

令和5年度岡山県ふぐ処理師試験 学科試験問題

1 試験科目及び試験時間

試験科目	試験時間
○ 岡山県ふぐ処理等規制条例及び同条例施行規則に関すること ○ ふぐに関する一般知識 ○ 食品衛生に関する一般知識	10:00～11:30 (90分)

2 注意事項

- 1 受験票と筆記用具は各自、机の上に置いてください。
受験票と筆記用具以外の荷物は、机の中に入れて机の横のバッグフックを使用するか、床の上に置いてください。携帯電話等を持参している場合は、電源を切って鞆の中に入れてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙に、受験番号及び氏名を必ず記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入しないと無効となります。
- 5 解答は、解答欄に1つだけ記入してください。(2つ以上記入した場合は無効となります。)
- 6 試験開始後、45分が経過したら退場することができます。
- 7 退場するときは、手を挙げて近くの係員に知らせ、解答用紙を係員に提出後、静かに退場してください。
- 8 受験票と問題用紙は、各自で持ち帰ってください。
- 9 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。

指示があるまで、開いてはいけません。

【岡山県ふぐ処理等規制条例及び同条例施行規則に関すること】

以下、岡山県ふぐ処理等規制条例を「条例」、岡山県ふぐ処理等規制条例施行規則を「規則」と記載します。

問1 条例で規定する目的に関する記述について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

この条例は、ふぐの処理、販売等について必要な規制を行うことにより、ふぐの(ア)に含有される毒素に起因する(イ)の発生を防止することを目的とする。

- | | ア | イ |
|---|------|------|
| 1 | 体内 | 食中毒 |
| 2 | 体内 | 事故 |
| 3 | 有毒部位 | 健康被害 |

問2 条例で規定する食用のふぐの処理について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

食用のふぐの卵巣、肝臓その他のそれに含有される毒素により人の健康を損なうおそれがある部位として(ア)で定めるものを(イ)し、又はその塩蔵を行うことにより人の健康を損なわないようにする。

- | | ア | イ |
|---|----|----|
| 1 | 法律 | 加熱 |
| 2 | 法律 | 除去 |
| 3 | 規則 | 除去 |

問3 条例及び規則で規定する販売等の規制に関する記述について、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐは、食用のふぐの処理を行ったものでなければ、食用として販売してはならない。
- 2 食用のふぐの処理が行われていない食用のふぐをその性質及び形状を変更しないで、卸売業者に販売することができる。
- 3 ふぐ処理施設であれば、ふぐ処理師以外の者が、だれの指示を受けることなく、食用のふぐの処理を行うことができる。

問4 条例において、ふぐ処理師試験に合格した者からの申請に基づいて、知事は免許を与えるものと規定されているが、その申請書に添えて提出しなければならない書類として誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ処理師試験の合格証
- 2 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者ではないことを証する医師の診断書
- 3 調理師免許証の写し

問5 条例及び規則で規定するふぐ処理師の遵守事項に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 除去した有毒部位は、必ず焼却し、完全に処分すること。
- 2 食用のふぐの処理の際に使用した器具を十分に洗浄すること。
- 3 食用のふぐを解凍する場合は、流水等を用いて速やかに行うとともに、解凍後は直ちに食用のふぐの処理を行い、再び凍結しないこと。

問6 条例で規定する地位の承継について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理業者の地位を承継した者は、速やかに、その事実を証する書面及び(ア)を添えて、その旨を知事に届け出るとともに、(ア)の(イ)を申請しなければならない。

- | ア | イ |
|-------|-------|
| 1 免許証 | 再 交 付 |
| 2 免許証 | 書換え交付 |
| 3 登録証 | 書換え交付 |

問7 条例で規定するふぐ処理業者の登録に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設には専任の食品衛生管理者を一人以上設置していること。
- 2 登録の申請書には、規則で規定する営業許可を受けた、又は受けようとしている旨を記載しなければならない。
- 3 ふぐ処理業を営もうとする者は、ふぐ処理師ごとに登録を受けなければならない。

問8 条例で規定する施設の基準に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合には、ふぐを摂氏零下八十度以下で急速に凍結することのできる機能を有する冷凍設備を設けなければならない。
- 2 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠することのできる容器を設けなければならない。
- 3 ふぐの処理の際に使用するための専用の器具を備えなければならない。

問9 条例で規定する休止の届出等に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設を休止し、又は廃止したときは、その日から五日以内に、その旨を知事に届け出なければならない。
- 2 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設を廃止したときは、登録証を知事に返納しなければならない。
- 3 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設を再開しようとするときは、その日から三十日以内に、その旨を知事に届け出なければならない。

問10 条例及び規則で規定する手数料に関する記述として、誤っているものを次の中から 選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設を廃業する場合、手数料を納める必要はない。
- 2 ふぐ処理師免許証を受ける場合は手数料を納めなければならないが、再交付を受ける場合、手数料を納める必要はない。
- 3 不正に手数料の徴収を免れた場合は罰則を科される。

【ふぐに関する一般知識】

問11 ふぐの説明として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐは、同じ魚種であれば、漁獲する季節や海域によらず毒性は一定である。
- 2 ふぐは、標準和名のほか、ナゴヤフグなど地域的に用いられている名称で呼ばれることがある。
- 3 ふぐは、世界中で100種類を超える種があり、日本近海には約30種類のふぐが分布している。

問12 フグ毒の成分であるテトロドトキシンについて、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 テトロドトキシンは、耐熱性が高く、煮沸しても破壊されないが、低温で分解される。
- 2 テトロドトキシンは、ふぐ以外の動物にも分布しており、ふぐ自身が作り出しているものではないことがわかっている。
- 3 テトロドトキシンは、筋細胞膜のイオン透過を特異的に制御することが明らかになっている。

問13 ふぐの特徴として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐの体の表面には、うろこはなく、小さな棘とげを持つ種類が多い。
- 2 フグ科のふぐは上下1枚ずつ、計2枚の歯を持ち、ハリセンボン科のふぐは上下2枚ずつ、計4枚の歯を持っている。
- 3 ふぐの目の周囲には輪状筋があり、目を閉じることができる。

問14 次の文章は、ナシフグについて説明したものである。()の中に入る語句の組合せとして正しいものを次の中から選びなさい。

ナシフグは、九州地方西岸や瀬戸内海に分布するフグ科トラフグ属のふぐで、30 cm程度の小型種である。香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されるナシフグは、(ア)の無毒が確認されている。ナシフグは、その見た目がショウサイフグと似かよっており、鑑別に注意が必要である。ナシフグとショウサイフグは、共に臀^{しり}ひれが白く、背面と腹面に小^{しょうきょく}棘^{きょく}が(イ)が、胸ひれ後方の黒紋の有無で区別できる。

- | | ア | イ |
|---|----|----|
| 1 | 精巢 | ある |
| 2 | 筋肉 | ある |
| 3 | 筋肉 | ない |

問15 次の文章の特徴を持つふぐとして、正しいものを次の中から選びなさい。

渤海、黄海、東シナ海に分布しており、筋肉部位の可食が認められているが、成長に伴い体表面の白点が消滅する等の変化があり、不可食種であるコモンダマシと誤認する可能性があるため、鑑別に注意が必要である。

- 1 サンサイフグ
- 2 メフグ
- 3 コモンフグ

問16 ふぐの種類とその可食部位について、正しい組合せを次の中から選びなさい。

- 1 クサフグ — 筋肉、精巢
- 2 ホシフグ — 筋肉
- 3 シマフグ — 筋肉、皮、精巢

問17 食用に供することができないふぐの種類として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 カラス
- 2 センニンフグ
- 3 シロサバフグ

問18 次のア～ウの文章は、ふぐの部位と毒性について説明したものである。正誤の組合せとして正しいものを次の中から選びなさい。

- ア ひれは皮の一部として取扱われており、皮が無毒である魚種に限り、ひれを食用として使用できる。
- イ ふぐの生殖腺については、卵巣よりも精巣の方が毒性が強い。まれに雌雄混合の生殖腺が見られるが、食用にすることが禁じられている。
- ウ ふぐの肝臓の毒性は強く、毒量も多いが、トラフグの肝臓は個体差や季節差が大きいため、季節によって食用が認められている。

- | | ア | イ | ウ |
|---|---|---|---|
| 1 | 正 | 正 | 誤 |
| 2 | 誤 | 正 | 正 |
| 3 | 正 | 誤 | 誤 |

問19 シマフグに関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 2.5 cm 程度の小型種で、本州中部の太平洋沿岸に分布する日本特産種のふぐである。
- 2 背面・側面の体色は青黒色で、頭より尾にかけて銀白色の縞が数条縦走している。個体によっては縞が途切れて点状の模様となるものもある。
- 3 各ひれが鮮明な黄色を呈して、背面及び腹部には小棘が密集している。

問20 ふぐの寄生虫に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ウミチョウは、ふぐの胸ひれの下に寄生する半透明の楕円形の寄生虫である。
- 2 アニサキスは、魚介類の体内に寄生する白い糸くず様の線虫だが、トラフグには寄生しない。
- 3 ヘテロボツリウムは、^{さいこう}鰓腔内面に寄生し、成虫は体長1～2 cmで、肉眼で確認できる。

【食品衛生に関する一般知識】

問21 次のア～ウは、食品にかかわる法律の内容を説明したものである。組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ア 食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、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。

イ 食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにし、基本的な方針を定め、食品の安全性を確保する施策を行うことを目的とする。

ウ 食品表示の適正を確保し、消費者の利益の増進を図るとともに、国民の健康の保護と増進、食品の生産と流通の円滑化、消費者の需要に即した食品生産の振興に寄与することを目的とする。

	ア	イ	ウ
1	食品衛生法	食品安全基本法	食品表示法
2	食品安全基本法	食品表示法	食品衛生法
3	食品表示法	食品衛生法	食品安全基本法

問22 HACCP の 7 原則として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 危害要因分析の実施
- 2 施設や設備の新設及び変更
- 3 重要管理点に対応するモニタリング方法の設定

問23 細菌性食中毒に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 サルモネラ食中毒はさしみなど魚介類の生食が主な原因となる。原因菌は、塩分の多いところや10℃以下の低温では増殖しにくく、酸に弱い。
- 2 ウエルシュ菌食中毒はカレーライスやシチューを主な原因食品とし、食後8～22時間で下痢や腹痛を起こす。原因菌は、芽胞を作り、加熱にも耐えうる。
- 3 カンピロバクター食中毒は100個程度の少ない菌数でも感染し、発生件数も多い。予防は肉類の十分な加熱や生食を避けることである。

問24 食中毒の原因物質と一般的な潜伏期間（原因物質が体内に入ってから最初に症状が現れるまでの時間）についての組合せとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

(原因物質)	(一般的な潜伏期間)
1 腸炎ビブリオ	3日～8日
2 ノロウイルス	1日～2日
3 ヒスタミン	数分～30分程度

問25 食中毒予防の3原則である「つけない」、「増やさない」、「やっつける」のうち、ノロウイルス食中毒の予防に効果のないものを次の中から選びなさい。

- 1 つけない
- 2 増やさない
- 3 やっつける

問26 アニサキス食中毒の予防法に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食酢での処理や塩漬け、醤油やわさびを付けることが有効である。
- 2 -20°C で1時間～2時間の冷凍貯蔵で死滅する。
- 3 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除くこと、目視で確認して、アニサキス幼虫を除去することが有効である。

問27 食品の保存に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 塩漬けでは、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることにより、細菌の増殖が抑えられる。
- 2 冷凍保存により、細菌をすべて死滅させることができる。
- 3 酢漬けでは、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られる。

問28 食品添加物に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食品添加物は法的分類により、指定添加物、既存添加物、合成添加物、天然香料の4つに分類される。
- 2 ソルビン酸は、保存料としてチーズや食肉製品など多くの食品に使用されている。
- 3 一度安全性が評価され、指定された食品添加物については、再評価は実施されず、指定が削除されることはない。

問29 化学性食中毒について、過去の事例と原因有害化学物質の組合せとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 イタイイタイ病 — カドミウム
- 2 水俣病 — 有機水銀
- 3 カネミ油症 — ヒ素

問30 消毒に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 消毒用エタノールは、約70%に薄めた溶液より100%のものの方が消毒力が強い。
- 2 次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液は不安定で、時間の経過や有機物の存在、直射日光、高温により効果が低下する。
- 3 包丁やまな板は、洗浄をする前に熱湯消毒を行わなければならない。