

令和5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おりますので、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

水産食品の衛生に関する知識

1 「食品衛生法」に関する記述について、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) 魚介類販売業を営む場合、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。
- (2) 鮮魚介類を容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する場合、魚介類販売業の営業許可は必要ない。
- (3) 水産製品製造業の許可を受けている場合、蒲鉾やちくわなどの魚肉練り製品を製造することができる。
- (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) 都道府県知事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、表示に関する基準を定めることができる。

2 次の文章は、HACCP に沿った衛生管理に関する記述です。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) 原則として、食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者が取り組む必要がある。
- (2) 衛生管理の実施状況を記録し、保存する必要がある。
- (3) 食品事業者自らが、最終製品の抜き取り検査によって、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

3 水産製品の規格基準に関する記述について、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) ゆでだこは、腸炎ビブリオ陰性でなければならない。

(2) 生食用鮮魚介類(切り身又はむき身にした鮮魚介類(生かきを除く。) であって、生食用のもの(凍結させたものを除く。) に限る。) は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10 以下で保存しなければならない。

(3) 生食用かきの細菌数は、検体 1 g につき 50,000 以下でなければならない。

(4) 魚肉ねり製品(魚肉すり身を除く。) は、大腸菌群陰性でなければならない。

(5) 冷凍ゆでがには、- 15 以下で保存しなければならない。

4 次の文章は、水産食品による食中毒に関する記述です。正しい記述を2つ選び、その記号を記入しなさい。

ア イシナギの肝臓にはビタミンAが多く含まれており、多量に摂取すると急性のビタミンA過剰症により食中毒を起こすことがあるため、肝臓を除去していないイシナギの販売は禁止されている。

イ 麻痺性貝毒であるサキシトキシンを含んだアサリやホタテガイによる食中毒は、加熱調理により防ぐことができる。

ウ アニサキス食中毒は、サバ、アジ、イカなどが感染源として報告されているが、その食中毒は冷凍調理により防ぐことができる。

エ ノロウイルスを含んだカキによる食中毒は、加熱調理により防ぐことができない。

オ マグロ、サバ、イワシなどの魚を常温に長く放置すると、ヒスタミンが生成され、アレルギー様の症状が起こることがあるが、一度生成されたヒスタミンは加熱調理により分解される。

5 次の文章は、ボツリヌス菌とそれ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) 真空パックや缶詰で保存された食品が食中毒の原因となることがある。
- (2) 菌は、高圧蒸気による 120℃、20 分間の加熱で死滅しない。
- (3) 菌は、通性嫌気性の細菌である。
- (4) 食中毒の潜伏期間は、一般に 5 日程度である。
- (5) 菌の産生する毒素は、末梢神経を麻痺させる。

6 次の文章は、腸管出血性大腸菌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) 厚生労働省の令和 4 年食中毒統計調査によると、細菌性食中毒の原因菌として、患者数が最も多い。
- (2) 菌は、腸管で定着、増殖し、ベロ毒素 (VT) を産生する。
- (3) 潜伏期間は短く、食後数時間で発症する。
- (4) 菌は、熱や消毒に弱く、75℃ 1 分の加熱、消毒用エタノール、次亜塩素酸ナトリウムで死滅する。
- (5) 牛の肝臓には腸管出血性大腸菌が含まれている可能性があるため、生食用の販売が禁止されている。

7 次の文章は、細菌性食中毒に関する記述です。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) 細菌性食中毒では、潜伏期間は感染型食中毒の方が毒素型食中毒と比較して一般的に短い。
- (2) 鶏のささみ肉の刺身はカンピロバクター属菌による食中毒の原因となるが、冷凍処理を行っていれば喫食しても感染するリスクはない。
- (3) 腸炎ビブリオによる食中毒は、調理器具を介した二次汚染により起こることがある。
- (4) サルモネラ属菌による食中毒は、給食や学生食堂において、食肉を調理したカレーやシチューなどの一度に大量調理された食品が原因となることが多い。
- (5) セレウス菌による食中毒は、嘔吐型と下痢型の2種類があり、症状は軽症であることが多い。6～10月の夏季に発生が多い。

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、「処理」とは、有毒部位を除去し、又は塩蔵することにより、一般ふぐ又は特別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) ふぐ処理業の登録は、5年ごとにその更新を受けなければ、その期間の経過によって、その効力を失う。
- (3) ふぐ処理業者は、処理に従事させるため、そのふぐ処理施設ごとに専任のふぐ処理師を置かなければならない。ただし、ふぐ処理業者自らがふぐ処理師として、処理に従事する場合は、他のふぐ処理施設におけるふぐ処理師と兼任することができる。
- (4) ふぐ処理業者は、ふぐ処理業の区分に変更があったときは、その日から30日以内に、届出書を知事に提出しなければならない。
- (5) 処理を行っていない一般ふぐを再凍結する場合は、急速凍結の方法により行わなければならない。

2 「食品表示基準」で定める容器包装に入れられたふぐやふぐ加工品の表示に関する記述について、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) 原料ふぐの種類を地方名で表示する場合は、地方名である旨を記載しなければならない。
- (2) 内臓を除去し、皮を剥^はいたいわゆる「みがきふぐ」については、処理年月日を表示しなければならない。
- (3) 生食用の「みがきふぐ」については、処理を行ったふぐ処理師の氏名を表示しなければならない。
- (4) 加工年月日などロットの特定ができるものの表示は、生食用のふぐを販売する場合のみ必要である。
- (5) 生食用のふぐの切り身については、消費期限又は賞味期限を表示しなければならない。

- 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。()にあてはまる最も適切な語句を下記の語群から一つ選び、その記号を記入しなさい。

ふぐは、(1)の一部が特別な袋になっており、この中に水を飲み込み、膨らましたり吹き出したりできる。

語 群	ア うきぶくろ	イ 食道	ウ 胃
-----	---------	------	-----

ふぐの体の表面にある小棘(とげ)は、うろこが変化したもので、ひれは小さく、(2)は全くない。

語 群	ア 尾ひれ	イ 胸ひれ	ウ 腹ひれ
-----	-------	-------	-------

日本の近海に分布するふぐは約(3)種類である。

語 群	ア 12	イ 60	ウ 120
-----	------	------	-------

日本産のふぐの多くは、春から夏にかけて産卵するが、一般にふぐの毒性は(4)との関係が深い。

語 群	ア 稚魚期	イ 冬眠期	ウ 産卵期
-----	-------	-------	-------

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) 同じ種類のふぐでも、生息する海域によって毒性が異なるものがある。
- (2) ふぐ毒は 130℃、8 時間の加熱で完全に無毒化できる。
- (3) 純粋なふぐ毒の人に対する致死量は、青酸カリの約 1,000 倍の強さと言われている。
- (4) ふぐ毒は、紫外線、太陽光線の照射で無毒となる。
- (5) 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 30 g のマウス 1 匹を 1 時間で死亡させる毒量を行い、内臓 1 g あたりの毒量を MU で表したものが毒力である。
- (6) ふぐの毒力は、同じ種類のふぐであっても、臓器によって異なる。

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) ふぐの処理の際、うま味が逃げるので、できる限り水洗いしない方がよい。
- (2) ふぐ毒による食中毒の症状は、6～12 時間程度で現れる。
- (3) 一般に成人が食べて死ぬふぐ毒の毒量は、10,000 MU (マウスユニット) 程度と考えられている。
- (4) ふぐ毒による食中毒に対する確立された治療方法は、現在のところ見つかっていない。
- (5) 食中毒を起こすのに必要なふぐ毒の量は、食べる人の体重などにより異なり、体重の軽い子供は、大人より少ない量で食中毒を起こす。

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) 胸ひれ後方上に黒紋があり、そのまわりは白っぽく、菊の花のようにふちどられている。尾ひれの下縁が白い。背面と腹面に小棘(とげ)がない。
- (2) 背面と体側の地色は黒色で、後頭部より後ろに数本の白い斜帯があり、腹面は白色である。ひれはすべて鮮やかな黄色である。体表に小棘(とげ)がある。全長 60cm 以上になる。
- (3) やや黒味をおびた茶色の地色に、淡色のほぼ丸い小点があり、背面と腹面に小棘(とげ)がある。背ひれ、臀(しり)ひれは黄色または黄桃色である。全長 25cm 程度になる。
- (4) 体全体が黒味がかかり、胸ひれ、背ひれは暗色。尾ひれは中央部が突出し、ひれの上下端があざやかな乳白色、他は黒色。背面には小棘(とげ)があるが、背ひれには達していない。
- (5) 胸ひれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘(とげ)が密布し、臀(しり)ひれは白である。全長 80cm 以上になる大型種。

語 群	A ゴマフグ	B ヒガンフグ	C トラフグ
	D シマフグ	E コモンフグ	F クサフグ
	G ナシフグ	H クロサバフグ	

令和5年度ふぐ処理師試験 筆記試験

答 案 用 紙

受験番号	氏 名

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)
○	○	×

3

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	○	○	○

4

ア	ウ
---	---

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	×	×	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	×	○	○

7

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	○	×	○

裏面に続きます。

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)
ウ	ウ	イ	ウ

4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
○	×	○	×	×	○

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	×	○	○	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
G	D	E	H	C

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	採点者			計	確認者
			/ 150	/ 150	/ 300	