

令和6年ふぐ処理師試験学科試験問題

令和6年6月3日（月） 13:30～15:30

山口県環境生活部生活衛生課

指示があるまで開かないでください。

注意事項

- 1 受験票は、机の受験番号札の横に置いてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙には、所定の欄に受験番号・氏名を正確に記入してください。
- 4 解答は、解答用紙の解答欄に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。)
- 5 解答を訂正する場合は、よく消すか、その上に＝をつけて、正しい解答を記入してください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 試験問題は、下記の問題例のような形式となっています。

記

問題例

- 1 次の文のうち、正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。
- (1) (1) 日本の首都は大阪である。
- (2) (2) フランスの首都はパリである。
- (3) (3) アメリカの首都はシカゴである。
- 2 下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。
- 山口県の県庁所在地は (4) である。
- 語 群
[ア 下関市 イ 山口市 ウ 周南市]

解答例

1 1 × 2 ○ 3 ×

2 4 イ

衛生法規

- 1 次の文は、「食品衛生法」第1条の条文です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

この法律は、食品の（**1**）性の確保のために公衆衛生の見地から必要な（**2**）その他の措置を講ずることにより、（**3**）に起因する（**4**）上の危害の発生を防止し、もつて国民の（**5**）の保護を図ることを目的とする。

語 群

ア	対策	イ	規制	ウ	生命	エ	信頼	オ	健康
カ	衛生	キ	安全	ク	食品	ケ	食生活	コ	飲食

- 2 次の文は、販売等を禁止された食品又は添加物について述べた「食品衛生法」第6条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 腐敗し、若しくは変敗したもの又は（**6**）であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- (2) 有毒な、若しくは（**7**）な物質が含まれ、若しくは（**8**）し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- (3) 病原微生物により（**9**）され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- (4) （**10**）、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

語 群

ア	未熟	イ	増殖	ウ	不潔	エ	汚染	オ	未処理
カ	劣化	キ	危険	ク	悪臭	ケ	付着	コ	有害

3 次の文は、食品衛生法に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (11) ふぐを処理する営業者は、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。
- (2) (12) 飲食店営業その他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、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。
- (3) (13) 営業者は、一般的な衛生管理に関する基準及び食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関する基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- (4) (14) 営業上使用する器具及び容器包装に関する表示の基準については、食品表示法で定めるところによる。
- (5) (15) この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む。

4 次の文は、ふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (16) ふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準は、「ふぐの処理の規制に関する条例」に定められている。
- (2) (17) 飲食店営業、菓子製造業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐの処理をするものには、別にふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準が設けられている。
- (3) (18) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設をすることができる容器等を備えなければならない。
- (4) (19) ふぐの処理をするための器具は、必ずしも専用のもを備える必要はない。
- (5) (20) ふぐを加工する場合にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を備えなければならない。

5 次の文は、ふぐ処理師が遵守しなければならない事項について述べた「ふぐの処理の規制に関する条例」第20条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 除去した有毒部分は、専用の（**21**）の容器に収納すること。
- (2) 有毒部分の処分は、（**22**）その他公衆衛生上危害を生ずるおそれがない方法により行うこと。
- (3) 処理に使用した器具及び容器は、（**23**）に適する水を使用して十分に（**24**）すること。
- (4) ふぐ処理師は、処理に関する知識の修得及び（**25**）の向上に努めなければならない。

語 群

ア	消毒	イ	可燃性	ウ	飲用	エ	焼却	オ	不浸透性
カ	技能	キ	洗浄	ク	加熱	ケ	技術	コ	基準

6 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) （**26**） ふぐ処理師でない者は、ふぐ処理師という名称又はこれに紛らわしい名称を使用してはならない。
- (2) （**27**） ふぐ処理師とは、保健所長の免許を受けて、処理を行うことを業とする者をいう。
- (3) （**28**） ふぐ処理師は、ふぐ処理師免許証を破り、汚し、又は失ったときは、ふぐ処理師免許証の再交付を申請することができない。
- (4) （**29**） ふぐ処理師でない者は、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて処理を行う場合は、食品として販売の用に供するために、業として処理を行うことができる。
- (5) （**30**） 知事は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ処理師に対し、その業務に関し報告をさせることができる。

食 品 衛 生 学

1 次の文は、腸炎ビブリオ及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (31) この細菌は、淡水中では早く死滅するため、魚介類を真水でよく洗浄することは、この細菌による食中毒の予防につながる。
- (2) (32) この細菌による食中毒の主な症状は、嘔吐・下痢が中心であり、激しい腹痛が起こることは稀である。
- (3) (33) この細菌は酸に弱く、pH4.5～5.0で増殖は完全に阻止される。
- (4) (34) この細菌は、分裂増殖する速度が速いため、わずかな時間ではなほだし菌量となり、それを摂取することで発症する。
- (5) (35) この細菌は熱に弱く、60℃ 8～10分の加熱で死滅する。

2 次の文は、カンピロバクター及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (36) この細菌による食中毒の潜伏期間は、30分～6時間とやや短い。
- (2) (37) この細菌が食品中で増殖すると、毒素（エンテロトキシン）を産生し、その毒素を摂取することで食中毒が発生する。
- (3) (38) この細菌に感染した数週間後に、手足の麻痺や呼吸困難などを起こすギラン・バレー症候群を発症することがある。
- (4) (39) この細菌による食中毒の主な原因食品として、生や加熱不足の鶏肉があげられる。
- (5) (40) この細菌は、土壌や下水などに広く分布する嫌気性の細菌であり、芽胞を形成する。

3 次の文は、ウエルシュ菌及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (41) この細菌による食中毒の潜伏期間は、2～7日間とやや長い。
- (2) (42) 好気性の細菌であり、酸素のないところでは増殖しない。
- (3) (43) この細菌による食中毒の主な症状は、腹痛や激しい下痢である。
- (4) (44) この細菌は、芽胞を形成するため、熱に対する抵抗力が強い。
- (5) (45) この細菌による食中毒の原因食品には、鳥獣肉や魚介類などの蛋白性食品は少ない。

4 次の文は、食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (46) 食品が食中毒原因菌に汚染されても、一般に色、味、香りなどには何の変化もない。
- (2) (47) タイやカレイなど白身の魚には、ヒスタミン食中毒の原因となるヒスチジンが多く含まれる。
- (3) (48) アブラソコムツの肝臓は、ビタミンAが大量に含まれているため、食品衛生法で販売が禁止されている。
- (4) (49) 黄色ブドウ球菌による食中毒は、一般に潜伏期間が1～7日間と長いことが特徴である。
- (5) (50) ボツリヌス菌による食中毒は、神経症状を呈することが特徴で、呼吸麻痺で死亡することがある。

5 食中毒の原因となる、次のA群の食品等に関係の深い語句をB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群	B群
(1) (<input type="checkbox"/> 51) シガテラ毒魚	<input type="checkbox"/> ア ボツリヌス菌
(2) (<input type="checkbox"/> 52) ヒラメ	<input type="checkbox"/> イ ノロウイルス
(3) (<input type="checkbox"/> 53) サバ	<input type="checkbox"/> ウ クドア・セプテンpunkタータ
(4) (<input type="checkbox"/> 54) 真空包装食品	<input type="checkbox"/> エ ドライアイスセンセーション
(5) (<input type="checkbox"/> 55) 二枚貝	<input type="checkbox"/> オ アニサキス

6 次の文は、食品の保存方法について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (56) 冷蔵・冷凍法は、低温下で食品を保存することで、細菌が死滅することを利用した保存方法である。
- (2) (57) ジャガイモの発芽防止のために、赤外線照射が利用されている。
- (3) (58) くん煙法は、肉類や魚類を一度塩漬けた後、さらに煙の中にかざして水分を蒸発させながら、煙成分をしみ込ませて防腐する方法である。
- (4) (59) 塩漬・砂糖漬法は、塩・砂糖の濃厚液中において細胞内の水分が脱水されることで、細菌の発育が阻止される原理を応用した保存方法である。
- (5) (60) 63℃、30分間の加熱により、芽胞を含む微生物は死滅し酵素も破壊されるため、食品の保存を目的に加熱処理が行われる。

ふぐに関する知識

1 次の文は、ふぐの体の各部位の特徴について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 口は小さいが、歯は非常に強く、フグ科では上下計4枚、ハリセンボン科では上下計（**61**）枚の歯板になっている。
- (2) 成熟した（**62**）は、表面に血管がほとんど見えず、白色である。断面は軟弱で豆腐状又はヨーグルト状を呈する。
- (3) （**63**）は（**64**）とともに最も毒力が強く、決して食用にしてはならない。
- (4) （**64**）は未成熟の場合、（**62**）に比べると表面に毛細血管が多く淡桃色を呈し、柔軟で、断面は空洞になっている。
- (5) 背面の皮を（**65**）、腹面の皮を（**66**）と呼び、その内面に皮下組織がある。
- (6) 体の表面には（**67**）が散布するか、種によっては全くない。この（**67**）は（**68**）が変化したもので、（**68**）がないことが身を守るために皮を厚く、丈夫にしている。

語 群

<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">ア 肝臓</td> <td style="padding: 5px;">イ 精巣</td> <td style="padding: 5px;">ウ 筋肉</td> <td style="padding: 5px;">エ 黒皮</td> <td style="padding: 5px;">オ 2</td> <td style="padding: 5px;">カ 6</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">キ 卵巣</td> <td style="padding: 5px;">ク うろこ</td> <td style="padding: 5px;">ケ 腎臓</td> <td style="padding: 5px;">コ 白皮</td> <td style="padding: 5px;">サ 肋骨</td> <td style="padding: 5px;">シ 小棘</td> </tr> </table>	ア 肝臓	イ 精巣	ウ 筋肉	エ 黒皮	オ 2	カ 6	キ 卵巣	ク うろこ	ケ 腎臓	コ 白皮	サ 肋骨	シ 小棘
ア 肝臓	イ 精巣	ウ 筋肉	エ 黒皮	オ 2	カ 6							
キ 卵巣	ク うろこ	ケ 腎臓	コ 白皮	サ 肋骨	シ 小棘							

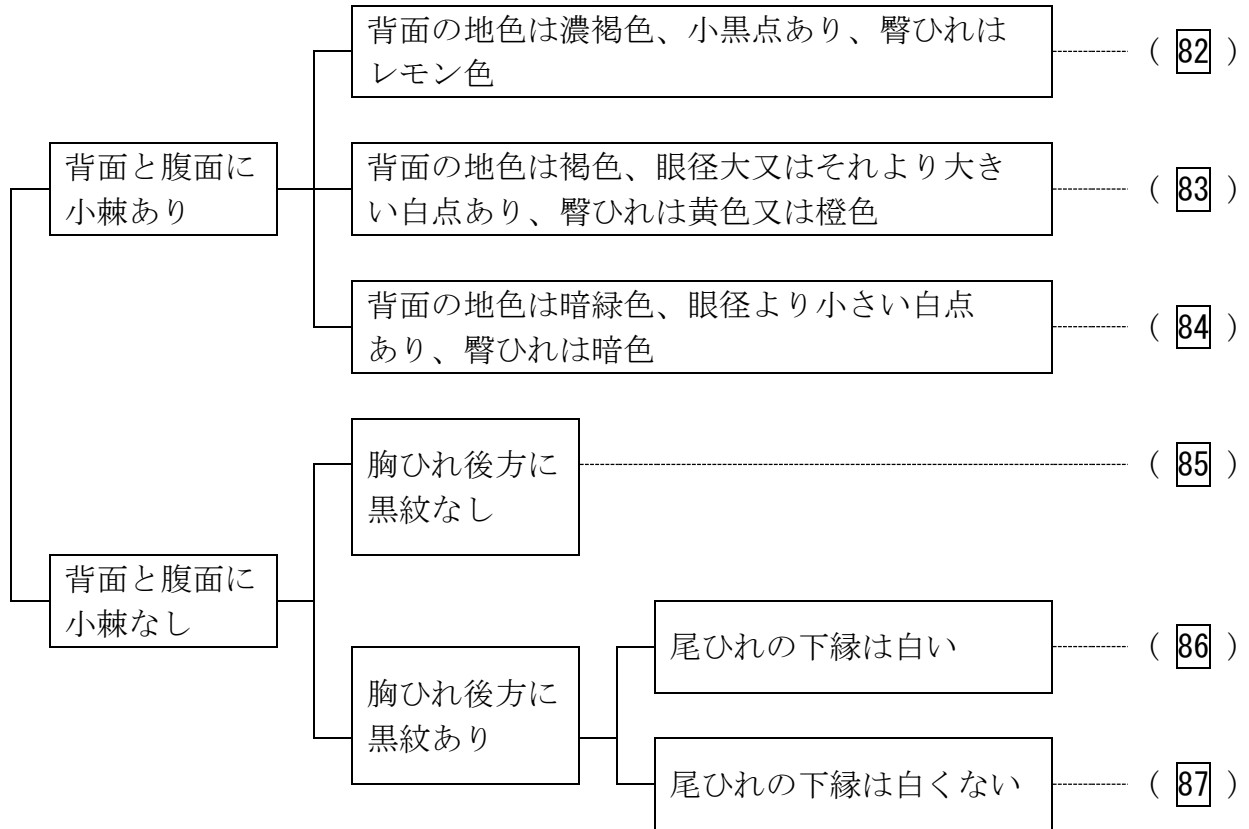
2 次の文は、ふぐの生態等について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) （**69**） 日本産のふぐの多くは、秋から冬にかけて産卵する。
- (2) （**70**） クサフグ、ヒガンフグは潮が満ちひきする海浜に産卵し、トラフグは沿岸のやや急流域で底質が荒砂の所に産卵する。
- (3) （**71**） ふぐは、淡水又は汽水域には生息していない。
- (4) （**72**） ふぐには、腹を膨らましたり、埋没、目を閉じる、咬み合い（闘争）、おう吐、発音などかなり変わった習性がある。
- (5) （**73**） ふぐは軟骨魚類のフグ目に属する。

3 次の文は、ふぐ毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (74) ふぐ毒であるテトロドトキシンは、ふぐだけしか持たない毒である。
- (2) (75) ふぐの肝臓を、細切し十分に水さらしすれば除毒効果があるようにいわれているが、組織細胞中のふぐ毒は、容易に水中に浸出することはない。
- (3) (76) ふぐ毒は、消化酵素には分解されない。
- (4) (77) ふぐ毒は、強力な毒物の部類に属しているが、青酸カリと比べると約1,000分の1の強さである。
- (5) (78) 人は、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することができる。
- (6) (79) 全般的に見て、各種類の各臓器においてはメスの方が毒力が強い。
- (7) (80) ふぐの毒力は、季節によって変化しない。
- (8) (81) ふぐ毒は、個体差が激しく、同種のふぐで同時期の同海域で獲れたものでも、有毒のものと無毒のものが混在する。

4 次の図は、トラフグ属6種の若魚を鑑別する際の特徴について記載したものです。下の語群から該当するふぐの種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。



語 群

ア	ヨリトフグ	イ	マフグ	ウ	ゴマフグ
エ	クサフグ	オ	ショウサイフグ	カ	カナフグ
キ	コモンフグ	ク	ナシフグ	ケ	シロサバフグ

5 厚生労働省通知により、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位が示されています。

日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲される次のふぐの部位について、可食部位に○印を、不可食部位に×印を（ ）の中に記入しなさい。

種類	部位		
	筋肉	皮	精巢
クサフグ	(88)	×	×
シマフグ	○	○	(89)
ショウサイフグ	○	(90)	○
ヒガンフグ	○	(91)	×
ネズミフグ	○	○	(92)
ハコフグ	(93)	×	○
マフグ	○	×	(94)
ヨリトフグ	○	(95)	○

6 次の文は、ふぐの種類ごとの特徴について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (96) 背面と体側に白い縞が走り、ひれはすべてあざやかな黄色。縞がとぎれて白い点状になっているものもある。背面と腹面に小棘がある。全長 60cm 以上になる大型種。
- (2) (97) 体は横断面がほぼ四角形の甲をもつ。甲らに棘はない。全長約 40 cm に達する中型種。
- (3) (98) 胸ひれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘が密布。背面の模様は大きさ、すみ場所によって著しく異なり、幼魚では背面はむしろ白のむしむしい模様。70 cm 以上に達する大型種。
- (4) (99) 皮膚に小さいいぼ状の突起が密布し、茶褐色の地色に黒褐色の斑紋がある。全長 35cm になる中型種。
- (5) (100) 皮膚に棘はなく、体一面に極めて細かい線がある。腹面の皮膚はたるんでいて、水を飲み込んでいることが多い。全長 40 cm の中型種。

語 群

ア	クロサバフグ	イ	シマフグ	ウ	ヨリトフグ	エ	ハコフグ
オ	トラフグ	カ	ヒガンフグ	キ	アカメフグ		

令和6年ふぐ処理師試験学科試験解答用紙

受験番号			氏名	

衛生法規

1	1	2	3	4	5	2	6	7	8	9	10
	<input type="checkbox"/> キ	<input type="checkbox"/> イ	<input type="checkbox"/> コ	<input type="checkbox"/> カ	<input type="checkbox"/> オ		<input type="checkbox"/> ア	<input type="checkbox"/> コ	<input type="checkbox"/> ケ	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> ウ
3	11	12	13	14	15	4	16	17	18	19	20
	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×		<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×
5	21	22	23	24	25	6	26	27	28	29	30
	<input type="checkbox"/> オ	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> ウ	<input type="checkbox"/> キ	<input type="checkbox"/> カ		<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○

食品衛生学

1	31	32	33	34	35	2	36	37	38	39	40
	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○		<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×
3	41	42	43	44	45	4	46	47	48	49	50
	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×		<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○
5	51	52	53	54	55	6	56	57	58	59	60
	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> ウ	<input type="checkbox"/> オ	<input type="checkbox"/> ア	<input type="checkbox"/> イ		<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×

ふぐに関する知識

1	61	62	63	64	65	66	67	68
	<input type="checkbox"/> オ	<input type="checkbox"/> イ	<input type="checkbox"/> ア	<input type="checkbox"/> キ	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> コ	<input type="checkbox"/> シ	<input type="checkbox"/> ク
2	69	70	71	72	73			
	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×			
3	74	75	76	77	78	79	80	81
	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○
4	82	83	84	85	86	87		
	<input type="checkbox"/> ウ	<input type="checkbox"/> キ	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> オ	<input type="checkbox"/> ク	<input type="checkbox"/> イ		
5	88	89	90	91	92	93	94	95
	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ×	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○	<input type="checkbox"/> ○
6	96	97	98	99	100			
	<input type="checkbox"/> イ	<input type="checkbox"/> エ	<input type="checkbox"/> オ	<input type="checkbox"/> カ	<input type="checkbox"/> ウ			