

令和4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 条例で規定する定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 「ふぐ処理師」とは、ふぐ処理業を営む者であって、当該ふぐ処理施設において第九条第一項に規定する登録を受けているものをいう。
- 3 「ふぐ処理施設」とは、ふぐ処理業者がふぐ処理業を営む施設をいう。

問2 条例で規定する販売等の規制について、()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。

(ア)以外の者は、業として食用のふぐの処理に従事してはならない。ただし、(イ)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処理に従事する場合は、この限りでない。

- | | ア | イ |
|---|--------|--------|
| 1 | ふぐ処理師 | ふぐ処理施設 |
| 2 | ふぐ処理師 | 営業所 |
| 3 | ふぐ処理業者 | ふぐ処理施設 |

問3 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 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 食用のふぐの処理の際に使用した器具を廃棄すること。
- 3 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。

問4 条例及び規則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 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。
- 2 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。
- 3 ふぐ処理師は、免許証を亡失し、又は毀損したときは、知事に免許証の再交付を申請することができる。

問5 条例で規定する免許証について、()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、(ア)にこれを知事に(イ)しなければならない。

- | | ア | イ |
|---|-------|----|
| 1 | 速やか | 返納 |
| 2 | 30日以内 | 返納 |
| 3 | 速やか | 通知 |

問6 条例で規定するふぐ処理師の免許の取消し等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 偽りその他不正の手段によりふぐ処理師の免許を受けたとき、知事はその免許を取り消すものとする。
- 2 ふぐ処理師が、調理師法第6条の規定により調理師の免許を取り消されたとき、知事はそのふぐ処理師の免許を取り消すものとする。
- 3 ふぐ処理師は、ふぐ処理師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。

問7 条例で規定するふぐ処理業者の遵守事項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 ふぐを凍結する場合には、ふぐを -18°C 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 ふぐ処理施設では、従事者の半数以上が専任のふぐ処理師でなければならない。
- 3 除去したふぐの有毒部位を保管する容器は、通常、施錠することのできるものでなければならないが、有毒部位を保管している旨を表示することで、施錠することのできない容器も使用が可能である。

問8 条例で規定する罰則に関する記述について、罰則を受ける場合として、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免許又は登録を受けた場合
- 2 登録を受けずにふぐ処理業を営んだ場合
- 3 食用のふぐの処理を行っていないふぐを、食用としてふぐ処理業者に販売した場合

問9 規則で規定する食用のふぐ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 ショウサイフグは、「筋肉」と「皮」を食用に供することができる。
- 2 ふぐの食用に供することができる部位のうち、「筋肉」には骨を、「皮」にはひれを含む。
- 3 両性ふぐと呼ばれる雌雄同体ふぐの生殖巣は、すべて食用に供することができる。

問 10 条例で規定する公表について、()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。

ふぐの体内に含有される(ア)に起因する(イ)を防止するため、違反した者の名称等を公表し、その危害の状況を明らかにすることができる。

- | | ア | イ |
|---|------|--------|
| 1 | 異常脂質 | 健康被害 |
| 2 | 毒素 | 食中毒の発生 |
| 3 | ウイルス | 感染症の拡大 |

【ふぐに関する一般知識】

問 11 ふぐの部位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 ふぐの成熟した精巣は、白または灰白色を示し、組織は固く、弾力がある。
- 2 ふぐの腎臓は、「かくしぎも」と呼ばれ、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対ある。
- 3 ふぐの成熟した卵巣は、淡桃色を示し、断面は空洞になっている。

問 12 ふぐ中毒の症状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 末梢神経収縮による血圧上昇
- 2 呼吸中枢の麻痺、呼吸停止
- 3 骨格筋の収縮

問 13 ふぐの種類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 コモンフグの可食部位は筋肉で、小棘しょうきょく（とげ）がなく、なめらかな皮膚をもつ特徴がある。
- 2 トラフグの可食部位は、皮、筋肉、精巣で、背面および腹面に小棘しょうきょく（とげ）が密生している。
- 3 ヒガンフグの可食部位は筋肉で、体表全面にイボ状の小突起が散在している。

問 14 次の文章は、ふぐ毒の性状について説明したものである。下線部の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。

純粋なふぐ毒（テトロドトキシン）は、無色・無味・無臭の結晶で、酸によく溶ける。ふぐの体内にあるふぐ毒は、水によく溶けるが、肝臓等の組織の中に含まれるふぐ毒は①水洗いで除去することができない。また、②耐熱性が高く、③紫外線や直射日光で分解される特徴を持つ。

- 1 ①正 ②誤 ③正
- 2 ①誤 ②正 ③誤
- 3 ①正 ②正 ③誤

問 15 シロサバフグとドクサバフグ、コモンフグとコモンダマシなど、食用のふぐと食用にできないふぐで、その見た目が酷似しており、鑑別に注意が必要なものがある。これらのふぐの鑑別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 シロサバフグは背面の小棘（とげ）が背びれまで達していないのに対し、ドクサバフグは、背面の小棘（とげ）が背びれのつけ根までである。
- 2 クロサバフグは尾びれの中央部が突出しており、尾びれの下方が暗緑色のものが多いのに対し、ドクサバフグの尾びれは、深く切れ込んでいて、上下端が白い。
- 3 コモンフグは暗緑色の体色にほぼ円形の小白点をもつのに対し、コモンダマシは、黄褐色の体色に様々な形の小白点をもつ。

問 16 精巢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 マフグ
- 2 ムシフグ
- 3 クサフグ

問 17 ふぐの毒量と毒力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 純粋なふぐ毒の人に対する致死量は、0.5～1.0mg程度とみられ、
青酸カリの約1,000倍の強さである。
- 2 ふぐの毒性はふぐの種類や臓器によって異なるが、同一種類の場合、個体
差はない。
- 3 ふぐの毒力は季節によって変化が大きい。

問 18 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。

背面及び腹面には鋭い小棘しょうきょく（とげ）が密生し、背面は紫がかった黒色で
腹面は白色である。しりびれは黒く、全長50cm程度の中型種である。

- 1 ゴマフグ
- 2 トラフグ
- 3 カラス

問 19 ふぐの構造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 ふぐの歯はカミソリのように鋭いため、生きているふぐを取り扱う場合
は、指を噛み切られないように注意する必要がある。
- 2 ふぐの胃袋の一部は弾力に富む膨張囊のうとなっており、大量の水または空
気を吸い込んで腹をふくらませることができる。
- 3 ふぐには多数の棘とげを有する種類が多く、鱗を有するものもある。

問 20 ナシフグ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。

近縁であるマフグや(ア)とよく似ているが、尾びれの下縁が(イ)ことでマフグと区別できる。また、(ア)とは、胸びれ後方上部に(ウ)があり、その周囲が白い菊花のように形どられていることで区別できる。

| | ア | イ | ウ |
|---|---------|-----|----|
| 1 | ショウサイフグ | 白い | 黒紋 |
| 2 | クサフグ | 黄色い | 黄紋 |
| 3 | コモンフグ | 白い | 黄紋 |

【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 ノロウイルスは食品中でのみ増殖するため、ノロウイルス食中毒の予防には食品の温度管理が重要である。
- 2 ノロウイルスに感染していても症状がなければ、ノロウイルスの排泄はない。
- 3 ノロウイルス食中毒は一年を通して発生するが、特に冬季に多発する。

問 22 カンピロバクター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 市販の鶏肉からカンピロバクターが検出されたことはない。
- 2 新鮮な鶏肉であれば、刺身やタタキのように、生または半生の状態で食べても食中毒になることはない。
- 3 カンピロバクター食中毒の潜伏期間は他の食中毒よりも長く、事例が多いのは2～4日間である。

問 23 自然毒による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 シガテラ毒による食中毒は、熱帯・亜熱帯海域に生息する毒化した魚類の喫食により発生し、ドライアイスセンセーションと呼ばれる温度感覚異常を伴うことがある。
- 2 スイセンの葉にはリコリンという有毒成分が含まれており、誤って食べると嘔吐や下痢などの症状を引き起こすことがある。
- 3 ジャガイモの芽や光に当たって皮が緑色になった部分にはペロ毒素という毒素が含まれており、十分除去せずに喫食すると食中毒を引き起こすことがある。

問 24 微生物の増殖条件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 微生物が増殖に利用できる食品中の水分を結合水という。
- 2 栄養素、水分、温度は細菌の増殖に必要な要素である。
- 3 ボツリヌス菌やウエルシュ菌は発育に酸素が必要であり、真空包装をすれば増殖を防ぐことができる。

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 アニサキスによる食中毒は、アニサキス幼虫が産生する化学物質により引き起こされる。
- 2 アニサキス幼虫は、長さ2～3 cm程度の線虫であり、サバやアジなどの魚介類の主に内臓表面に寄生している。
- 3 アニサキスは－20℃以下で24時間以上冷凍するか、70℃以上もしくは60℃の場合は1分間の加熱で死滅する。

問 26 食物アレルギーの原因となる原材料のうち、特定原材料として表示が義務付けられているものの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 えび、小麦、もも
- 2 かに、そば、アーモンド
- 3 卵、乳、落花生

問 27 食品添加物とその用途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。

- 1 保存料 — 食品に付着した微生物を殺したり、食品の製造に使用される機械、器具、容器などの消毒に利用される。
- 2 発色剤 — 食品加工中の退色、変色を補い、美しくみせるために使用される。
- 3 乳化剤 — 水と油のように、本来ならば互いに混ざり合わないものを均一に乳化させるものをいう。

問 28 手洗い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 調理現場での手洗いは、殺菌剤や消毒剤を使用し、病原菌でない微生物まで殺菌しなければならない。
- 2 手洗いの重要性が強調されるのは、微生物など食品への汚染源、経路として人の手が原因となることが多いためである。
- 3 正しい手洗いは、①アルコールなどで手指を消毒した後に、②手洗い用洗剤を用いてよく泡立ててもみ洗いし、③流水で洗い流すという手順となる。

問 29 食品の殺菌方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 レトルト殺菌とは、63～65℃で30分間以上加熱する殺菌方法であり、芽胞や耐熱性の微生物は死滅しない。
- 2 紫外線殺菌は、紫外線が照射された空気や表面にしか効果を示さないので、紫外線が直接当たらない部分には殺菌効果がない。
- 3 次亜塩素酸ナトリウムは食品添加物に指定されているため、食品に直接使用することができ、生野菜の殺菌などに用いられている。

問 30 HACCP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 HACCPとは、最終製品の抜き取り検査を行うことにより、すべての製品の安全性を確認する衛生管理手法である。
- 2 HACCPとは、原材料の受入から最終製品までの各工程において、発生するおそれのある危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を管理することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法である。
- 3 HACCPを効果的に機能させるためには、施設・設備の衛生管理等の一般的衛生管理により、食品を取り扱う作業環境の衛生確保が必要である。

