

令和 6 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 4 0 分から 1 0 時 4 0 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 1 0 時 1 5 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キの解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の（ ア ）を図ることを目的とする。
- (2) 都道府県知事等は、必要があると認めるときは、営業者等から必要な報告を求め、（ イ ）に営業の場所、事務所、倉庫その他の場所に臨検させることができる。また、試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供する食品等を（ ウ ）で収去させることができる。
- (3) （ エ ）、異物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食品又は添加物は、販売等が禁止されている。
- (4) 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、（ オ ）で定めるところによる。
- (5) 営業者が製造、加工、もしく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に（ カ ）する時は、遅滞なく都道府県知事に着手した旨の届出が必要である。
- (6) この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び（ キ ）を対象とする飲食に関する衛生をいう。

〔語 群〕

- | | | | |
|----------|----------|-----|----------|
| ①食品衛生管理者 | ②原材料 | ③分解 | ④食品安全基本法 |
| ⑤着色 | ⑥簡易包装 | ⑦無償 | ⑧食品衛生監視員 |
| ⑨有償 | ⑩食品表示法 | ⑪保護 | ⑫不潔 |
| ⑬促進 | ⑭食品衛生責任者 | ⑮回収 | ⑯容器包装 |
| ⑰健康増進法 | ⑱密封包装 | | |

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（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 除去したふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため（①施錠できる ②密封できる ③使い捨て）容器等を備えること。
- (2) 井戸水等の水道水以外の水を使用する場合は、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、（ ①不慮の災害 ②地盤工事 ③不法投棄 ）により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
- (3) 食品衛生上の危害を発生させ得る要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な（①場所 ②時間 ③工程）を重要管理点という。
- (4) 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが

判明した場合の（①検証方法 ②改善措置 ③使用方法）を設定すること。

- (5) 従事者の使用する流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の（ ①手荒れ ②感染 ③再汚染 ）が防止できる構造であること。
- (6) 床面の清掃に水が必要な施設については、床面は不浸透性の材質で作られ、（ ①勾配 ②吸水性 ③排水 ）が良好であること。
- (7) 食品衛生責任者は都道府県知事等が行う講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する（①古くからの歴史 ②新たな知見 ③今後の展望 ）の習得に努めること。

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カの解答欄に記入しなさい。

- (1) この条例で「処理」とは、ふぐの（ ア ）、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分を除去することをいう。
- (2) ふぐ処理師は、ふぐの処理に従事する場合は、（ イ ）を携行し、当該職員の求めがあったときは、これを提示すること。
- (3) ふぐ処理師が従業する施設にあっては、その施設の見やすい場所に、ふぐ処理師の氏名、（ ウ ）及び免許番号を掲示しなければならない。
- (4) ふぐ処理師でない者は、ふぐの処理に従事してはならない。ただし、ふぐ処理師の（ エ ）のもとに、その指示を受けて処理に従事する場合は、この限りでない。
- (5) 凍結したふぐを解凍する際には、（ オ ）等で速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- (6) 免許証の記載事項の変更は、ふぐ処理師免許証記載事項変更届に当該免許証及び戸籍抄本を添えて、変更の生じた日から（ カ ）以内に知事に届け出なければならない。

〔語 群〕

①免許証	②生年月日	③立会い	④精巢
⑤同意	⑥温湯	⑦営業許可書	⑧二十日
⑨三十日	⑩流水	⑪卵巣	⑫訓示
⑬電子レンジ	⑭十日	⑮免許年月日	⑯筋肉

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) ノロウイルスによる食中毒は、(ア)等の二枚貝や、調理従事者の手などを介して汚染された食品を喫食することで引き起こされる。ノロウイルスは(イ)の中で増殖し、潜伏期間は通常(ウ)時間で、食材を十分(エ)することが予防策の一つにあげられる。
- (2) 腸管出血性大腸菌は、家畜や野生動物が保有しており、(オ)など多数の血清型が存在する。(カ)と呼ばれる毒素を産生し、乳幼児や高齢者では重症化すると(キ)を引き起こす可能性がある。
- (3) 食品を取扱う施設では衛生的で十分な量の水が供給されなければならない、井戸水を次亜塩素酸ナトリウムで消毒して使用する場合には遊離残留塩素濃度を(ク)以上とし、その測定は(ケ)行うことが必要である。貯水槽を使用する場合は、定期的に(コ)を行うことが必要である。

[語 群]

- | | | | |
|--------|----------|----------|-----------|
| ①冷凍処理 | ②サザエ、アワビ | ③4～8 | ④カキ、ハマグリ |
| ⑤O157 | ⑥24～48 | ⑦食品や環境 | ⑧嘔吐下痢 |
| ⑨ベロ毒素 | ⑩毎日 | ⑪GⅡ.4 | ⑫エンテロトキシン |
| ⑬水槽の清掃 | ⑭ヒトの腸管 | ⑮0.1mg/L | ⑯1.0mg/L |
| ⑰脳症 | ⑱毎年 | ⑲加熱調理 | ⑳水の交換 |

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) アニサキス症はアニサキス幼虫が寄生した魚介類を生で喫食した場合に発症し、主な症状は激しい(①下痢 ②発熱 ③腹痛)である。
- (2) 細菌性食中毒には、感染型と毒素型の二つの型があり、感染型に属する食中毒細菌として、(①腸炎ビブリオ ②ボツリヌス菌 ③ウェルシュ菌)等がある。
- (3) カドミウムは亜鉛や鉛などの精錬時の副産物として得られ、カドミウムを含む廃水が河川に流れ込み、汚染された農作物を摂取することで発生した大規模な中毒事例として(①水俣病 ②イタイイタイ病 ③四日市ぜんそく)がある。
- (4) 食品添加物の安全性評価においては、動物実験によって動物に害を与えない量が算出され、その量を安全係数(①10 ②100 ③1000)で除した値を超えることが無いよう、使用してよい最大量・残存量が決められている。
- (5) 厚生労働省の食中毒統計資料によると、近年の全国におけるふぐによる食中毒事件数は、例年(①10～20 ②100 ③200)件程度である。

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) カンピロバクター | (ア) | ①エンテロトキシン |
| (2) シガテラ | (イ) | ②腸管出血性大腸菌感染症、コレラ |
| (3) 三類感染症 | (ウ) | ③真空包装食品 |
| (4) かび毒 | (エ) | ④E 型肝炎、レプトスピラ症 |
| (5) 黄色ブドウ球菌 | (オ) | ⑤マイコトキシン |
| | | ⑥ムラサキイガイ |
| | | ⑦ヒ素 |
| | | ⑧鶏肉 |
| | | ⑨マイコプラズマ |
| | | ⑩ドクウツボ |

【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) ふぐ毒は、ふぐ特有の毒であり、ふぐ以外の動物からふぐ毒は見つかっていない。
- (2) ふぐ毒は、30分の加熱で無毒化することができる。
- (3) 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭であり、ふぐ毒の有無又は、その強弱は、季節や種類あるいは、個体や臓器によって著しく異なる。
- (4) ふぐは、凍結及び解凍方法により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部へ移行することから、凍結はできる限り内臓を除去した状態で行い、解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理を行うこと。
- (5) ふぐの呼称については、古くから地方名が用いられてきたので、ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることがないように地方名を用いることが重要である。

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 巣	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
マフグ					
コモンフグ					
シロサバフグ					
ショウサイフグ					
ヒガンフグ					

問3 次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 卵巣と精巣をあわせもつ両性ふぐは、(①卵巣部分 ② 精巣部分 ③精巣部分と卵巣部分)を食用にしてはならない。
- (2) ふぐの腹腔内もしくは臓器には人の胃壁に食い込んで激しい胃痛などを起こすことのある(①ウミチョウ ②タイノエ ③アニサキス)が寄生していることがある。
- (3) ふぐの各部位の毒性を判断する場合、骨は(①筋肉 ②肝臓 ③皮)と同様に扱う。
- (4) ナシフグは、有明海、橘湾、香川県及び(①広島県 ②岡山県 ③愛媛県)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) ふぐの腎臓は「かくしぎも」と呼ばれており、ふぐの場合、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対あり、暗赤褐色をした(①泌尿器官、②消化器官、③生殖器官)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	青黒色	背・腹面に小棘密生	小黑斑ゴマ上に密布。背側面青黒色を呈する。しりびれは黄色。
イ	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。
ウ	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。
エ	暗褐色	無し	体全体に小さいイボ状の突起が密布している。 背面、側面に大小の黒褐色斑点がある。 中型種である。
オ	暗青色	無し	皮に小棘はなく、腹面に粒状突起がある。大型種。

〔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。