

令和6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、机の中に入れないで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 次の文章は、条例第一条の条文である。()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。

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

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|------|------|
| 1 | 調理 | 有毒部位 | 健康被害 |
| 2 | 加工 | 有毒部位 | 食中毒 |
| 3 | 販売 | 体内 | 食中毒 |

問2 次の文章は、条例第三条第一項の条文である。()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。

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、若しくは(ア)し、又は販売若しくは(ア)の用に供する食品として加工し、若しくは(イ)してはならない。ただし、(ウ)に販売し、又は(ア)する場合その他規則で定める場合は、この限りでない。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|----|--------|
| 1 | 授与 | 保管 | ふぐ処理師 |
| 2 | 受領 | 保管 | ふぐ処理業者 |
| 3 | 授与 | 調理 | ふぐ処理業者 |

問3 次の文章は、条例第九条第一項の条文である。()の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理業を営もうとする者は、()ごとに知事の登録を受けなければならない。

- 1 食品衛生責任者
- 2 ふぐ処理師
- 3 ふぐ処理施設

問4 条例で規定するふぐ処理業者登録証（以下「登録証」という。）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 相続、合併又は分割により、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登録証を添えて、その旨を知事に届け出るとともに、登録証の書換え交付を申請しなければならない。
- 2 ふぐ処理業者は、登録証を他人に譲渡してはならない。
- 3 ふぐ処理業者は、登録証をふぐ処理施設内で施錠保管しなければならない。

問5 条例で規定するふぐ処理業及びふぐ処理業者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 ふぐ処理業とは、業として食用のふぐの処理を行うことをいう。
- 2 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設を休止したときは、ふぐ処理業者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、あらかじめその旨を知事に届け出なければならない。

問6 条例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 ふぐ処理施設以外の場所で、業として食用のふぐの処理に従事しないこと。
- 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 ふぐ処理師免許証を他人に貸与する場合、必ず貸与したものがふぐ処理を行う現場に立ち会うこと。

問7 規則で規定する食用のふぐ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 筋肉には、骨を含まない。
- 2 皮には、ひれを含む。
- 3 精巣には、卵巢及び精巣の双方を有する食用のふぐの精巣を含まない。

問 8 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、焼却等公衆衛生上の危害を生ずるおそれのない方法で完全に処分すること。
- 2 食用のふぐを凍結する場合は、緩慢に凍結する方法により行うこと。
- 3 食用のふぐを解凍した後は、直ちに食用のふぐの処理を行い、再び凍結しないこと。

問 9 条例で規定するふぐ処理師免許証（以下「免許証」という。）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 ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、その日から三十日以内に、知事に免許証の書換え交付を申請しなければならない。
- 2 ふぐ処理師は、免許証を亡失し、又は毀損したときは、速やかに市町村長に免許証の再交付を申請しなければならない。
- 3 ふぐ処理師は、免許証の再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、速やかにこれを破棄しなければならない。

問 10 条例で規定する施設の基準として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、透明で中身を確認できる容器を設けること。
- 2 ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- 3 ふぐ処理施設に一人以上の専任のふぐ処理師が置かれていること。

【ふぐに関する一般知識】

問 11 皮が、食用に供することができる部位であるふぐを、次の中から選びなさい。

- 1 ハリセンボン
- 2 ヒガンフグ
- 3 ハコフグ

問 12 精巣が、食用に供することができない部位であるふぐを、次の中から選びなさい。

- 1 アカメフグ
- 2 クサフグ
- 3 トラフグ

問 13 ショウサイフグのうち、食用に供することができる部位の全てを示したものを、次の中から選びなさい。

- 1 筋肉
- 2 筋肉と精巣
- 3 筋肉と精巣と皮

問 14 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 ヨリトフグ
- 2 ホシフグ
- 3 ネズミフグ

問 15 次の文章は、ドクサバ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。

昭和 34 年に北九州市で 4 名が死亡する事故があった。無毒のサバフグ類と誤認して筋肉を食べたことによるもので、当時、無毒種のサバフグと思われていた本種は、その後サバフグの近縁種としてドクサバフグと命名され、国の通知で猛毒種として指定された。

ドクサバフグは、背面の(ア)に小さな棘^{とげ}があり、尾びれは(イ)ものが多い。

ア

イ

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1 頭部から背びれの根もとまで | 中央部が深く切れ込んだ |
| 2 頭部から背びれの根もとまで | 中央部がやや突出した |
| 3 頭部のみ | 中央部がやや突出した |

問 16 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。

背面と腹部に小さな棘^{とげ}が密生していて、背面と体側上部は暗緑褐色地に大小不規則な白斑が散布する。臀びれは黄色である。

- 1 ショウサイフグ
- 2 コモンフグ
- 3 ゴマフグ

問 17 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 胸びれ後方に大黒紋があり、これを囲む白輪がある。
- 2 幼魚から成魚へ成長するにつれて体色、模様が変化する。
- 3 体表には小さな棘^{とげ}がない。

問 18 次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。

全長：60 cm以上に達する大型種。

毒性：皮と精巢は無毒である。

特徴：背面と体側は青黒色である。頭より尾にかけて鮮やかな銀白色の縞模様が数条縦走する。背面と腹部には荒い小さな棘が密生する。

- 1 シロサバフグ
- 2 メフグ
- 3 シマフグ

問 19 ふぐによる食中毒の説明として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ毒は、分解・排泄が遅いため、中毒症状が長く続く。
- 2 ふぐ毒による中毒症状は、ふぐ摂食後、20 分から 3 時間程度の短時間で現れる。
- 3 呼吸停止となり、死に至る場合もある。

問 20 ふぐ毒に関する説明として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ毒は、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 ふぐ毒は、水によく溶ける性質を持つが、肝臓等の組織の中に含まれるふぐ毒は、外側を水洗いしただけでは、除毒することはできない。
- 3 ふぐ毒は、有効な免疫血清が開発されている。

【食品衛生に関する一般知識】

問 21 細菌性食中毒の病因物質として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオ
- 2 カンピロバクター
- 3 クドア・セプトエンペクタータ

問 22 細菌性食中毒の分類として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 黄色ブドウ球菌 — 感染型
- 2 サルモネラ属菌 — 感染型
- 3 ボツリヌス菌 — 毒素型

問 23 細菌性食中毒を予防するための 3 原則として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 つけない・増やさない・やっつける
- 2 持ち込まない・ひろげない・つけない
- 3 採らない・食べない・売らない

問 24 ノロウイルス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 感染力が強く、わずか 10～100 個でも感染する。
- 2 65℃で 1 分間の加熱で、感染力を失う。
- 3 消毒には、アルコールが最も有効である。

問 25 ヒスタミン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 主な症状は、顔面の紅潮、頭痛、じんま疹等である。
- 2 ヒスタミンは、熱に弱く、加熱調理で分解される。
- 3 予防対策として、魚を保存する場合は、速やかに冷蔵・冷凍する。

問 26 アニサキス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 主に魚の筋肉に寄生しているが、鮮度が落ちると内臓に移行する。
- 2 -20°C 以下で 24 時間以上の冷凍処理で、死滅する。
- 3 食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる。

問 27 自然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 ジャガイモは、通常毒性はないが、発芽時には芽の付け根にアコニチンという有毒成分を多く含む。
- 2 有毒なきのこの毒性分には、ムスカリンやアマトキシンなどがある。
- 3 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、貝類では主に中腸腺に濃縮される。

問 28 HACCP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 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 2 7 原則を含む 12 手順により危害分析を行い、HACCP プランを作成する。
- 3 衛生管理計画は、一度作成すればその内容を見直す必要はない。

問 29 食品添加物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。

- | | (物質名) | | (用途) |
|---|------------|---|------|
| 1 | ソルビン酸カリウム | — | 保存料 |
| 2 | 亜硫酸ナトリウム | — | 調味料 |
| 3 | サッカリンナトリウム | — | 甘味料 |

問 30 消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 煮沸消毒は、沸騰状態 (100°C) の湯の中で 5 分間以上煮る方法であり、ふきん等の消毒に適する。
- 2 紫外線殺菌は、照射された表面だけでなく、紫外線の当たらない影の部分やスポンジの内部等にも効果がある。
- 3 アルコールは、濃度が 100% より 70~80% の方が、消毒効果が高い。

