

令和4年愛知県ふぐ処理師試験問題

〔 令和4年10月11日
試験時間 午後1時30分～2時30分 〕

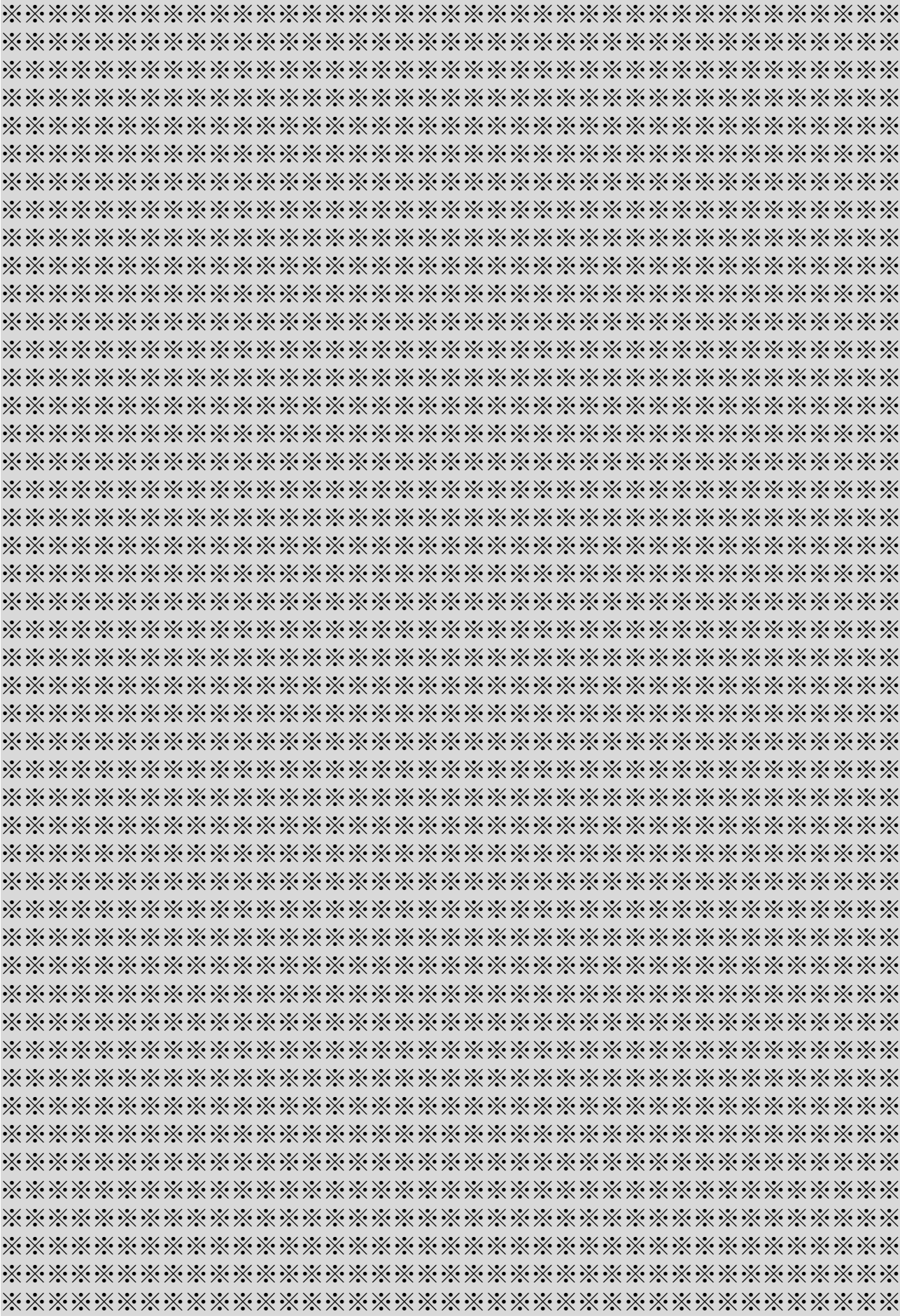
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

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。



水産食品の衛生に関する知識

食品衛生学

問 1 次の食中毒菌と細菌性食中毒の分類の組合せのうち、**誤り**はどれか。

- (1) サルモネラ属菌 —— 毒素型
- (2) 腸炎ビブリオ —— 感染型
- (3) 黄色ブドウ球菌 —— 毒素型

問 2 次のカンピロバクター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) 100℃30 分間の加熱でも死滅しない。
- (2) 潜伏時間は、通常 2～7 日（平均 2～3 日）である。
- (3) マイナス 18℃以下に保存することによって、すべて死滅する。

問 3 次のウェルシュ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) 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) 主な原因食品として、真空パック詰食品・蜂蜜・いずしなどがあげられる。
- (3) 主な症状は、胃腸炎症状につづく神経症状である。

問 4 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 冬期に多い傾向があるが、ほぼ年間を通じて発生がみられる。
- (2) 予防対策として、食品を十分に加熱（85～90℃、90 秒間以上）することが有効である。
- (3) 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。

問5 次の貝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いる。
- (2) 可食部 1g 当たりの麻痺性貝毒の毒量が4 MU（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。
- (3) 下痢性貝毒による中毒症状の多くは、食後2～4日後に現れる。

問6 次の化学物質及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ヒスタミンは加熱しても破壊されない。
- (2) すべて急性中毒であり、喫食後3時間以内に発症する。
- (3) ヒ素による主な中毒症状は、嘔吐・胃痛・出血・下痢・湿疹性皮膚疾患である。

問7 次のアニサキス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) 主に魚の筋肉に寄生しているが、魚が死ぬと内臓に移行する。
- (2) 主な症状は、水様性下痢であり、血便が見られることもある。
- (3) 予防対策として、食品をマイナス20℃以下で24時間以上冷凍することが有効である。

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、浸透圧によって細菌の増殖を抑える方法である。
- (2) 乾燥法は、食品中の水分をおよそ 15%以下に抑えて、細菌の増殖を抑える方法である。
- (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増殖を抑える方法である。

問 9 次のうち、食中毒予防の三原則の組合せはどれか。

- A 清 潔 B 遮断・消毒 C 整理・整頓
D 加 熱 E 迅速・冷却

- (1) A、B、D
- (2) A、C、E
- (3) A、D、E

問10 次は、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒に関する記述であるが、() に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「(ア) ppm に調整した溶液に 5 分間浸漬することにより、(イ) を効果的に消毒することができる。」

- (ア) (イ)
- (1) 10 食器具
 - (2) 100 手 指
 - (3) 200 食器具

水産食品の衛生に関する知識

衛生法規

問11 次のうち、「食品衛生法」に規定されていないのはどれか。

- (1) 食品又は添加物の基準、規格の制定
- (2) 食品安全委員会の設置
- (3) 食品衛生監視員による臨検検査、収去

問12 次は、「食品衛生法」第3条第2項の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「食品等事業者は、販売食品等に起因する(ア)上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する(イ)を作成し、これを保存するよう努めなければならない。」

(ア) (イ)

- | | |
|----------|----|
| (1) 食品衛生 | 記録 |
| (2) 公衆衛生 | 台帳 |
| (3) 公衆衛生 | 記録 |

問13 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 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。
- (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、販売してはならない。
- (3) 販売の用に供し、又は営業上使用する食品を輸入しようとする者は、その都度、都道府県知事に届け出なければならない。

問14 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) この法律で食品には、「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。
- (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) この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

問15 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としている。
- (2) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- (3) 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。

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」に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ふぐ処理師でない者は、業としてふぐの処理を一切してはならない。
- (イ) ふぐ処理師は、ふぐの処理を行う施設として知事に届け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。
- (ウ) 知事は、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

問17 次のうち、「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」に規定されている事項はどれか。

- (1) ふぐ処理施設の施設基準に関すること。
- (2) ふぐ加工品の表示の基準に関すること。
- (3) ふぐ処理師試験の科目に関すること。

問18 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、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 「筋肉」には「骨」を含む。
- (イ) 「皮」には「ひれ」を含まない。
- (ウ) 「精巢」には「雌雄同体の精巢」を含まない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問19 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」及び「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、**正しい**のはどれか。

- (1) ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更が生じたときは、知事に免許証の書換え交付を申請することができる。
- (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、90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) ふぐの処理に係る業務を廃止したときは速やかに届け出なければならないが、休止したときは届け出る必要がない。

問20 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ないのはどれか。

- (1) 魚介類販売業者
- (2) 魚介類競り売り営業者
- (3) そうざい製造業者

ふぐに関する一般知識

その他ふぐに関する知識

問21 次のフグ中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 一般的に、食後2～7日程度で発症する。
- (2) 解毒薬を早急に与えることで、毒素を無毒化することができる。
- (3) 主な症状は、口唇や舌のしびれ・運動麻痺である。

問22 次のフグの分類についての組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (属名) | (標準和名) |
|------------|-----------|
| (1) キタマクラ属 | —— センニンフグ |
| (2) トラフグ属 | —— カラス |
| (3) モヨウフグ属 | —— ゴマフグ |

問23 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：35cmの中型種

分布：東北地方から九州の沿岸、東シナ海

毒性：精巢は無毒で、皮は有毒である。

特徴：体に小棘（トゲ）はない。背面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) トラフグ
- (2) ショウサイフグ
- (3) コモンフグ

問24 次のフグ毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 卵巣と精巣の毒力はほぼ同じであるが、全般的にみて、各種類の各臓器において、雄の方が毒力が強い。
- (2) フグ毒は個体差が激しく、同一の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との混在している。
- (3) 両性フグ（雌雄同体フグ）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 次のうち、皮が有毒なフグの組合せはどれか。

- A ク サ フ グ B マ フ グ C キ タ マ ク ラ
D ト ラ フ グ E イ シ ガ キ フ グ

- (1) A、B、C
- (2) A、C、E
- (3) B、D、E

問26 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、尾ひれは黒く、上下端は鮮やかな乳白色である。
- (2) 背面の小棘（トゲ）は、背ひれのつけ根まで達する。また、尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い。
- (3) 背面に小棘（トゲ）はない。また、背ひれのつけ根は特に黒く、尾ひれの先端は白い。

問27 次のフグ毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 消化酵素・紫外線・太陽光線では分解されない。
- (2) 免疫原性がないため、再度摂取した場合も中毒を起こす。
- (3) 毒力は、破傷風毒素の約1,000倍である。

問28 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) 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。
- (2) 目のまわりに皮褶^{ひしゅう}があり、これを絞りにして目を開閉することができる。
- (3) 日本近海のフグの多くは、秋から冬にかけて産卵する。

問29 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) 輸入が認められるフグは、有毒部位をすべて除去したものに限られる。
- (3) 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のある、輸出国の公的機関により作成された証明書を添付する必要がある。

問30 次のコモンダマシの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 背面・腹面・尾部に小棘（トゲ）をもつ。
- (2) 背面の小棘（トゲ）の基部に微小な白点をもつ。
- (3) 全長40cm程度の中型種である。

