

令和5年度

福岡県ふぐ処理師試験問題

試験科目

水産食品の衛生に関する知識・ふぐに関する一般知識

受験上の注意

- 1 試験時間は、午前9時40分から10時40分までの1時間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。
試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入するとともに、試験問題のページ数を確認してください。
試験問題は2科目合計で6ページです。
- 3 退室は10時15分から認めます。
他の人の迷惑にならないよう静かに退室してください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

【 1 水産食品の衛生に関する知識 】

問1 食品衛生法に関する次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからカの解答欄に記入しなさい。

- (1) 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を除き、腐敗し、若しくは（ア）したもの又は未熟な食品等の販売等をしてはならない。
- (2) 食品衛生に関する指導の職務を行わせるために、都道府県知事等は、その職員のうちから（イ）を命ずるものとする。
- (3) 都道府県知事は、その営業の施設が基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が、この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して（ウ）を経過しないときは、許可を与えないことができる。
- (4) 医師、歯科医師、薬剤師又は（エ）は、食品衛生管理者になることができる。
- (5) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの（オ）にその旨を届け出なければならない。
- (6) この法律で食品衛生とは、食品、（カ）、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

[語群]

- | | | | |
|----------|----------|--------|----------|
| ①食品衛生検査員 | ②管理栄養士 | ③医薬部外品 | ④2年 |
| ⑤警察署長 | ⑥分離 | ⑦添加物 | ⑧臨床検査技師 |
| ⑨5年 | ⑩市町村長 | ⑪変敗 | ⑫食品衛生監視員 |
| ⑬獣医師 | ⑭動植物 | ⑮着色 | ⑯保健所長 |
| ⑰3年 | ⑱食品衛生指導員 | | |

問2 食品衛生法施行規則及び福岡県食品衛生法施行条例の中で、次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス（①18度 ②20度 ③15度）以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。
- (2) 従事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（①感染 ②再汚染 ③外傷）が防止できる構造であること。
- (3) 食品衛生責任者の要件を満たさないのは、（①製菓衛生師 ②ふぐ処理師 ③食鳥処理衛生管理者）である。
- (4) 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、（①月に1回以上 ②必要に応じて ③定期的に統一的に）調査を実施し、当該調査

の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

- (5) 同一の食品を一回300食又は(①一日750食以上 ②一日500食以上 ③一日1000食以上)調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。
- (6) 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収方法及び当該食品等を取り扱う施設を管轄する都道府県知事等への(①周知方法 ②調査手順 ③報告手順)を定めておくこと。
- (7) 営業者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する(①危機管理計画 ②監視指導計画 ③衛生管理計画)を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。

問3 福岡県ふぐ取扱条例及び同条例施行規則に関する次の文の()の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからケの解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐの処理に従事する場合は、免許証を(ア)し、食品衛生監視員の求めがあつたときは、これを提示すること。
- (2) 凍結したふぐを(イ)際は、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供し、(ウ)は行わないこと。
- (3) ふぐ処理師が従業する施設にあつては、その施設の(エ)に、ふぐ処理師の氏名、免許年月日及び免許番号を掲示しなければならない。
- (4) ふぐ処理師が、免許の取消処分を受けたときは、五日以内に当該免許証を知事に(オ)しなければならない。
- (5) 除去した有毒部分は、(カ)で作られた有蓋(がい)、かつ、(キ)に入れ、焼却その他人畜に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。

[語群]

①専用の容器	②申請	③明るい場所	④管理
⑤不浸透性材料	⑥破棄	⑦再加熱	⑧携行
⑨解凍する	⑩耐熱容器	⑪見やすい場所	⑫耐水性材料
⑬再凍結	⑭奥まった場所	⑮調理する	⑯返納
⑰密封容器	⑱掲示		

問4 次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからコの解答欄に記入しなさい。

- (1) (ア) は海水中に分布している細菌で、塩分濃度が(イ) %前後の食品中でよく増殖し、増殖速度が非常に(ウ) ことが特徴である。魚介類を食べることにより起こる食中毒で、(エ) で調理前の魚介類を十分流水洗浄することが予防策の一つにあげられる。
- (2) 黄色ブドウ球菌は、食品中で増殖するときに(オ) という毒素を作り、この毒素は100℃程度の調理温度で(カ)。黄色ブドウ球菌は、人の皮膚などに存在しており、特に化膿した傷には数多く存在するため、手指の十分な洗浄消毒や調理用(キ) の着用、手指に化膿傷のある時は食品に直接触れる作業を避けるなどが予防策としてあげられる。
- (3) 食品に付着した細菌は、食品中の(ク) と水分を得て、適度な温度下で増殖し、食中毒を起こすだけの菌量に増えるため、細菌性食中毒の予防策として、食品に食中毒細菌を「(ケ)」、温度を下げるなどにより食中毒細菌を「増やさない」、食品を十分加熱することで食中毒細菌を「(コ)」が細菌性食中毒予防の三原則である。

[語群]

①遅い	②真水	③滅菌海水	④壊れる
⑤3	⑥10	⑦セレウス菌	⑧エンテロトキシン
⑨壊れない	⑩手袋	⑪腸炎ビブリオ	⑫マイコトキシン
⑬絆創膏	⑭光	⑮栄養分	⑯塩分
⑰つけない	⑱ひろげない	⑲やっつける	⑳はやい

問5 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品表示法の規定に基づき、食品の製造等を行った営業者は消費期限又は賞味期限、アレルギー、原材料名などを表示することが義務付けられているが、これは、食品を購入する者に、食品を選択する際の(①責任を持たせる ②商品の良さをアピールする ③判断材料を提供する) ために義務付けられたものである。
- (2) 冷蔵庫内の温度は室温などの影響で変化するため、(①庫内に手を入れて実際の温度を定期的に確認する ②扉の開閉を少なくし、短時間で開閉する ③庫内にできた霜を活用し食品を冷やす) ことが望ましい。
- (3) (①腸管出血性大腸菌 ②ノロウイルス ③カンピロバクター) は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」において三類感染症に分類されており、その患者及び無症状病原体保有者は、当該病原体を保有しなくなるまでの間、飲食物の製造、販売、調理等の業務に従事してはならないとされている。
- (4) 化学的消毒法とは、薬剤を使用して消毒する方法である。主な消毒剤として(①亜硫酸水素ナトリウム ②グルタミン酸ナトリウム ③次亜塩素酸ナトリウム) がある。
- (5) 洗浄は、物の表面から微生物の絶対数を減少させ、また、微生物の栄養源の除去を行うこと

により (①加熱 ②殺菌 ③調理) 作業を効率的に行うことができる。

問6 次のA群と関係の深いものをB群から選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

- | [A群] | | [B群] |
|--------------|-----|-----------------|
| (1) 芽胞 | (ア) | ①流水、温水(40～50℃) |
| (2) 動物性自然毒 | (イ) | ②サルモネラ属菌、細菌性赤痢 |
| (3) 物理的殺菌消毒 | (ウ) | ③煮沸、紫外線 |
| (4) 消毒用アルコール | (エ) | ④顔面や頭部の皮膚の剥離 |
| (5) ビタミンA過剰症 | (オ) | ⑤テトロドトキシン、シガテラ毒 |
| | | ⑥エタノール99%以上 |
| | | ⑦ボツリヌス菌、ウェルシュ菌 |
| | | ⑧エタノール75～80% |
| | | ⑨アフラトキシン、ソラニン |
| | | ⑩温度感覚異常 |

【 2 ふぐに関する一般知識 】

問1 次の文のうち、正しいものには○印を、誤りが含まれるものには×印を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) シロサバフグは無毒と言われているので、未処理のまま一般消費者に販売できる。
- (2) ふぐ毒は、予防接種により予防することができる。
- (3) 岩手県^{おきらい}越喜来湾及び釜石湾^{かまいし}並びに宮城県^{おがつ}雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグの筋肉は食用に供してはならない。
- (4) ふぐには卵巢と精巢をあわせもつものが存在し、両性ふぐと呼ばれる。両性ふぐの卵巢部分は食用にはいけないが、精巢部分は食用にできる。
- (5) ふぐは同一種であっても季節や個体により毒力や毒量に差異があるため、十分な注意が必要である。

問2 次の表のふぐの各部位について、可食部位である場合は○を、可食部位以外である場合は×を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

種類 \ 部位	精 巢	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
クサフグ					
シマフグ					
ハコフグ					
ショウサイフグ					
ゴマフグ					

問3 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 長期間塩蔵処理することにより人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの卵巢及び皮の毒力はおおむね (①0. 1 MU/g ②1 MU/g ③10 MU/g) 以下である。
- (2) 卵巢は、未熟な場合は、微細な (①神経 ②血管 ③リンパ管) に富み、淡桃色を呈し、断面は空洞になっており、極少のものでも容易に判別できる。
- (3) ふぐ中毒の初期症状は、一般的にはまず口唇、舌端、指先のしびれ感を訴えることが多く、食後発症までの時間は、平均 (①2時間 ②12時間 ③24時間) 前後である。
- (4) (①コモンフグ ②ヨリトフグ ③ナシフグ) は、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り、筋肉を食用とすることができる。
- (5) ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることのないように (①学名 ②標準和名 ③地方名) を用いることが重要である。

問4 次の表はふぐの特徴を示したものです。下記の語群から左欄に該当するふぐの種類を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

ふぐの種類	背皮の色	小棘(トゲ)の有無	斑紋とひれの特徴
ア	緑黄色	背・腹面に小棘密生	尾びれの上下端は白色で、体側は銀光色となる。 背面の小棘は背びれに達しない。 尾びれの中央はいくらかへこむ。
イ	暗緑色	背・腹面に小棘密生	尾びれの上下端は白色で、体側は銀又は金光色となる。 尾びれの中央はやや突出している。
ウ	暗緑褐色	無し	背面に白い小斑点が散在し、雲状模様をなす。 体側に黄線がある。 しりびれは白く、尾びれの下方も白い。
エ	暗緑褐色	背・腹面に小棘密生	背面及び側面にほぼ円形の小白点がある。 しりびれ黄色、小型種。
オ	明るい茶色	無し	胸びれの後方に黒紋がある。黒紋の周囲は白く縁どられた菊の花模様となっている。

[語群]

①クロサバフグ	②ヒガンフグ	③ゴマフグ	④クサフグ
⑤コモンフグ	⑥トラフグ	⑦ナシフグ	⑧カナフグ
⑨シロサバフグ	⑩ショウサイフグ		

学科試験問題は以上で終了です。