

令和5年愛知県ふぐ処理師試験問題

（ 令和5年10月10日
試験時間 午後1時30分～2時30分 ）

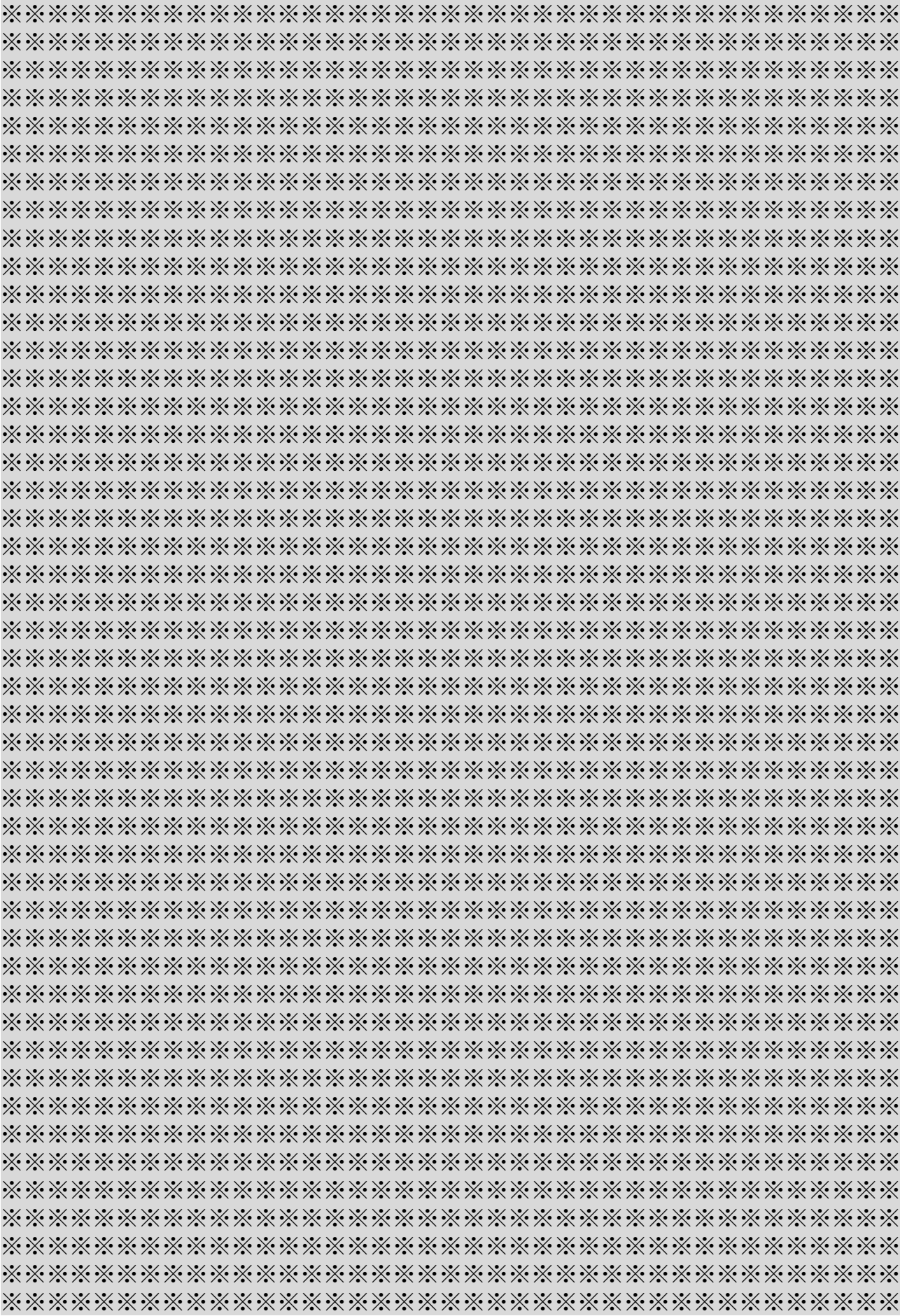
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

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) 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 次のうち、細菌性食中毒の原因菌でないのはどれか。

- (1) クリプトスポリジウム
- (2) 腸炎ビブリオ
- (3) カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

問 2 次の黄色ブドウ球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) 芽胞を形成する過程で毒素（エンテロトキシン）を産生する。
- (2) 潜伏時間は、通常 8～36 時間である。
- (3) 症状として、嘔気・嘔吐が激しいのが特徴である。

問 3 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**のはどれか。

- (1) 潜伏時間は、通常 1～6 時間である。
- (2) 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。
- (3) 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。

問 4 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) シガテラ中毒の特異な症状として、温度感覚の失調（ドライアイスセンサーション）がある。
- (2) イシナギは、筋肉に多量のワックスを含んでおり、これを食べると下痢を起こすので、我が国では販売が禁止されている。
- (3) バラムツ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 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) 可食部 1g 当たりの麻痺性貝毒の毒量が 0.05MU (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。
- (2) 麻痺性貝毒・下痢性貝毒ともに、二枚貝が毒化するのは、餌として有毒プランクトンを摂取することが原因である。
- (3) 下痢性貝毒による中毒症状の多くは、食後24～48時間以降に現れる。

問 6 次の植物と有毒成分の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ヒ ガ ン バ ナ —— プロトベラトリン
- (2) ツ キ ヨ タ ケ —— ア ト ロ ピ ン
- (3) ジ ャ ガ イ モ —— ソ ラ ニ ン

問 7 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 主な症状は、下痢・嘔吐である。
- (2) ヒスタミンは熱に弱いため、加熱調理により予防することができる。
- (3) 原因は、魚の流通時全般の温度管理の不備等によりヒスタミン生成菌が増殖し、ヒスタミンが生成されることにある。

問 8 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) 冷凍法では、細菌を全て死滅させることができる。
- (2) 真空凍結乾燥（フリーズドライ）では、外観の変化はほとんどなく、ビタミンや色素が保持できる。
- (3) 塩漬法では、塩によって食品の pH を下げることにより、細菌の増殖を抑えることができる。

問 9 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。

- (1) 点 検 —— 迅速・冷却 —— 加 熱
- (2) 清 潔 —— 迅速・冷却 —— 加 熱
- (3) 清 潔 —— 整理・整頓 —— 点 検

問10 次の消毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すると効果が高まる。
- (2) 紫外線による殺菌は、光が直接当たっている表面のみが殺菌される。
- (3) 事前の洗浄が重要で、汚れていると十分な効果が期待できない。

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5条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「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。以下同じ。）の用に供する（ア）の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、（イ）に行われなければならない。」

(ア)

(イ)

- | | |
|--------------|--------|
| (1) 農薬又は飼料 | 安全で効果的 |
| (2) 食品又は添加物 | 清潔で衛生的 |
| (3) 器具又は容器包装 | 安全で衛生的 |

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) 販売の用に供する食品を輸入しようとする者は、その都度、厚生労働大臣に届け出なければならない。
- (2) 器具には、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物を含む。
- (3) 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。

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) 営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。
- (2) 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。
- (3) 食中毒患者等の死体を検案した医師は、直ちに都道府県知事等にその旨を届け出なければならない。

問14 次の食品のうち、これを製造する施設に「食品衛生法」に基づく食品衛生管理者の設置が必要なものはいくつあるか。

- (ア) 魚 肉 ハ ム
- (イ) ふぐ一夜干し
- (ウ) 魚肉ソーセージ

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問15 次のうち、「食品衛生法」で規定する食品衛生責任者の資格要件として認められているものはいくつあるか。

- (ア) 食品衛生管理者
- (イ) 調 理 師
- (ウ) 都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

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**のはどれか。

- (1) ふぐ処理師は、除去した卵巣等を人に害を与えるおそれのないよう焼却する等適正に処分しなければならない。
- (2) 知事は、ふぐ処理師がふぐの処理の業務に関し食中毒を発生させたときは、その免許を取り消さなければならない。
- (3) 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。

問17 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」とは、ふぐの処理の業務に従事することができる者として、知事の免許を受けた者をいう。
- (3) 免許の取消し処分を受けた者は、処分を受けた後2年を経過しなければ、免許は与えられない。

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) 「皮」には「ひれ」を含まない。
- (イ) 「筋肉」には「骨」を含まない。
- (ウ) 「精巣」には「雌雄同体の精巣」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、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) ふぐ処理施設の届出事項に変更を生じた場合は、速やかに届け出なければならない。
- (イ) ふぐの処理に係る業務を廃止した場合は、速やかに届け出なければならない。
- (ウ) ふぐ処理施設の届出は、ふぐの処理に係る業務の開始後、速やかに届け出なければならない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問20 次は、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」第1条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「この条例は、ふぐの(ア)等について必要な規制をすることにより、(イ)を目的とする。」

- | | (ア) | (イ) |
|-----|-------|--------------------|
| (1) | 調理、販売 | ふぐの衛生確保に努めること |
| (2) | 処理、販売 | ふぐによる食中毒の発生を防止すること |
| (3) | 流通、販売 | ふぐを安全に供給すること |

ふぐに関する一般知識

その他ふぐに関する知識

問21 次のフグ毒の性状に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 強いアルカリ液中で分解されない。
- (2) ペプシン、トリプシンなどの消化酵素で分解されない。
- (3) 熱に強く、一般的な加熱調理で分解されない。

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) | モヨウフグ属 | シマフグ |
| (2) | サバフグ属 | カナフグ |
| (3) | トラフグ属 | センニンフグ |

問23 次のうち、精巢が有毒なフグの組合せはどれか。

- | | | | | | |
|---|---------|---|--------|---|-------|
| A | ゴマフグ | B | コモシフグ | C | ヒガンフグ |
| D | ショウサイフグ | E | サンサイフグ | | |

- (1) A、C、D
- (2) B、C、E
- (3) B、D、E

問24 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：25cm の小型種

分布：北海道以南の日本沿岸、韓国、台湾

毒性：皮及び精巢は有毒である。

特徴：体の背面は褐色でほぼ円形の小白点が不規則に散在しており、腹面は白い。

背及び腹面に小棘（トゲ）がある。

- (1) コモンフグ
- (2) ナシフグ
- (3) クサフグ

問25 次のフグ中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

(ア) 一般に、発症までの時間（潜伏時間）が短いほど、致命率（致死率）は高い。

(イ) フグ毒は神経毒であり、筋肉の末梢神経麻痺を起こす。

(ウ) 毒素そのものを無毒化する解毒薬はない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問26 次のゴマフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 臀ひれはレモン色である。
- (2) 背面及び腹面に小棘（トゲ）がある。
- (3) 尾ひれは黒く、上下端は乳白色である。

問27 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) 背ひれと腹ひれは、ほぼ同形同大で、体の後部に上下対になっている。
- (2) 歯は癒合歯でくちばし状になっており、体が触れ合うと激しく咬みつく習性がある。
- (3) うきぶくろに大量の水や空気を取り込み、腹を膨らませる。

問28 次のフグ毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フグの毒力は、季節により変動しない。
- (2) 同一種類のフグであっても、せい息する海域によって毒性に差異がある。
- (3) 全般的にみて、各種類の各臓器において、雌の方が毒力が強い。

問29 次のうち、我が国への輸入が認められていないフグはどれか。

- (1) 東シナ海で漁獲された未処理のトラフグ
- (2) 日本海で漁獲され、単に内臓のみが全て除去されたマフグ
- (3) 黄海で漁獲され、皮及び内臓が全て除去されたカラス

問30 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 ボツリヌス毒素 A
- B 青酸カリ（シアン化カリウム）
- C テトロドトキシン

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

