

令和2年愛知県ふぐ処理師試験問題

（ 令和2年10月14日
試験時間 午後1時30分～2時30分 ）

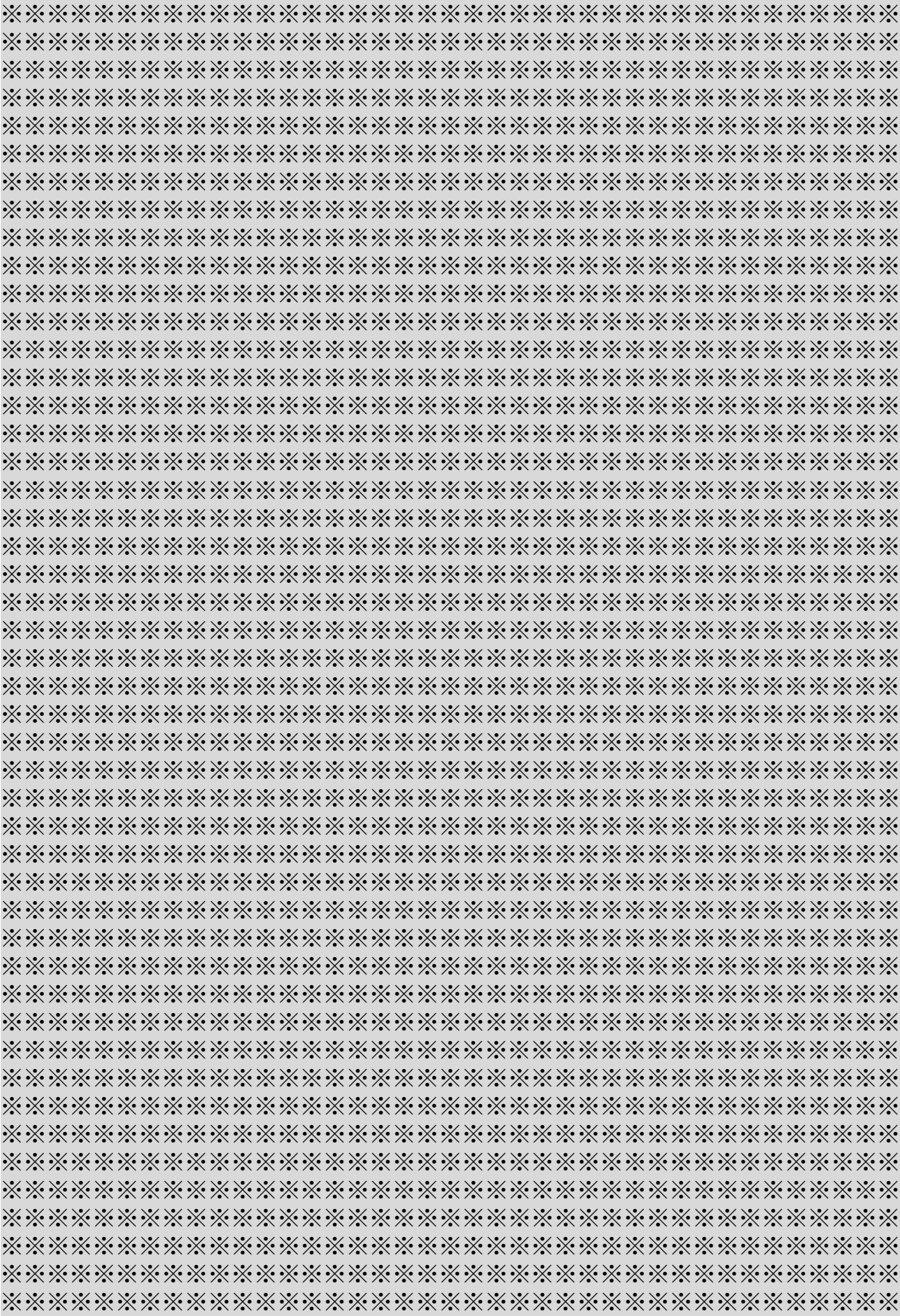
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

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1～10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) 学科試験終了後に種類鑑別試験の解答用紙を渡しますので、受験番号、テーブル番号、氏名を書き入れて待機してください。
- (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。



食 品 衛 生 学

問 1 次の食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 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、一般的に毒素型の食中毒は、感染型よりも潜伏時間が長い。
- (2) アニサキスなどの寄生虫も食中毒の原因となる。
- (3) 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。

問 2 次のサルモネラ属菌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) 海水中に常在しており、主な原因食品は生鮮魚介類である。
- (2) 主な症状は、発熱（時には38℃～40℃）、下痢、腹痛などである。
- (3) 潜伏時間は、通常1～6時間であり、ほとんどの場合、2～3時間で発症する。

問 3 次のウエルシュ菌及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 芽胞形成細菌であり、芽胞を形成する過程で産生される毒素（エンテロトキシン）により発症する。
- (2) 増殖するためには、十分な酸素が必要である。
- (3) 加熱調理後数時間から一夜放置されたカレー等が原因食品となることがある。

問 4 次のノロウイルスによる食中毒の予防対策に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 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。
- (2) 少ないウイルス量で発症するので、調理済み食品への二次汚染を防止する。
- (3) 胃腸炎症状のある人は、調理に従事しない。

問5 次の動物性自然毒による食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 麻痺性貝毒による食中毒は、アサリの中腸腺で産生される毒を原因として発生する。
- (2) オニカマスは、筋肉に多量のワックスを含んでいるため、これを食べると下痢を起こす。
- (3) イシナギの肝臓による食中毒の原因は、ビタミンAの過剰摂取である。

問6 次の植物性自然毒による食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ツキヨタケには発光性があり、有毒成分はランプテロールである。
- (2) ジャガイモの新芽や緑色の部分には、ソラニンという有毒成分が含まれている。
- (3) バイケイソウの有毒成分はプロトベラトリンなどで、若芽がフキノトウと誤認されやすい。

問7 次の腸管出血性大腸菌感染症に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ベロ毒素産生大腸菌（O26、O111、O157等）が原因となる。
- (2) 潜伏時間は平均6週間で、発症すると黄疸が急激に出現する。
- (3) 50個程度の少量の菌でも発症することがあるため、二次感染しやすい。

問 8 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) レトルト・パウチ法は、パウチに調理済み食品を入れ、63℃30分の加熱殺菌を行うもので、常温で長期間保存可能である。
- (2) 真空凍結乾燥（フリーズドライ）は、通常の乾燥法よりビタミンや色素が保持でき、外観の変化もほとんどない。
- (3) 酢漬法は、酢により食品の pH を下げることにより、細菌の発育、増殖を抑えるものである。

問 9 次の食品の腐敗に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 腐敗は、微生物が増殖する際に産生する酵素によって起こる。
- (2) 腐敗による不快臭は、食品中の脂肪の酸化や炭水化物の分解によって生ずる。
- (3) 食中毒菌は腐敗現象を起こしやすく、食中毒の原因となる食品は、通常と風味が異なる。

問10 次のうち、食中毒予防の3原則の組み合わせとして、**正しい**のはどれか。

- (1) 菌を持ち込まない — 菌を持ち出さない — 菌を拡げない
- (2) 病原体をなくす — 感染経路を断つ — 人体の抵抗力を高める
- (3) 菌を付けない — 菌を増やさない — 菌をやっつける

食品衛生関係法規

問11 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 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保護を図ることを目的とする。
- (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」に規定する医薬品及び医薬部外品を含む全ての飲食物をいう。

問12 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- (2) 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、「食品安全基本法」で定めるところによる。
- (3) 都道府県知事等は、原因調査上必要があると認めるときは、食品、添加物等に起因する疾病で死亡した者の死体を、遺族の同意なく解剖に付することができる。

問13 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、製菓衛生師又は管理栄養士
- (3) 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

問14 次は、「食品衛生法」第58条第1項の条文であるが、()に入る語句の組み合わせのうち、**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、(ア)に最寄りの(イ)にその旨を届け出なければならない。」

(ア) (イ)

- (1) 直 ち ——— 保 健 所 長
- (2) 速 や か ——— 保 健 所 長
- (3) 直 ち ——— 警 察 署 長

問15 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ものはいくつあるか。

- (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) 食品衛生上危害の原因となった販売食品等の廃棄
- (ウ) 営業施設の利用者の受動喫煙防止のための必要な措置

- (1) 3つ
- (2) 2つ
- (3) 1つ

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

- (1) 「処理」とは、ふぐを食用に供する目的でその卵巣、肝臓その他規則で定める有毒部分を除去することをいう。
- (2) ふぐ処理師でない者は、業としてふぐの処理を一切してはならない。
- (3) ふぐ処理師は、ふぐの処理を行う施設として知事に届出た施設以外の場所で、ふぐの処理の業務に従事してはならない。

問17 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について、食用としての販売先（「食品衛生法」第52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) 魚介類せり売業者
 - (イ) 食品の冷凍又は冷蔵業者
 - (ウ) 飲食店業者（ふぐ処理施設の届出をした者に限る。）
- (1) 3つ
 - (2) 2つ
 - (3) 1つ

問18 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、免許証を破り、汚し、又は失ったときは、知事に免許証の再交付を申請しなければならない。
- (2) 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。
- (3) 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、直ちに、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。

問19 次のうち、「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」に規定されていない事項はどれか。

- (1) ふぐ処理師免許証の書換え申請に関すること。
- (2) ふぐ処理師試験の試験科目及び受験手続に関すること。
- (3) ふぐ処理師に係る衛生管理に関すること。

問20 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」の別表に掲げる可食部分に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 「筋肉」には「骨」を含まない。
- (2) 「皮」には「ひれ」を含まない。
- (3) 「精巢」には「雌雄同体の精巢」を含まない。

ふぐに関する知識

問21 次のフグの分類についての組み合わせのうち、正しいのはどれか。

- | (属名) | | (標準和名) |
|------------|---|--------|
| (1) モヨウフグ属 | — | ヒガンフグ |
| (2) サバフグ属 | — | クサフグ |
| (3) トラフグ属 | — | アカメフグ |

問22 次のフグ（フグ科）の一般的な特徴に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 腹を下にして海底に座り、体を左右に動かし砂をかきわけ、尾部で砂を体にかけて砂中に埋まる習性がある。
- (2) フグの歯は、癒合歯でくちばし状になっており、目が合うと激しく咬みつく習性がある。
- (3) 水や空気を胃に飲み込んで腹を膨らませ、これを吐き出すときに発音する。

問23 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：35 cmの中型種

分布：東北地方から九州の沿岸、特に西日本で多い。

毒性：筋肉と精巢は無毒、皮は有毒である。

特徴：体に小棘（トゲ）はない。背面は茶色の地色に濃褐色の模様があり、大型魚ではこれがとぎれて点状になる。

- (1) クロサバフグ
- (2) コモンダマシ
- (3) ショウサイフグ

問24 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、養殖フグは天然フグに比べて毒性の弱い個体が多い。
- (2) 卵巣内のフグ毒は、産卵によって減少するため、産卵直後の卵巣は安全である。
- (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25 次のフグ毒の性状に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 熱に強く、一般的な加熱調理では分解されない。
- (2) フグの内臓を細切し十分に水にさらすと、細胞組織中のフグ毒は容易に水中に溶出する。
- (3) フグを凍結、解凍することにより、フグ毒が有毒部分から筋肉へ移行することがある。

問26 次のフグ中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フグ毒は神経毒で、筋肉の末梢神経麻痺を起こす。
- (2) 毒素そのものを無毒化する解毒薬がある。
- (3) 死因は、呼吸停止による窒息死であることから、人工呼吸を行うことが最も重要であり、また、酸素消費を少なくするために安静と保温に努める。

問27 次のナシフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (2) 尾ひれの下方は白い。
- (3) 黒紋があり、まわりは白く菊花状にふちどられる。

問28 次のうち、皮が有毒なフグの組み合わせはどれか。

- A ハリセンボン B センニンフグ C カナフグ
D ゴマフグ E メフグ

- (1) A、C、D
(2) B、D、E
(3) A、B、E

問29 次のうち、毒力が強い（LD₅₀の値が小さい）順に並んでいるのはどれか。

- A 青酸カリ（シアン化カリウム）
B テトロドトキシン
C 破傷風毒素

強い > 弱い

- (1) A > B > C
(2) C > A > B
(3) C > B > A

問30 次のフグの寄生虫に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) ウミチョウは、フグの体表に寄生するが、皮に毒をもつフグに寄生してもフグ毒は全く認められない。
(2) アニサキス幼虫は、淡青色で扁平な楕円形の寄生虫で、フグの腹腔内もしくは臓器に寄生する。
(3) ヘテロボツリウムは、フグの鰓腔^{えらこう}内面に寄生し、鰓や肝臓を貧血状態にさせる。

