

令和4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3月13日 9時15分～10時45分

－ 受験上の注意事項 －

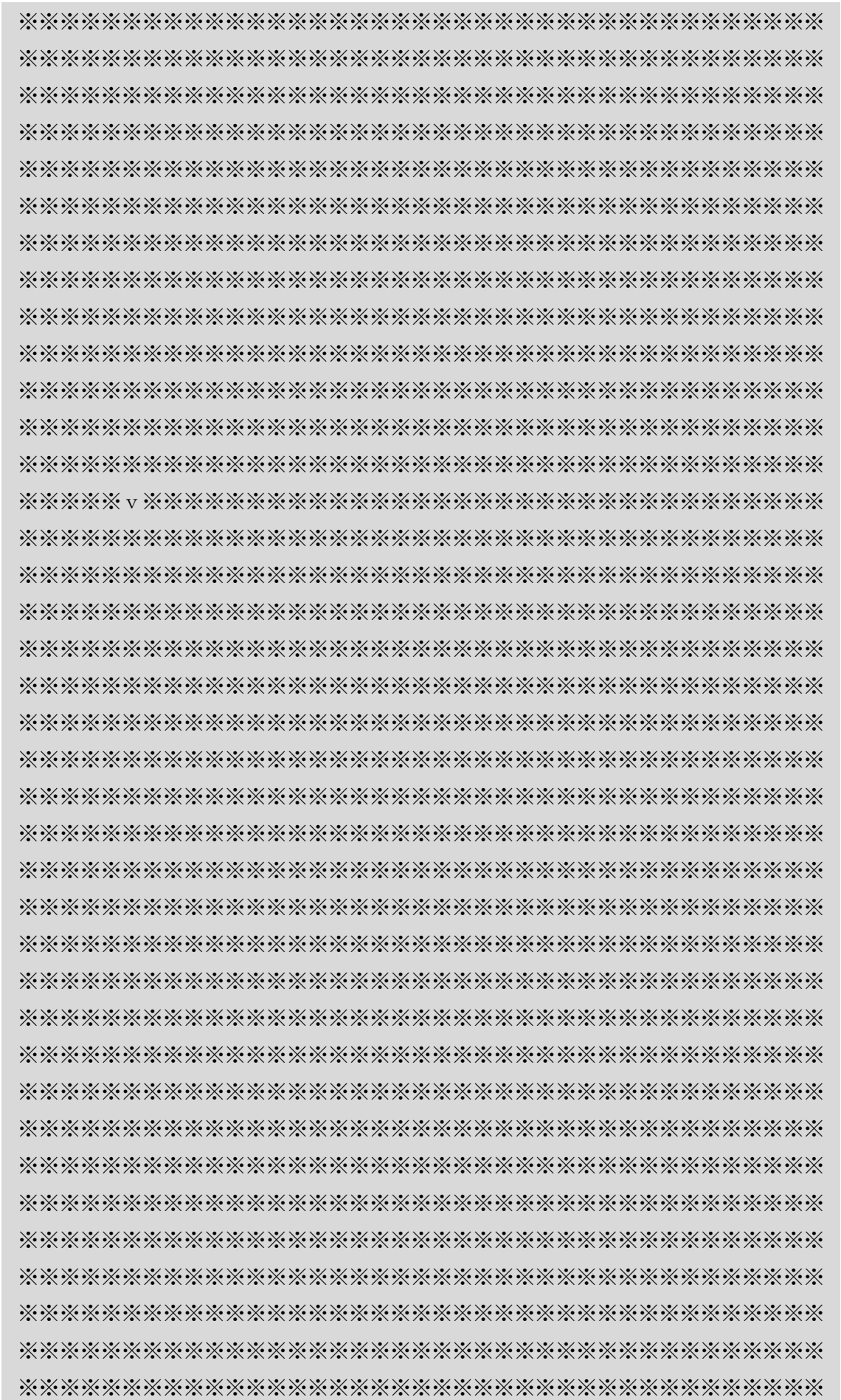
- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 3 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

(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 福井市
- 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3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 食品衛生法に定める、法の目的に関する記述について、次の（ ）に入る語句の組み合わせについて、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために（ア）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の（イ）の保護を図ることを目的とする。

- | | （ア） | — | （イ） |
|---|------|---|-----|
| 1 | 公衆衛生 | — | 生活 |
| 2 | 健康増進 | — | 健康 |
| 3 | 公衆衛生 | — | 健康 |
| 4 | 健康増進 | — | 生活 |

問2 食品衛生法上、製造施設に食品衛生管理者を置くことが必要な食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 明太子
- 2 タコの唐揚げ
- 3 竹輪
- 4 魚肉ソーセージ

問3 食品衛生法に定める、食品または添加物の規格の設定等に関する記述について、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。

厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、（ア）の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき（イ）を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき（ウ）を定めることができる

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|------------|---|-----|---|-----|
| 1 | 薬事・食品衛生審議会 | — | 基準 | — | 規格 |
| 2 | 薬事・食品衛生審議会 | — | 規格 | — | 基準 |
| 3 | 厚生科学審議会 | — | 基準 | — | 規格 |
| 4 | 厚生科学審議会 | — | 規格 | — | 基準 |

問4 HACCP（ハサップ）を実施するための「一般的な衛生管理」に、該当しないものを1つ選びなさい。

- 1 使用水等の管理
- 2 ねずみ及び昆虫対策
- 3 情報の提供
- 4 管理基準の設定

問5 食品衛生法に定める、食品等事業者の責務として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 就業調理師の届出
- 2 販売食品等の原材料の安全性の確保
- 3 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
- 4 販売食品等の自主検査の実施

水産食品の衛生学

問6 腸炎ビブリオ食中毒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 腸炎ビブリオは、海水域に生息する細菌である。
- 2 主な症状は、激しい上腹部痛と水様性下痢であり、ときに血便も起こる。
- 3 魚介類を、飲用適の流水でよく洗うことで予防することができる。
- 4 腸炎ビブリオの発育速度は、きわめて遅い。

問7 ノロウイルス食中毒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 人の小腸や食品中で増殖するウイルスである。
- 2 ノロウイルスは、85～90℃で90秒間以上の加熱で不活化する。
- 3 ノロウイルスは、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で不活性化できるが、次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液は不安定で、時間の経過や有機物の存在、直射日光、高温により効果が低下する。
- 4 ノロウイルス感染から回復して、1週間経過後の患者の糞便から、ノロウイルスが検出されることがある。

問8 ヒスタミン食中毒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 主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。
- 2 潜伏期間は、食後30分から1時間程度である。
- 3 ヒスタミンは、調理加熱で分解されるため、十分な加熱で予防できる。
- 4 ヒスタミンは、大量に増殖（ $10^8 \sim 10^9/g$ ）しても腐敗臭を発生しない。

問9 食品衛生法施行規則に定める、営業施設の基準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 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。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- 2 じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- 3 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
- 4 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面、内壁全面を不浸透性の材質とし、排水が良好であること。

問10 食品衛生法施行規則に定める、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 食品等取扱者は、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。
- 2 皮膚に外傷がある場合、調理等の際に適切に手洗いを実施していれば、当該部位を耐水性のある被覆材で覆う必要はない。
- 3 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。
- 4 食品等取扱者の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ふぐに関する一般知識

関係法規

問1 食品衛生法に定める、販売等を禁止されている食品等に関する記述について、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。

- | | |
|---|--|
| 一 | 腐敗し、若しくは（ア）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。 |
| 二 | 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは（イ）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。 |
| 三 | 病原微生物により汚染され、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。 |
| 四 | 不潔、（ウ）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。 |

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 変敗 | — | 付着 | — | 寄生虫 |
| 2 | 変色 | — | 浸透 | — | 異物 |
| 3 | 変敗 | — | 付着 | — | 異物 |
| 4 | 変色 | — | 浸透 | — | 寄生虫 |

問2 福井県ふぐの処理に関する条例に定める、目的に関する記述について、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（ア）について必要な（イ）を行うことにより、ふぐの毒による（ウ）の発生を防止することを目的とする。
--

- | | （ア） | | （イ） | | （ウ） |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| 1 | 取扱 | — | 規制 | — | 事故 |
| 2 | 処理 | — | 規制 | — | 食中毒 |
| 3 | 処理 | — | 確認 | — | 事故 |
| 4 | 取扱 | — | 確認 | — | 食中毒 |

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 業として処理に従事しようとする者は、知事の免許を受けなければならない。
- 2 ふぐ処理師は、免許証を他人に譲渡し、または貸与してはならない。
- 3 ふぐ処理施設以外の場所で、処理に従事しても差し支えない。
- 4 ふぐ処理師の立会いの下であれば、ふぐ処理師でない者であっても、ふぐを処理することができる。

問4 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記述について、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理師の免許は申請すると必ず与えられる。
- 2 免許証の再交付を受けた後に、失った免許証を発見したときは、直ちに、自ら廃棄しなければならない。
- 3 ふぐ処理師は、5年ごとに免許の更新の手続きを行わなければならない。
- 4 業として行う処理に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたときは、免許が取り消される場合がある。

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 クサフグ、サンサイフグ、ハリセンボン
- 2 マフグ、メフグ、ショウサイフグ
- 3 シロサバフグ、ヨリトフグ、カラス
- 4 トラフグ、シマフグ、ゴマフグ

問6 食用にできるふぐの種類、部位および生息海域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 可食部位としては、筋肉には骨を、皮にはひれを含む。
- 2 いわゆる両性ふぐの生殖巣は、全ての生殖巣が可食部位となる。
- 3 トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがある。
- 4 コモンフグおよびヒガンフグは、岩手県越喜来湾および釜石湾ならびに宮城県雄勝湾以外で漁獲されるものに限る。

ふぐに関する一般知識

ふぐの処理と鑑別

問7 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 未成熟期の卵巣は、淡い灰褐色を帯びていて、指でつまむと組織が硬くコリコリし、包丁で切った切断面を見ると空洞がない。
- 2 肝臓は、有毒部位として除去する。
- 3 俗に「にが玉」と呼ばれる胆のうは、有毒部位として除去する。
- 4 ふぐの除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。

問8 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 ふぐの凍結は、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で行うこと。
- 2 凍結保管は、 -18°C 以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- 3 解凍は、常温において時間をかけて行うこと。
- 4 解凍したふぐの再凍結は行わないこと。

問9 ふぐの有毒部位の取扱いに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 除去した有毒部位は、他の食品廃棄物と同じ容器に保管してもよい。
- 2 除去した有毒部位は、アルコールで十分に浸漬する必要がある。
- 3 除去した有毒部位を屋内で保管する際は、容器を施錠する必要はない。
- 4 除去した有毒部位は、塩蔵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。

問10 ナシフグ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 胸びれ後方上部に、白い菊花状に形取られた黒紋がある。
- 2 全長30cm程度の小型種である。
- 3 小棘（トゲ）はない。
- 4 筋肉は、漁獲海域に関わらず、食用にすることができる。

問11 卵巣および皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 原料であるふぐの卵巣および皮が、未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないよう管理を十分行うこと。
- 2 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行うこと。
- 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 塩蔵処理に関する処理要領を定めて適切な記録を保存することにより、製品の毒性検査が免除される。

問12 食品衛生法に定める、ふぐを処理することができる営業許可として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 魚介類販売業
- 2 密封包装食品製造業
- 3 水産製品製造業
- 4 飲食店営業

ふぐに関する一般知識

ふぐの一般知識

問 1 3 ふぐの名称に関する記述について、次の（ ）に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの名前は、地方によって色々な名称で呼ばれており、また、ふぐはその種類によって毒性が異なる。このため、ふぐの販売に際して必ず（ ）を使用しなければならない。

- 1 地方名
- 2 標準和名
- 3 学名
- 4 俗名

問 1 4 食品表示法に定める、ふぐを原材料とするふぐ加工品への表示に関する項目として、表示義務のないものを1つ選びなさい。

- 1 処理事業者の氏名又は名称及び住所
- 2 ロットが特定できるもの
- 3 原料ふぐの種類
- 4 生食用であるかないかの別
(冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。)

問 1 5 ふぐの形態的特徴や生態等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 フグ科のふぐの歯は、小さな歯が癒合^{ゆごう}して上下各2枚、合計4枚の歯板となっている。
- 2 ふぐは、胃の一部に膨張のうがあり、これに水や空気を吸い込み、腹を大きくふくらませる。
- 3 ふぐは、目を閉じることができない。
- 4 ふぐは、内臓を保護するための肋骨はない。

問16 寄生虫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 チョウは、ふぐの胸びれ下などに吸着寄生する。
- 2 アニサキスは、摂取しても、人体内では成虫になることはない。
- 3 アニサキスを死滅させるのに有効なのは、加熱のみである。
- 4 ヘテロボツリウム（エラムシ）の成虫は、肉眼で確認ができる。

問17 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 臓器の種類によって毒力が異なる。
- 2 有毒とされている臓器は、四季を通じて有毒である。
- 3 ふぐ毒（テトロドトキシン）は、耐熱性が低い。
- 4 ふぐ毒（テトロドトキシン）は、蛇毒のような有効な免疫血清はいまだに開発されていない。

問18 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（テトロドトキシン）は、神経毒で、筋肉の末梢神経および中枢神経の麻痺を起こさせる。
- 2 中毒の初徴として、最も重要な必発症状は、口唇部および舌端にあらわれる軽いしびれであり、摂食後20分から、遅くとも3時間までにあらわれる。
- 3 潜伏時間が短い場合ほど致命率が低い。
- 4 ふぐ毒による食中毒は、飲食店等よりも家庭での素人料理が原因となることが多い。

問 19 輸入が認められるふぐの漁獲海域として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 インド洋、太平洋、渤海、東シナ海
- 2 日本海、インド洋、太平洋、黄海
- 3 日本海、インド洋、黄海、東シナ海
- 4 日本海、黄海、^{ほっかい}渤海、東シナ海

問 20 ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐおよび種類不明ふぐ等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 水揚げ地または出荷地の魚介類市場業者等関係者は、ふぐの鑑別について専門的な知識を有する者を配置する必要がある。
- 2 東シナ海の北緯 31 度以南、東経 127 度以西の海域において、以西底びき網漁業およびまき網漁業等により漁獲されるサバフグ類には、ドクサバフグが混獲されることがある。
- 3 両親種が食用可能なふぐであると鑑別できた雑種ふぐであっても、食べることはできない。
- 4 黄海および東シナ海で漁獲されるサンサイフグには、コモンダマシが混獲されることがある。