

令和5年度 千葉県ふぐ処理師試験問題(学科)

〔指示があるまで開いてはいけません〕

受 験 番 号	
氏 名	

(受験の際の注意事項)

- 1 解答は別に配る解答用紙に記入してください。
- 2 問題の中で、「ふぐの取扱い等に関する条例」とは、「ふぐの取扱い等に関する条例(昭和50年千葉県条例第1号)」をいいます。
- 3 問題の中で、「食品衛生法」とは、「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」をいいます。
- 4 問題の中で、「食品衛生法施行条例」とは、「食品衛生法施行条例(平成12年千葉県条例第3号)」をいいます。
- 5 問題の中で、「食品表示法」とは、「食品表示法(平成25年法律第70号)」をいいます。
- 6 問題の中で、「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」とは、「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(昭和35年法律第145号)」をいいます。
- 7 問題の中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。
- 8 問題の数は、水産食品の衛生に関する知識から10題、ふぐに関する一般知識から10題です。「解答の記入方法」を参考にして、解答してください。
- 9 「正しいものを1つ選ぶ」または「誤っているものを1つ選ぶ」などの問題の場合は、解答が2つ以上あると、その解答は無効となります。

(解答の記入方法)

例1 次のうち、千葉県の県花として、正しいものを1つ選ぶ、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア リンドウ
イ ナノハナ
ウ ナデシコ
エ アジサイ

解答欄

イ

例2 次のうち、千葉県に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 千葉県民の日は5月5日である。
イ 千葉県の面積は全国第28位である。
ウ 千葉県の人口は平成4年に600万人を超えた。
エ 千葉県には国際空港がある。

解答欄

ア	×
イ	○
ウ	×
エ	○

例3 次のうち、国と首都の組合せとして、誤っているものを1つ選ぶ、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア アメリカ合衆国 — カイロ
イ ブラジル — ブラジリア
ウ フランス — パリ
エ 日本 — 東京

解答欄

ア



水産食品の衛生に関する知識

- 1 次のうち、「食品衛生法」に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア この法律で食品とは、「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含む全ての飲食物をいう。
- イ この法律で食品衛生とは、食品、添加物、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。
- ウ この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。
- エ 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならないとされている。
- オ 食中毒患者等を診断した医師は、厚生労働大臣にその旨を届け出なければならないと定めている。

- 2 次のうち、「食品衛生法」に定める、販売等が禁止されている食品に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 腐敗した食品は、販売等をしてはならない。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、この限りでない。
- イ 有毒な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがある食品は、いかなる場合であっても、販売等をしてはならない。
- ウ 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売等をしてはならない。
- エ 異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売等をしてはならない。

3 次のうち、「食品衛生法」に定める「公衆衛生上必要な措置の基準」に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。
- イ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- ウ 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
- エ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- オ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害のおそれが発生した場合であっても、健康被害が発生するまでは、製品を回収する必要はない。

4 次のうち、「食品衛生法」に定める「生食用鮮魚介類の規格基準」に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 腸炎ビブリオの最確数は、検体1 gにつき10,000以下でなければならない。
- イ 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。
- ウ 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、15℃以下で保存しなければならない。
- エ 原料用鮮魚介類は、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で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- オ 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。

5 次のうち、「食品表示法」に定める「切り身にしたふぐであって生食用のもの」の表示方法として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア ロットが特定できるものには、加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。

イ 原料ふぐの種類を学名で表示する。

ウ 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。

エ 凍結させたものは、生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を示す文言を表示する。

6 次のうち、「食品衛生法施行条例」に定める「公衆衛生上必要な営業施設の基準」におけるふぐを取り扱う営業の施設に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を有すること。

イ ふぐの処理をする専用の器具を備えること。

ウ 食品衛生法に規定する飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、そうざい製造業及び食品の小分け業の施設のうち、ふぐを処理する施設であつて、基準に合う施設であること。

エ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施錠できる容器等を備えること。

オ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを緩慢に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

7 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 一年を通して発生するが、特に冬季に流行する傾向がある。

イ 二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには、中心部が63℃で少なくとも30秒間の加熱が必要とされている。

ウ 食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べて感染することがある。

エ 潜伏期間は24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等である。

オ 感染した場合、必ず症状を示すため、不顕性感染は認められない。

8 次のうち、細菌性食中毒予防の3原則といわれているものとして、正しい組合せを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア	つけない	予防接種	健康診断
イ	換気する	増やさない	健康診断
ウ	つけない	増やさない	やっつける
エ	換気する	予防接種	やっつける

9 次のうち、食品衛生上用いられる消毒方法等に関する記述として、誤っているものを 1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 一般に、あらかじめ洗浄を行って汚れを除去しておかないと、消毒効果が減少する。
- イ 煮沸は、食器具・布巾・タオルなどの消毒に適している。
- ウ 次亜塩素酸ナトリウムには、金属腐食性がある。
- エ 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すれば、殺菌効果が強くなる。

10 次のうち、HACCPに関する記述として、誤っているものを 1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字を取った衛生管理手法の略称である。
- イ 食品衛生法に基づき、原則として全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。
- ウ 最終製品の抜取検査を行うことにより、製品の安全性を確認することが、HACCPによる衛生管理の特徴である。
- エ 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している、国際的に認められた手法である。

ふぐに関する一般知識

1 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定めるふぐ処理師免許の欠格事由に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 罰金以上の刑に処せられた者には免許を与えない。
- イ アルコールの中毒者には免許を与えないことがある。
- ウ 視覚機能の障害により取扱いを適正に行うに当たって必要な認知及び判断を適切に行うことができない者には免許を与えないことがある。
- エ 18歳未満の者には免許を与えない。

2 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める営業に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 営業者は、認証書の記載事項に変更があったときは、当該認証書を添えて速やかに知事に書換えを申請しなければならない。
- イ 営業者は、専任ふぐ処理師の免許証を営業所の見やすい場所に掲示しなければならない。
- ウ 認証を受けずに営業を行った者は、2年以下の懲役又は20万円以下の罰金に処される。
- エ 営業者が認証書を他人に使用させたとき、知事はその営業の認証を取り消すことができる。
- オ 1つの営業所で営業の認証を受けている場合、同市町村内の別の営業所で営業を行う場合であれば、その営業者は、新たに認証を受けなくてもよい。

- 3 次のうち、処理等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種類及び部位の組合せとして、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

記号	部位	筋肉	皮	精巢
	ふぐの種類			
ア	アカメフグ	○	－	－
イ	ヨリトフグ	○	○	○
ウ	ゴマフグ	○	－	○
エ	メフグ	○	○	○
オ	クサフグ	○	－	○

(注：○は可食部位、－は不可食部位を示す。また本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐに適用する。)

- 4 次のうち、ふぐに関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア ネズミフグは、ハリセンボン科のふぐである。

イ アカメフグの背面及び腹面には、小棘（トゲ）がなく、平滑である。

ウ ショウサイフグは、背面及び腹面に小棘（トゲ）が密生しており、臀ヒレは黄色い。

エ マフグは、背面及び腹面に小棘（トゲ）がなく、臀ヒレは黄色い。

オ ゴマフグは、胸ヒレ、背ヒレ、臀ヒレ、尾ヒレ全てが黄色い。

5 次のうち、シロサバフグ、クロサバフグ、カナフグ及びドクサバフグの鑑別に関する記述として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア ドクサバフグの背面の小棘（トゲ）は、頭部にのみ分布し、背ヒレには達しない。

イ ドクサバフグの尾ヒレは、中央が突出している。

ウ シロサバフグとクロサバフグの腹面には、小棘（トゲ）がない。

エ カナフグの^{えらあな}鰓孔は黒く、背ヒレの基部はとくに黒い。

6 次のうち、ふぐに関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 黄海及び東シナ海で漁獲されたコモンダマシの筋肉は、可食部位である。

イ 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ヒガンフグの精巢は、可食部位である。

ウ ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。

エ 日本で食用に供してもよいフグ科のふぐは、ナシフグを含む12魚種のみである。

オ いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は、すべて有毒部位とする。

7 次のうち、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するために、厚生労働省が示している遵守事項として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 凍結は、できる限り内臓を除去した状態で行うこと。

イ 凍結保管中は、温度の変動を少なくすること。

ウ 再凍結は行わないこと。

エ 解凍は、冷蔵庫内でできる限りゆっくり行い、解凍後は直ちに処理に供すること。

8 次のフグ科魚種に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 眼を閉じることができる。

イ 上下各2枚ずつ、計4枚の歯を持っている。

ウ 肺は7葉に分かれている。

エ 内臓を包む肋骨がない。

9 次の文は、マウスユニット (MU) の説明であるが、() 内に当てはまる語句として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ふぐ毒の1 MUは、体重20 gのマウス1匹を() で死亡させる毒量である。

- ア 10分間
- イ 20分間
- ウ 30分間
- エ 60分間

10 次のうち、寄生虫に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア アニサキスは、ヒトを終宿主とする寄生虫である。
- イ アニサキスの幼虫は、ゼリー状半透明の円形で、体長1～2 cmである。
- ウ ふぐの胸ヒレ下の皮膚には、ウミチョウが吸着していることがある。
- エ エラムシ (ヘテロボツリウム) は、ふぐの^{えら}鰓につく寄生虫で、^{えら}鰓や肝臓が貧血状態になり、いわゆる「^{えら}鰓ぐされ」をおこす。
- オ エラムシ (ヘテロボツリウム) の成虫は1～2 cmで、肉眼で確認できる。



