

令和4年度ふぐ処理師試験 筆記試験問題

- 1 この冊子には、2つの科目（水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識）の問題を^と綴じてあります。
- 2 問題とは別に答案用紙を配ってありますので、答案用紙に受験番号及び氏名を記入してください。
- 3 問題の解答は、必ず答案用紙に記入してください。
- 4 解答は、1つの解答欄に1つだけ記入してください。
2つ以上書くと、その解答は無効になります。

香 川 県

I 水産食品の衛生に関する知識

1 次の文章は、「食品衛生法」に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) 飲食店営業やそうざい製造業等の営業許可を必要とする業種を営む場合、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- (2) 飲食店営業を営む場合、施設ごとに食品衛生管理者を置き、衛生管理を行わせなければならない。
- (3) この法律で食品とは、医薬品・医薬部外品を含むすべての飲食物をいう。
- (4) 営業者が食品衛生法に違反した場合、営業の禁止、停止等を命じられることがある。
- (5) 厚生労働大臣は公衆衛生上の見地から、必要に応じて、食品等の規格や製造基準を定めることができる。

2 次の文章は、「食品衛生法」の条文を一部抜粋したものです。()にあてはまる語句を下記の語群から1つ選び、その記号を記入しなさい。

A この法律は、食品の安全性の確保のために(1)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(2)の保護を図ることを目的とする。

B (3)は、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

① 施設の内外の(4)、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

② 食品衛生上の(5)の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること。

語群	ア	疾病予防	イ	清潔保持	ウ	臨床医学
	エ	安全	オ	利益	カ	健康
	キ	環境	ク	公衆衛生	ケ	内閣総理大臣
	コ	厚生労働大臣	サ	農林水産大臣	シ	保健所長
	ス	品質管理	セ	整理整頓	ソ	食中毒
	タ	危害	チ	異物混入	ツ	感染症

3 次の文章は、ノロウイルスに関する記述です。正しい記述には○印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

- (1) ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、1年を通して発生しているが、特に冬季に流行する傾向がある。
- (2) ノロウイルスによる食中毒の潜伏期間は6～12時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、血便がみられる。
- (3) 一般にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせるため、ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、中心部を85～90℃で90秒以上加熱することが食中毒予防に有効である。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないため、ノロウイルスに汚染された可能性のある調理器具や調理台の消毒は、消毒用アルコールが有効である。
- (5) ノロウイルスは少ないウイルス量で感染し、患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、ごくわずかなふん便や吐ぶつが付着した食品でも多くのヒトを発症させるとされている。

4 次の文章は、自然毒による食中毒に関する記述です。各記述にあてはまる植物を下記の語群から1つ選び、その記号を記入しなさい。

(1) ヤマノイモに似た形状をした球根にコルヒチンが含まれており、誤って喫食すると死亡することもある。

(2) 葉の形状が似ていることから、ニラと間違えて喫食し、食中毒の原因となる。

(3) 梅雨の時期の料理の彩りに添えることがあるが、食中毒事例が報告されていることから、食品とともに提供することは避けるべきである。

(4) シイタケと形状が類似しており、喫食すると消化器症状が現れる。

語群	ア ツキヨタケ イ スイセン ウ グロリオサ エ アジサイ
----	--

5 次の文章は、寄生虫による食中毒に関する記述です。正しい記述には○印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

(1) アニサキスによる食中毒は、冷凍処理により防ぐことができない。

(2) 食品の十分な加熱調理は、寄生虫による食中毒の予防に有効である。

(3) アニサキスによる食中毒は、サバ、アジ、イカなどが原因食品として報告されている。

(4) クドアによる食中毒は、馬肉が原因食品として報告されている。

(5) 厚生労働省の令和3年食中毒統計調査によると、病因物質別食中毒発生件数は、アニサキスによる食中毒が最も多い。

6 次の記述について、正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) 腸炎ビブリオは海水に常在する好塩菌で、最適条件下での増殖速度がきわめて速いことから、食中毒予防のために、魚介類は真水でよく洗浄し、わずかな時間であっても低温保存することが重要である。
- (2) サルモネラ属菌は動物の腸管や河川、下水などの自然界に広く分布しており、加熱不十分な食肉・鶏卵及びこれらを原料とする食品や二次汚染された食品に起因する食中毒事例が多い。
- (3) ボツリヌス菌による食中毒は、汚染された二枚貝の生食などにより、冬場に多く発生する。
- (4) ヒスタミンは赤身魚に多く含まれるヒスチジンが、微生物によって分解されることで生成され、一度生成されたヒスタミンは加熱しても分解しない。
- (5) イガイ、アサリ、マガキなどの二枚貝に含まれるオカダ酸、ジノフィシストキシンを原因とする下痢性貝毒による食中毒は、摂取後 30 分から 3 時間で末梢神経麻痺を起こす。

7 食品表示法において、アレルギー物質を含む食品として表示が義務付けられている特定原材料の組み合わせとして正しいものを 1 つ選び、その記号を記入しなさい。

ア 卵、乳、米

イ えび、かに、小麦

ウ たこ、いか、そば

エ 落花生、牛肉、りんご

Ⅱ ふぐに関する一般知識

1 次の文章は、「香川県ふぐの処理等に関する条例」又は「香川県ふぐの処理等に関する条例施行規則」に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) この条例において「加工」とは、有毒部位を除去し、又は塩蔵することにより、食用ふぐを人の健康を損なうおそれのないようにすることをいう。
- (2) 規則において、食用に供することができるふぐとして定めている一般ふぐは、令和4年4月1日現在、「とらふぐ」、「くさふぐ」、「なしふぐ」等の22種類である。
- (3) ふぐ処理業を営もうとする者は、ふぐ処理業の区分に従い、ふぐ処理施設ごとに、知事の登録を受けなければならない。
- (4) ふぐ処理師の立会いの下でその指示を受けて処理する場合は、登録に係るふぐ処理施設以外の場所であっても、食品として販売の用に供する食用ふぐを処理することができる。
- (5) ふぐ処理師が覚せい剤の中毒者になったとき、厚生労働大臣は、その者のふぐ処理師免許を取り消すことができる。

2 ふぐの刺身を容器包装に入れて販売する際に、「食品表示法」において容器包装への表示義務がある項目に○印を、表示義務がない項目に×印を記入しなさい。

(1) 生食用である旨

(2) ふぐの種類(標準和名)

(3) 加工年月日

(4) ふぐ処理師氏名

(5) 保存方法

3 次の文章はふぐに関する一般知識についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

(1) ふぐには、胸びれが2枚、腹びれが2枚、背びれ・しりびれ・尾びれが各1枚、計7枚のひれがある。

(2) 日本には川や池などの淡水域に生息するふぐがいる。

(3) 食中毒を防止するため、ふぐ類の名称は地方名ではなく、標準和名を用いなければならない。

(4) ふぐの腹を開いてまず目につくのは、大きい肝臓、うきぶくろと消化管であり、産卵期が近づくと生殖腺(卵巣あるいは精巣)が目立つ。

(5) ふぐは毒を持つことから、ひれや鰓(えら)、臓器に寄生虫がつくことはない。

4 次の文章はふぐ毒についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) ふぐ毒の物質はテトロドトキシンである。
- (2) ふぐ毒は肝臓と卵巣だけにあるので、それ以外は全て食べることができる。
- (3) 近年、養殖ふぐは無毒と分かり、ふぐの種類や臓器の部位にかかわらず食用とすることができるようになった。
- (4) ふぐ毒はマウスを利用して単位を定め、1 マウス単位 (MU: マウスユニット) とは、体重 20 g のマウス 1 匹を 30 分で死亡させる毒量をいい、臓器 1 g あたりの毒量を MU で表したものが毒力である。
- (5) ふぐ毒は、加熱や冷凍しても、毒性を失わない。

5 次の文章は、ふぐの処理やふぐ毒による食中毒についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印をつけなさい。

- (1) ふぐの体内にある毒は水に溶けるので、肝臓などの内臓に含まれているふぐ毒を水洗いで除去して、食用に供することができる。
- (2) ナシフグのひれは、「ひれ酒」に使用することができる。
- (3) 一般に成人が食べて死ぬふぐ毒の毒量は、10,000MU (マウスユニット) と考えられており、例えば 1 g 当たり 100MU の毒量の臓器であれば 100 g を食べると死に至ることになる。
- (4) ふぐ毒は神経毒で、食後おおよそ 30 分から数時間程度で症状が現れ、感覚麻痺から呼吸困難へ進み、死に至ることもある。
- (5) ふぐによる食中毒に対する確立された治療方法は、現在のところない。

6 次の文章は、ふぐの特徴についての記述です。() にあてはまる最も適切なふぐの種類を下記の語群から1つ選んで、その記号を記入しなさい。

- (1) 地 方 名：カナト、クロカナト、サバフグ、アオマル
全 長：40cm に達する中型種
可食部位：筋肉、皮、精巢
外観の特徴：背面と腹面に小棘（トゲ）がある。尾びれの中央部は丸く突き出しており、尾びれの上下端は乳白色で、その他は黒色である。
- (2) 地 方 名：サバフグ、キタマクラ、オテラ、オヤマ
全 長：60cm 以上になる大型種
可食部位：筋肉、皮、精巢
外観の特徴：背面と体側に白い縞が走り、ひれは全てあざやかな黄色で、背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (3) 地 方 名：スナフグ、アカメフグ、ハマフグ、イソフグ
全 長：15cm 以下の小型種
可食部位：筋肉
外観の特徴：背面は青緑色で、眼よりも小さい白点が分布する。
- (4) 地 方 名：ナゴヤ、ナゴヤフグ、カンバ、コマル
全 長：25cm 以下の小型種
可食部位：筋肉（岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたものを除く。）
外観の特徴：茶褐色の地色に淡色のほぼ丸い小点がある。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (5) 地 方 名：オオブク、オオフグ、シロ、ホンフグ
全 長：80cm 以上になる大型種
可食部位：筋肉、皮、精巢
外観の特徴：胸びれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋がある。臀びれが白色か紅色。

語 群	A クロサバフグ	B クサフグ	C シマフグ
	D トラフグ	E コモンフグ	

令和4年度ふぐ処理師試験 筆記試験

答 案 用 紙

受験番号	氏 名

I 水産食品の衛生に関する知識 (5点×30=150点)

1

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	×	○	○

2

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
ク	カ	コ	イ	タ

3

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	○	×	○

4

(1)	(2)	(3)	(4)
ウ	イ	エ	ア

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	○	×	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	×	○	×

7

イ

※ 裏面に続きます。

Ⅱ ふぐに関する一般知識 (5点×30=150点)

1

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	○	×	×

2

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	○	×	○

3

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	○	○	×

4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	×	○	○

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	○	○	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
A	C	B	E	D

※ 以下の欄には、何も記入しないでください。

事務局 使用欄	採点者①	採点者②	I	Ⅱ	計	確認者
			／150	／150	／300	