

令和2年度岡山県ふぐ処理師学科試験問題

1 試験科目及び試験時間

| 試験科目 | 試験時間 |
|---|---------------------------------|
| <input type="radio"/> 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 | 9 : 4 5 ~ 1 1 : 1 5 (9 0 分) |
| <input type="radio"/> ふぐに関する一般知識 | |
| <input type="radio"/> 食品衛生に関する一般知識 | |

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、机の中に入れて床の上に置いてください。携帯電話等を持参している人は、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分経過したら退場することができます。
- 7 退場するときは、解答用紙は裏返して、各自の机の上に置いて、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(ア)等について必要な規制を行うことにより、ふぐの体内に含有される(イ)に起因する食中毒の発生を防止することを目的とする。

| | ア | イ |
|---|-------|------|
| 1 | 処理、販売 | 毒素 |
| 2 | 調理、除毒 | 細菌 |
| 3 | 調理、販売 | ウイルス |

問2 条例で規定する定義(用語の意義)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 「食用のふぐ」とは、ふぐのうち食用に供することができるものとして規則で定めるものをいう。
- 2 「食用のふぐの処理」とは、食用のふぐの有毒部位を除去し、又は有毒部位の発酵を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。
- 3 「ふぐ処理師」とは、業として食用のふぐの処理に従事する者であつて、ふぐ処理師の免許を受けているものをいう。

問3 条例で規定するふぐの取扱いについて、()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。

ふぐは、食用のふぐの(ア)を行ったものでなければ、食用として販売し、若しくは授与し、又は販売若しくは授与の用に供する食品として(イ)し、若しくは調理してはならない。

- | | ア | イ |
|---|----|----|
| 1 | 登録 | 保管 |
| 2 | 処理 | 加工 |
| 3 | 認定 | 陳列 |

問4 条例で規定するふぐ処理師免許証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 ふぐ処理師は、免許を取り消されたときは、当該取消しがあったことを知った日の翌日から起算して5日以内に、免許証を知事に返納しなければならない。
- 2 この条例又はこの条例に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しない者に該当する場合、その免許の効力を停止する。
- 3 ふぐ処理師免許証には、ふぐ処理師の氏名、生年月日、免許の年月日及び免許番号が記載されている。

問5 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 有毒部位を完全に除去すること。
- 2 除去した有毒部位はビニール袋に入れて保管し、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。
- 3 ふぐ処理師は、免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。

問6 条例で規定するふぐ処理施設に必ず1人以上は置かなければいけない者として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 専任のふぐ処理師
- 2 専任の調理師
- 3 専任の食品衛生管理者

問7 条例で規定するふぐ処理施設の登録等に関する記述について、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ処理業者は、登録証をふぐ処理施設内に収納しなければならない。
- 2 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設を廃止したときは、条例第13条第1項に規定する届出に併せて登録証及びふぐ処理師免許証を知事に返納しなければならない。
- 3 休止していた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8 条例で規定する罰則を受ける場合に該当するものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 除毒したふぐを登録を受けずに調理した場合
- 2 ふぐ処理施設において、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて、業として食用のふぐの鑑別を行った場合
- 3 偽りその他不正な手段により登録を受けた場合

問9 規則で規定するふぐ処理師の遵守事項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 食用のふぐを凍結する場合は、急速に凍結する方法により行うこと。
- 2 食用のふぐを解凍する場合は、自然解凍で行うこと。
- 3 食用のふぐを解凍した後は直ちに処理を行い、再び凍結しないこと。

問10 規則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 食用のふぐの処理の際に使用した器具を流水で洗浄するための設備が十分な大きさを有すること。
- 2 水道水又は飲用適の水を十分供給することができる設備があること。
- 3 食用のふぐの処理の際に使用するための専用のまな板、包丁等の器具を備えていること。ただし、まな板及び包丁は魚介類専用のものを用いる場合に限り、共用でもかまわない。

【ふぐに関する一般知識】

問11 一般的なふぐの特徴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 ふぐの体は長い球形で、鱗（うろこ）はなく、鰭（ひれ）と口が小さい。
- 2 ふぐには内臓を守るための肋骨（ろっこつ）がない。
- 3 ふぐは背ひれと腹ひれを同時に左右にふって前進するため、背ひれと腹ひれを動かす筋肉が発達している。

問12 ふぐの各部位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 胆のうは俗に、「にが玉」と呼ばれ、毒性が強い。
- 2 胃腸は、クサフグ、コモンフグ、ショウサイフグ等で毒性が強く、その他のふぐにも毒性のあるものがある。
- 3 粘膜は、主として皮下組織の外面に付着している極く薄い膜である。

問13 ふぐの肝臓に関する記述について、（ ）に入る語句の組合せとして正しいものを次の中から選

肝臓は、（ ア ）の不正形三角形を呈し、腹腔の中央に位置する。

肝臓の毒性は（ イ ）、臓器自体が大きいのでその毒量は多い。

- | | ア | イ |
|---|------|----|
| 1 | 淡茶褐色 | 強く |
| 2 | 緑褐色 | 弱く |
| 3 | 紫色 | 強く |

問14 ふぐの生殖器に関する記述について、() 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。

(ア) は食用にできるふぐの種類が多いが、(イ) は種類により毒性は異なるものの、ほとんどの食用種のふぐは (イ) が有毒であるので、食用にはできない。

(イ) は、桃色を呈しやや柔らかく、切断面を見ると空洞になっていて (ウ) の臓器である。

| | ア | イ | ウ |
|---|----|----|----|
| 1 | 卵巣 | 精巣 | 箱状 |
| 2 | 精巣 | 卵巣 | 袋状 |
| 3 | 卵巣 | 精巣 | 袋状 |

問15 ふぐの種類別産卵期に関する組合せとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 シマフグ - 4～5月
- 2 クサフグ - 5～7月
- 3 トラフグ - 7～9月

問16 ふぐ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 ふぐの毒性は種類や臓器によって異なるほか、同一種類でも個体によって異なり、季節的にも大きく変化する。
- 2 ふぐ毒であるテトロドトキシンは無味、無臭であるが、有色であるため、ふぐを処理するには十分に観察する必要がある。
- 3 ふぐ毒は耐熱性があり、紫外線や直射日光に対しては抵抗性があり、毒性は変化しない。

問17 ふぐ中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 ふぐ中毒の第1段階（初期）の症状として、口唇部及び舌端にあらわれる軽いしびれがあり、摂食後2日から、おそくとも10日までにあらわれる。
- 2 第2段階（不完全運動麻ひ）として、知覚麻ひ、言語障害も進み、呼吸困難を感じるようになる。血圧の上昇も著しい。
- 3 第3段階（完全麻ひ）として、全身に完全な麻ひがあらわれ、骨格筋はまったく弛緩し、指先さえ動かすことができなくなる。

問18 皮を食用に供することができるふぐの種類として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 サンサイフグ
- 2 カラス
- 3 ゴマフグ

問19 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 モヨウフグ
- 2 ハコフグ
- 3 ネズミフグ

問20 岡山県において、食用として認められているナシフグの漁獲海域として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 有明海
- 2 銚子沖
- 3 富山湾

【食品衛生に関する一般知識】

問21 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 ノロウイルスによる食中毒は、夏場に多く発生し、患者数も多い傾向がある。
- 2 カンピロバクターによる食中毒は、重篤な運動神経麻痺を起こすギランバレー症候群を続発させることがある。
- 3 アニサキスによる食中毒は、寄生虫による食中毒であり、近年発生件数が増加している。

問22 腸炎ビブリオ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い。

- 1 3%前後の食塩が存在する環境で最もよく発育する。
- 2 増殖速度は、大腸菌に比べ非常に遅い。
- 3 過去には年間の食中毒発生件数が1位を占めていたが、近年では減少している。

問23 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 ノロウイルスは、非常に小さい球形のウイルスで、食品中でのみ増殖する。
- 2 ノロウイルスには、アルコール消毒が最も有効である。
- 3 ノロウイルスの潜伏期間は、一般的に1～3日であり、主な症状は腹痛、吐き気、下痢であり、発熱や頭痛などを伴うこともある。

問24 ヒスタミンによる食中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 潜伏期間は2～3日である。
- 2 主な症状は顔面の紅潮、じんましん様の発疹で、アレルギー様食中毒といわれる。
- 3 特に生の白身魚が原因食品となることが多く、加工食品では発生しない。

問25 アニサキス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 主に魚の内臓に寄生しており、いったん内臓に寄生するとそこから移動することはない。
- 2 人体内で胃壁、腸壁に侵入し、腹痛を起こすことがある。
- 3 イカ、サバ、タラなどに寄生していることが多い。

問26 食中毒の分類と病因物質に関する組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- | (食中毒の分類) | | (病因物質) |
|-------------|----|----------|
| 1 植物性自然毒食中毒 | —— | アコニチン |
| 2 細菌性食中毒 | —— | リコリン |
| 3 ウイルス性食中毒 | —— | カンピロバクター |

問27 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 HACCPは、原料から最終製品に至る一連の工程が管理の対象となり、特に最終製品の安全確保上必須の工程を重点的に管理するものである。
- 2 HACCPは、製品の衛生管理を保証するものであり、農薬、抗菌性物質等の化学物質や異物混入防止に活用することはできない。
- 3 HACCPプランというマニュアルの作成が基本となり、マニュアルに沿って管理を行えば記録までは必要としない。

問28 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。

- 1 保存料とは、微生物の増殖を抑えて食品の腐敗を遅らせるものである。
- 2 発色剤とは、食品の成分と反応して色調を安定させるものである。
- 3 漂白剤とは、食品加工中の退色、変色を補い、美しく見せるものである。

問29 消毒又は殺菌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 熱湯消毒とは、熱湯を用いて消毒する方法で、人体に害がなく誰にでもできる。
- 2 紫外線殺菌とは、紫外線で微生物のDNAを破壊する方法で、金属製容器を透過して殺菌できる。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは、食品添加物に指定され、食品に直接使用ができ、生野菜などの殺菌ができる。

問30 岡山県食品衛生法施行条例で規定する食品営業施設の衛生管理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 作業場の壁、天井、床などは常に清潔にし、不必要なものは持ち込まない。
- 2 ネズミ、昆虫などが入らないよう、窓や出入口は開放しない。
- 3 施設には関係者以外の立入の禁止までは必要ないが、動物などは入れない。