骨	—	卵巣
2	筋肉および皮	—	精巢
3	筋肉および骨	—	精巢
4	筋肉および皮	—	卵巣

問 1 1 次のうち、卵巣および皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。
- 2 塩蔵処理した卵巣および皮の毒性検査の結果等は、必ずしも記録および保管する必要はない。
- 3 ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認すること。
- 4 未処理の卵巣および皮には相当の毒性を有するものが多い。

問 1 2 食品衛生法に定められる、ふぐを処理することができる営業許可は、次のうちいくつあるか、正しいものを1つ選びなさい。

飲食店営業、複合型そうざい製造業、魚介類販売業 魚介類競り売り営業、水産製品製造業、複合型冷凍食品製造業

- 1 2つ
- 2 3つ
- 3 4つ
- 4 5つ

ふぐに関する一般知識

ふぐの一般知識

問13 次のうち、ふぐを原材料とするふぐの加工品の表示に関する記述について、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ロットが特定できるものを表示しなければならない。
- 2 原材料ふぐの種類を「標準和名」で表示しなければならない。
- 3 原材料ふぐの種類に関わらず、漁獲水域名を表示しなければならない。
- 4 凍結させた切り身のふぐの場合、生食用であるかないかの別を表示しなければならない。

問14 次のうち、ふぐの形態的特徴や生態に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐの背びれとしりびれは、大きさが全く異なる。
- 2 ふぐは、胃袋の一部に膨張のうがあり、大量の水または空気を吸い込んで腹をふくらませることができる。
- 3 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している。
- 4 ふぐは、腹びれがない。

問15 次のうち、ふぐの内臓に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐの雄には左右1対の精巣がある。
- 2 ふぐの雌には左右1対の卵巣がある。
- 3 ふぐの心臓は、人間と同様2心房2心室からなる。
- 4 ふぐの腎臓は、後頭骨と脊椎骨にかけて左右1対ある。

問16 次の寄生虫に関する記述として、該当するものを1つ選びなさい。

ふぐの、胸びれの下などにしばしば寄生している体長10～30mmの楕円形の寄生虫で、やや淡い青緑色を帯びた半透明で、吸盤によりふぐの皮膚に吸着寄生している。

- 1 アニサキス
- 2 ヘテロボツリウム (エラムシ)
- 3 チョウ
- 4 クドア・セプテンブククタータ

問17 次のうち、ふぐ毒の性状、毒性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒 (テトロドトキシン) は、耐熱性が高い。
- 2 ふぐ毒 (テトロドトキシン) は、紫外線や直射日光に対する抵抗性がなく、変化を受けやすい。
- 3 同一種のふぐの同じ臓器であっても、個体により大きく毒力が異なる。
- 4 ふぐ毒 (テトロドトキシン) は、無色・無味・無臭の結晶である。

問18 次のうち、ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒による食中毒は、3年に1件程度の頻度で発生している。
- 2 ふぐを喫食し、口唇のしびれなどの自覚症状が現れた場合には、直ちに医師に連絡し、応急手当として、嘔吐および利尿を促し、体内にある毒素を排除するよう努める。
- 3 潜伏時間が短い場合ほど致死率が高い。
- 4 ふぐ毒による食中毒は、飲食店等よりも家庭における素人料理での発生が多い。

問19 次のうち、輸入ふぐの取扱いについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 輸入が認められるふぐは、種類および漁獲海域が限定されている。
- 2 輸入するふぐの形態は、処理を行わないものまたは単に内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 3 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって作成された衛生証明書の添付は必要ない。
- 4 輸入する冷凍ふぐは、種別の鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあっては、同一ふぐの背面および腹面が確認できるよう一層の状態で凍結することが望ましい。

問20 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 両親種が鑑別できないふぐの雑種は、確実に排除しなければならない。
- 2 トラフグ属では雑種が多く存在する。
- 3 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- 4 ふぐの雑種については、両種各々の可食部位全てが可食となる。