

# 令和6年愛知県ふぐ処理師試験問題

（ 令和6年10月8日  
試験時間 午後1時30分～2時30分 ）

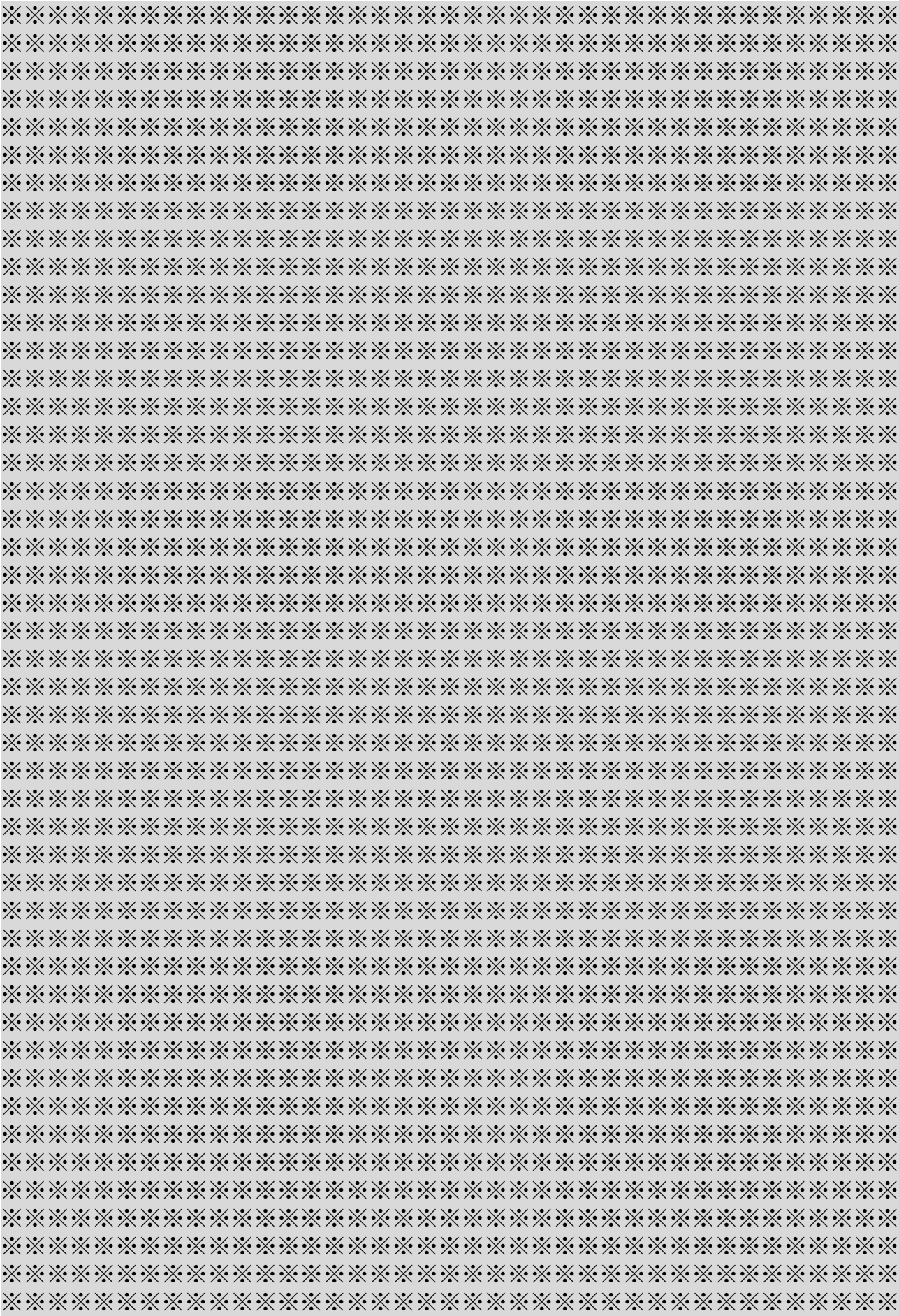
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

## 注 意

- 1 この試験は問題と解答用紙が別になっています。答は必ず解答用紙の答の欄に書き入れてください。問題に答を書いても正解になりません。
- 2 解答用紙に受験番号と氏名を書き入れてください。
- 3 **問題は1～11ページ**まであります。確かめてください。
- 4 各問題とも答を一つ選んで、その番号を解答用紙の答の欄に書き入れてください。
- 5 答は番号をはっきりと書き入れ、まちがえて書いたときはきれいに消してください。
- 6 問題は持ち帰ってください。
- 7 受験票は、この後行うふぐの種類鑑別試験及び明日の実技試験に必要ですので、なくさないでください。
- 8 学科試験終了後は種類鑑別試験を行いますので、午後2時45分までに、学科試験を行った教室へ必ずお戻りください。

## ★ 鑑別試験に関する注意事項

- (1) 種類鑑別試験の試験室へは順次誘導します。
- (2) 試験室の前で解答用紙を渡しますので、その場で受験番号、テーブル番号、氏名を書き入れてください。
- (3) テーブル上の1から5までの番号を付けた各バットに1匹ずつふぐが入っていますので、その番号を種類鑑別試験の解答用紙の該当する欄に書き入れてください。  
同じ欄に番号を2つ以上記入した場合は、無効とします。
- (4) ふぐにさわっても構いませんが、バットから絶対に持ち出さないでください。
- (5) 1テーブルに2人の受験者が一度に受験し、時間は2分間とします。
- (6) 係員の指示に従って受験してください。



# 水産食品の衛生に関する知識

## 食品衛生学

**問1** 次のうち、食中毒予防の三原則の組合せとして、**正しい**のはどれか。

- A つけない    B ふれない    C ひろげない  
D ふやさない    E やっつける

- (1) A、C、E  
(2) B、C、D  
(3) A、D、E

**問2** 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 増殖するときに毒素（エンテロトキシン）を産生する。  
(2) 塩分濃度3.0%でよく増殖する。  
(3) 熱に強く、100℃ 1時間の加熱でも死滅しない。

**問3** 次の食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 細菌性食中毒は、発症の機序により感染型、毒素型及びその中間型の3型に大別され、一般的に感染型の食中毒は、毒素型よりも潜伏時間が長い。  
(イ) 動物性自然毒による食中毒は、大部分が魚介類によるものである。  
(ウ) 化学物質による食中毒は、食品製造用器具、容器包装などから食品に移行する有害物質や食品添加物の不正使用などにより発生する。

- (1) 1つ  
(2) 2つ  
(3) 3つ

**問 4** 次のアニサキスによる食中毒の予防に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 60℃で1分間以上加熱する。
- (2) マイナス10℃以下で24時間以上冷凍する。
- (3) 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

**問 5** 次の貝毒及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 麻痺性貝毒は脂溶性で、下痢性貝毒は水溶性である。
- (2) 下痢性貝毒による症状はフグ中毒に似ており、重症例では呼吸困難から死に至ることもある。
- (3) 可食部1g当たりの麻痺性貝毒の毒量が4MU（マウスユニット）を超える貝類は、流通販売が認められない。

**問 6** 次の食中毒の病因物質と一般的な潜伏時間の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌 —— 1～6時間
- (2) カンピロバクター —— 6～12時間
- (3) ウェルシュ菌 —— 8～20時間

**問 7** 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 現在、我が国ではジャガイモの発芽防止の目的に限り放射線照射が認められている。
- (2) くん煙による食品の保存効果は、くん煙成分のみによるものである。
- (3) 砂糖漬では、浸透圧の性質を利用して細菌を全て死滅させることができる。

**問 8** 次の消毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 紫外線による殺菌は、光が直接当たらない面についても効果がある。
- (2) アルコールによる消毒は、濃度 70%より濃度 100%の方が効果が高い。
- (3) 逆性石けんによる消毒は、普通の石けんと混ぜて使用すると効果が無くなる。

**問 9** 次のうち、細菌の発育 3 条件の組合せとして、**正しい**のはどれか。

- (1) 水分 —— 栄養 —— 温度
- (2) 水分 —— 栄養 —— 光
- (3) 水分 —— 酸素 —— 温度

**問10** 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ヒトの腸管内で増殖する。
- (イ) 食品を十分に加熱（85～90℃、1 分間半以上）することが、食中毒予防に有効である。
- (ウ) 器具類の消毒殺菌には、消毒用アルコールが最も効果的である。

- (1) 1 つ
- (2) 2 つ
- (3) 3 つ

# 水産食品の衛生に関する知識

## 衛生法規

**問11** 次は、「食品衛生法」第63条第1項の条文であるが、( )に入る語句として、**正しい**のはどれか。

「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( )にその旨を届け出なければならない。」

- (1) 警察署長
- (2) 市町村長
- (3) 保健所長

**問12** 次のうち、「食品衛生法」により食品等事業者の責務として規定されているのはいくつあるか。

- (ア) 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
- (イ) 販売食品等の必要な情報に関する記録の作成及び保存
- (ウ) 食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

**問13** 次のうち、「食品衛生法」に規定されていないのはどれか。

- (1) 食品衛生管理者の設置に関すること。
- (2) 食品安全委員会の設置に関すること。
- (3) 登録検査機関の登録に関すること。

**問14** 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 販売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、清潔で衛生的に行うよう可能な限り努めなければならない。
- (2) 不潔、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は、これを販売してはならない。
- (3) 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

**問15** 次のうち、「食品衛生法」で規定する食品衛生管理者の資格要件として認められていないのはどれか。

- (1) 「学校教育法」に基づく大学において、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- (2) 調理師、製菓衛生師又はふぐ処理師
- (3) 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

# ふぐに関する一般知識

## 関係法規

**問16** 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ふぐ処理師は、免許証の再交付を受けた後失った免許証を発見したときは、30日以内に、ふぐ処理師免許証返納届により、知事にその免許証を返納しなければならない。
- (2) ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、知事に免許証の書換え交付を申請することができる。
- (3) ふぐ処理師が死亡したときは、「戸籍法」に規定する死亡の届出義務者は、30日以内に、ふぐ処理師死亡届に免許証を添えて知事に届け出なければならない。

**問17** 次は、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」で定める用語の定義のうち、「処理」に関する記述であるが、( )に入る語句の組合せとして、**正しい**のはどれか。

「ふぐを( ア )に供する目的でその卵巣、肝臓その他規則で定める( イ )部分を除去することをいう。」

- | (ア)     | (イ) |
|---------|-----|
| (1) 販売用 | 不可食 |
| (2) 食用  | 不可食 |
| (3) 食用  | 有毒  |

**問18** 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」のふぐ処理施設の届出に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 届出をした者は、標札を当該施設の見やすい箇所に掲げなければならない。
- (2) 届出は、ふぐの処理に係る業務の開始後、速やかに行わなければならない。
- (3) 届出をした者は、届出事項に変更を生じた場合は、軽微なものを除き、遅滞なく届け出なければならない。

**問19** 次のうち、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」により、処理していないふぐを食用として販売する先（「食品衛生法」第55条第1項の規定により営業の許可を受けた者）として、認められているのはいくつあるか。

- (ア) 飲食店営業者（ふぐ処理施設の届出をした者）
- (イ) 魚介類販売業者
- (ウ) 水産製品製造業者

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

**問20** 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ふぐ処理師の免許は、知事が行うふぐ処理師試験に合格した者のみ、その申請に基づいて知事が与える。
- (イ) ふぐ処理師試験は、毎年1回以上、ふぐ処理師として必要な知識及び技能について行う。
- (ウ) 知事は、ふぐ処理師の免許を与えたときは、ふぐ処理師免許証を交付する。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

# ふぐに関する一般知識

## その他ふぐに関する知識

**問21** 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：40cm 程度の中型種

分布：北海道南部以南、黄海、東シナ海

毒性：筋肉と精巢は無毒、皮は有毒である。

特徴：背面と体側に藍青色の小点が密在している。

背面及び腹面に小棘（トゲ）がある。

臀ひれはレモン色である。

- (1) ゴ マ フ グ
- (2) ショウサイフグ
- (3) ク サ フ グ

**問22** 次のサンサイフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 臀ひれは黒色か暗黄色である。
- (2) 全長40cm程度の中型種である。
- (3) 背面、腹面及び尾部に小棘（トゲ）がある。

**問23** 次のサバフグ属の鑑別点に関する記述のうち、ドクサバフグに関するものはどれか。

- (1) 背面の小棘（トゲ）は、背ひれに達しない。また、尾ひれの中央はいくらか凹んでいる。
- (2) 背面に小棘（トゲ）はない。また、尾ひれの先端は白い。
- (3) 背面の小棘（トゲ）は、背ひれのつけ根まで達する。また、尾ひれの中央は深く切れ込んだものが多い。

**問24** 次のフグ（フグ科）の一般的な特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 未成熟な卵巣は、淡桃色を呈し、断面は空洞になっている。
- (2) 歯は癒合して上下各1枚、計2枚の歯板となっている。
- (3) 内臓を守るための腹部の肋骨がなく、筋肉間の小骨もない。

**問25** 次のうち、テトロドトキシンより毒力が強い（LD<sub>50</sub>の値が小さい）のはいくつあるか。

- (ア) ストリキニーネ
- (イ) 青酸カリ（シアン化カリウム）
- (ウ) ボツリヌス毒素A

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

**問26** 次のフグの属名と標準和名の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) サバフグ属 —— ク サ フ グ
- (2) トラフグ属 —— シ マ フ グ
- (3) モヨウフグ属 —— ショウサイフグ

**問27** 次のフグ毒の特性に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 一般に、天然フグは養殖フグに比べて毒性の弱い個体が多い。
- (2) 同一時期、同一海域で漁獲された同じ種類のフグであっても、有毒なものと無毒なものが混在している。
- (3) 両性フグの場合は、精巣が可食部分とされているフグであっても、精巣部分に毒素を含有することがある。

**問28** 次のフグの寄生虫と主な寄生部位の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ウミチョウ —— 腹腔内又は臓器
- (2) ヘテロボツリウム —— <sup>えら</sup>鰓 <sup>こう</sup>腔 内 面
- (3) アニサキス —— 体 表 皮 膚

**問29** 次のフグ毒の性状に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 紫外線、太陽光線で分解されない。
- (イ) 強い酸性液及びアルカリ液中で分解されない。
- (ウ) ペプシン、トリプシンなどの消化酵素で分解されない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

**問30** 次の我が国に輸入されるフグに関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 冷凍されたフグにあっては、急速凍結法により凍結され、低温（マイナス18℃以下）で保管しなければならない。
- (2) フグの種類（学名）、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載がある輸出国の公的機関の証明書が必要である。
- (3) 輸入が認められているフグは、種類の鑑別を容易にするため、単に内臓のみを全て除去したものに限られる。



