

令和6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。()に、あてはまる最も適切な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公衆衛生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、もって国民の(1)を図ることを目的とする。
- B. この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を(2)。
- C. 腐敗し、若しくは(3)したもの又は未熟である食品は、販売してはならない。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除く。
- D. 営業者が製造、加工、又は販売した食品について食品衛生法の規定に違反した場合であって、(4)するときは、遅滞なく(4)に着手した旨及び(4)の状況について都道府県知事等への届出が必要である。
- E. 食中毒の患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの(5)にその旨を届け出なければならない。

語群	ア	都道府県知事	イ	市町村長	ウ	保健所長
	エ	検疫所長	オ	含む	カ	含まない
	キ	食生活の充実	ク	健康の保護	ケ	発酵
	コ	変敗	サ	処分	シ	回収
	ス	廃棄	セ	衛生意識の向上		

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。)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) 生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。
- (2) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (4) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、5℃以下で保存しなければならない。
- (5) 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

3 麻痺性貝毒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) 麻痺性貝毒としてアミグダリンが知られている。
- (2) 麻痺性貝毒による食中毒は、加熱調理により防ぐことができない。
- (3) 麻痺性貝毒の中毒症状として、口唇や舌の痺れが現れる。
- (4) 原因となる貝は、珊瑚礁が発達した海域でのみ認められる。

4 次の文章は、食中毒に関する記述です。正しい記述を3つ選びなさい。

- (1) カンピロバクターによる食中毒は、主に鶏卵の生食が原因となる。
- (2) ウエルシュ菌による食中毒は、大鍋で調理したカレーや煮物などの食品が原因となることが多い。
- (3) セレウス菌は熱に強い嘔吐型の毒素を産生する。
- (4) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は熱に弱いため、加熱調理で予防できる。
- (5) 腸炎ビブリオに感染した数週間後に、ギラン・バレー症候群を発症することがある。
- (6) 腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期間は、下痢型では多くの場合は3日～5日であり、嘔吐型は数時間で発症する。
- (7) ボツリヌス菌の芽胞は非常に耐熱性が高いが、高圧蒸気による120℃4分以上の加熱で死滅する。

5 次の文章は、食品添加物に関する記述です。()にあてはまる最も適切な語句を下記の語群から1つ選び、その記号を記入しなさい。

A. (1) は、飲料水やカット野菜の殺菌の目的で使用される。

語群	ア アスパルテーム	イ 次亜塩素酸ナトリウム
----	-----------	--------------

B. (2) は、微生物の増殖を抑制して、食品の保存性を高める保存料として使用される。

語群	ア ソルビン酸	イ アスコルビン酸
----	---------	-----------

C. (3) は、砂糖の代わりに甘味料として使用される。

語群	ア サッカリンナトリウム	イ 亜硝酸ナトリウム
----	--------------	------------

6 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) 国内におけるヒトの回虫症は、化学肥料の普及や公衆衛生の向上に伴い、激減した。
- (2) 日本海裂頭条虫は、サケやマスなどの魚の生食によって人に感染する。
- (3) サルコシスティスは、ホタルイカの生食によって人に一過性の嘔吐や下痢を引き起こす。
- (4) アニサキス食中毒は、馬刺しが原因食品として報告されている。
- (5) 横川吸虫は、サワガニの生食によって人に感染する。

7 次の文章は、ノロウイルスに関する記述です。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) 食中毒が多く発生する時期は夏季である。
- (2) 数十から数百個のウイルス量で感染し、発症する。
- (3) 感染力が弱いため、ヒトからヒトへ二次感染することはない。
- (4) 食中毒の予防には、食品の中心部が 75℃に達して 1 分間以上加熱することが推奨されている。
- (5) 本ウイルスは主に二枚貝の中腸腺に蓄積されている。

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) 処理を行った食用ふぐでなければ、食品として販売をしてはならない。ただし、飲食店営業者に対して処理を行っていない食用ふぐの販売をする場合は、この限りでない。
- (2) 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、その処理を行う施設ごとに、知事の登録を受けなければならない。
- (3) ふぐ処理師は、住所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。
- (4) ふぐ処理師でない者は食品として販売の用に供する一般ふぐの処理に従事してはならない。ただし、ふぐ処理業者の立会いの下でその指示を受けて一般ふぐの処理に従事する場合はこの限りでない。
- (5) 特別ふぐ処理業者は、処理を行った特別ふぐについては、毒性検査を行い、基準に適合していない場合は、毒性検査の結果を当該処理を行った日から 3 年間保存しなければならない。

2 容器包装に入れられた切り身のナシフグを凍結したものを販売する際に、「食品表示基準」で定める表示をしなければならない項目として、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（地方名）
- (2) 漁獲水域名
- (3) 加工年月日又はロット番号
- (4) 生食用であるかないかの別
- (5) 処理を行ったふぐ処理師の氏名

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) ふぐは、世界の熱帯及び温帯域に広く分布し、世界各地で 100 種類以上が知られ、そのうち、日本近海に約 55 種類が生息している。
- (2) ふぐ毒による食中毒を防止するため、ふぐの種類の名前は地方名ではなく、標準和名を使用しなければならない。
- (3) ふぐは体が触れ合うと激しく咬みつく習性がある。
- (4) 近年、異なるふぐの交配によって生まれる「雑種ふぐ」が増えている。
- (5) ふぐには卵巣と精巣を合わせもつ両性ふぐ（雌雄同体ふぐ）は存在しない。

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) ふぐの肝臓は、ふぐの種類を問わず食用にはいけない。
- (2) 純粋なふぐ毒の人に対する致死量は、青酸カリと同程度の強さと言われている。
- (3) 同じ種類のふぐであれば、生息する海域によって毒力に違いはない。
- (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) ふぐ毒はペプシンやトリプシンなどの消化酵素で分解されない。

5 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：ギンフグ、ギロ、シロカナト、カナト、サバフグ
全長：35cm に達する中型種
可食部位：筋肉、皮、精巣
外観の特徴：背面は灰色、側面は銀色。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。背面のトゲは背鰭の付け根にまで達しない。尾びれの中央部が弓形に入り込んでいる。尾びれの上下端は白色で、その他は黄色である。
- (2) 地方名：ナゴヤ、ナゴヤフグ、コマル
全長：25cm 以下の小型種
可食部位：筋肉（有明海及び橘湾並びに香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）、精巣（有明海及び橘湾で3月から7月までの間に漁獲されたもの限り、重量が 10 グラム未満のものを除く。）
外観の特徴：背面と腹面に小棘（トゲ）がない。胸ひれ後方上に黒紋があり、周りは白く菊花状にふちどられている。

(3) 地方名：スナフグ、アカメ、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：背面では青緑色で、眼よりも小さい白点が分布する。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。

(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、精巣

外観の特徴：胸ひ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。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。

語群	A	シロサバフグ	B	クサフグ	C	ナシフグ
	D	トラフグ	E	コモンフグ		

6 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) 筋肉が可食部位である場合は骨も、皮が可食部位である場合はひれも可食部位として扱う。
- (2) ふぐ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。
- (3) ふぐ毒による食中毒は、口唇、舌端の鈍麻に始まり、運動、知覚が麻痺し、末梢血管の収縮により血圧が上昇する。
- (4) 毒力の弱いふぐであっても、大量に食べると食中毒を起こすことがある。
- (5) 厚生労働省の「令和5年（2023年）食中毒統計調査」によると、ふぐ毒による食中毒の原因施設としては、飲食店や魚介類販売などの営業施設よりそれ以外の家庭（いわゆる自家調理）の方が多い。

令和6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)
ク	カ	コ	シ	ウ

2

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	○	×	○

3

(1)	(2)	(3)	(4)
×	○	○	×

4

(2)	(3)	(7)
-----	-----	-----

※順不同

5

(1)	(2)	(3)
イ	ア	ア

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	×	×	×

7

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	×	×	○

※ 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)
A	C	B	E	D

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	×	○	○

※ 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	