

【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、(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 | 調理 | 細菌 |
| 2 | 販売 | 毒素 |
| 3 | 販売 | 細菌 |

問2 条例で規定する定義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、又は有毒部位の加熱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、ふぐ処理師の免許を受けているもの又は5年以上のふぐ処理の経験があるものをいう。

問3 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、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、免許証の記載事項に変更を生じたときは、その日から30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、速やかに知事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4 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 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。
- 3 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5 条例で規定するふぐ処理施設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 ふぐ処理施設には、2人以上の専任のふぐ処理師を置かなければならない。
- 2 ふぐ処理業を営もうとする者は、ふぐ処理施設ごとに知事の登録を受けなければならない。
- 3 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30日以内に、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 殺菌海水を十分に供給することができる設備があること。
- 2 ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- 3 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等を設けること。

問7 条例で規定するふぐ処理業者の登録の取消しに関する記述について、登録が取り消される場合に該当するものとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 偽りその他不正の手段により登録を受けたとき。
- 2 従事するふぐ処理師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたとき。
- 3 ふぐ処理施設において、ふぐ処理師が外出中に、ふぐ処理師以外の者が食用のふぐを処理したとき。

問8 条例で規定するふぐ処理師試験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。

試験は、ふぐ処理師として必要な(ア)及び(イ)について、知事が毎年(ウ)以上実施する。

	ア	イ	ウ
1	知識	技能	1回
2	知識	技術	3回
3	技術	才能	1回

問9 条例で規定するふぐ処理師試験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。

試験は、調理師法に規定する調理師であって、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(ア)に従事した期間が(イ)以上である者又はそれと同等以上の経験を有すると規則で定められた者でなければ受けることができない。

	ア	イ
1	処 理	2 年
2	処 理	4 年
3	除 毒	4 年

問10 規則で規定するふぐ処理師の遵守事項について、()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。

- ・食用のふぐを凍結する場合は、(ア)に凍結する方法により行うこと。
- ・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(イ)食用のふぐの処理を行い、再び凍結しないこと。

	ア	イ
1	急 速	直ちに
2	徐 々	直ちに
3	急 速	ゆっくり

【ふぐに関する一般知識】

問 11 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 トラフグ
- 2 キタマクラ
- 3 ショウサイフグ

問 12 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 体は長い球形で、うろこはなく、ひれが小さい。
- 2 腹部の肋骨がなく、筋肉間の小骨もない。
- 3 大きな腹ひれがあり、腹ひれと胸ひれを同時に動かすことで前進する。

問 13 ふぐの可食部位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 クサフグ — 筋肉
- 2 シロサバフグ — 筋肉、皮、精巢
- 3 コモンフグ — 精巢

問 14 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 ふぐ毒はテトロドトキシンと呼ばれており、無味、無臭である。
- 2 ふぐ毒を毎日少量ずつ摂取し続けることで、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫を獲得できる。
- 3 ふぐ毒は紫外線や太陽光線の照射に対する抵抗性が大きい。

問 15 ふぐ中毒に関する症状として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 骨格筋の収縮
- 2 血圧の低下
- 3 呼吸困難・停止

問 16 次の外観を持つふぐとして、正しいものを次の中から選びなさい。

全長 30 cm 以下の小型種で、体全体に強く可動の長い棘とげが密在する。

- 1 クロサバフグ
- 2 ハリセンボン
- 3 カナフグ

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

- 1 「クマサカフグ」と「フタツボシフグ」
- 2 「ハコフグ」と「ネズミフグ」
- 3 「イシガキフグ」と「ドクサバフグ」

問 18 コモンフグとコモンダマシの識別において、外観の特徴に関する記述の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A コモンフグの体色は暗緑褐色地にほぼ円形の小白点があるのに対し、コモンダマシの体色は黄褐色の地色に様々な形の小白点がある。
- B コモンダマシの背面・腹部及び尾部には小棘しょうきょく（とげ）があり、背部の小棘しょうきょく（とげ）の基部は白く顕著な微小白点になっている。
- C コモンフグの尻びれは淡黄色であるのに対し、コモンダマシの尻びれは白色である。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 AとC

問 19 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 ウミチョウは半透明の楕円形であり、ふぐの胸びれの下に寄生する。
- 2 アニサキスは白くて糸くず様の線虫であり、ふぐの体表面に寄生する。
- 3 ヘテロボツリウムの成虫は体長1～2 cmであり、^{さいこう}鰓腔内面に寄生する。

問 20 ナシ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 筋肉が食用として認められるものは、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。
- 2 ショウサイフグと近縁であり、形態もよく似ているが、胸びれ後方上部に黒紋があり、その周囲が白く菊花のように形どられているので区別できる。
- 3 背面は^{しょうきよく}小棘（とげ）が散在しているが、腹面は^{しょうきよく}小棘（とげ）がなく平滑である。

【食品衛生に関する一般知識】

問21 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 アルコールによる消毒が最も効果的である。
- 2 食品中で増殖するため、食品を低温で保管することが食中毒予防に有効である。
- 3 嘔吐や下痢等の症状が軽快後も、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがある。

問22 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 急性胃アニサキス症では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、嘔吐等の症状を呈する。
- 2 -20°C で24時間以上冷凍しても死滅しない。
- 3 70°C 以上、または 60°C 1分間の加熱で死滅する。

問23 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 食品添加物の使用目的の一つに、食品に付着した微生物の増殖を抑え、腐敗・変敗を防ぐことがある。
- 2 食品添加物を使用する対象食品や使用目的によって、同じ食品添加物でも使用上限量が異なる場合がある。
- 3 日本で使用が認められている食品添加物は、指定添加物のみである。

問24 HACCPに沿った衛生管理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 使用する原材料及び製造・調理工程等に応じた衛生管理の計画を策定し、実施できていれば、衛生管理の実施状況を記録しなくてもよい。
- 2 食品衛生法が改正され、原則、すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなった。
- 3 HACCPに沿った衛生管理では、施設設備等ハード面の整備が必須である。

問25 細菌性食中毒予防の3原則①「菌をつけない」②「菌を増やさない」③「菌をやっつける」のうち、「冷蔵庫で低温保管する」ことは①～③のうちどれに該当するか次の中から選びなさい。

- 1 ①「菌をつけない」
- 2 ②「菌を増やさない」
- 3 ③「菌をやっつける」

問26 「食品衛生法」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 「食品衛生法」では、「食品等事業者の責務」については触れられていない。
- 2 「食品衛生法」では、食品について表示の基準に合わない食品は販売、陳列してはならない旨が記載されている。
- 3 「食品衛生法」では、公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、都道府県知事（保健所を設置する市又は特別区にあっては、市長又は区長）の許可を受けなければならない旨が記載されている。

問 27 「食品の衛生管理」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 野菜や果物等を次亜塩素酸ナトリウム溶液で殺菌する場合、200 mg/Lの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間以上浸しておく。
- 2 鶏の液卵の保存基準は、「食品衛生法」で8℃以下で保存しなければならないと定められている。
- 3 食中毒が発生した場合の検査に用いる保存食は、5℃以下で2週間以上保存する。

問 28 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 ウイルス性食中毒 | — 腸炎ビブリオ |
| 2 細菌性食中毒 | — テトラミン |
| 3 植物性自然毒食中毒 | — ソラニン |

問 29 食品への異物混入の防止対策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 作業場の器具や容器包装等は、使用前後に劣化や破損がないことを確認する。
- 2 金属異物混入の防止対策として、金属探知機を必ず設置し、使用しなければならない。
- 3 食品等を取り扱う施設内に、装飾品等を持ち込まないようにする。

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 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易に行うことができる材料及び構造であること。
- 2 便所は、作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
- 3 調理器具を洗浄するための専用の食器洗い乾燥機を必ず設置すること。