

衛生法規

- 1 次の文は「食品衛生法」第1条の記述です。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**）に起因する衛生上の（**4**）の発生を防止し、もつて国民の健康の（**5**）を図ることを目的とする。

語 群

ア	増進	イ	食品	ウ	飲食	エ	企画	オ	保護
カ	信頼	キ	危害	ク	規制	ケ	事件	コ	安全

- 2 次の文は、「食品衛生法」第6条で販売等を禁止された食品又は添加物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。

- 一 （**6**）し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。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。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、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（**7**）が定める場合においては、この限りでない。
- 三 （**8**）により汚染され、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。
- 四 不潔、（**9**）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	病原微生物	イ	厚生労働大臣	ウ	発酵	エ	異物
オ	化学物質	カ	不純物	キ	腐敗	ク	保健所長

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) (10) 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。
- (2) (11) 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- (3) (12) 保健所長は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
- (4) (13) 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、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- (5) (14) 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以外にふぐを処理させてはならない。

4 次の文は、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）について述べたものです。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。 15

HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害発生を（ A ）するための（ B ）である。平成30年、食品衛生法が改正され、（ C ）食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。

	A		B		C
ア	事後に確認	—	衛生管理システム	—	特定の
イ	事後に確認	—	製造機械	—	原則として全ての
ウ	未然に防止	—	衛生管理システム	—	原則として全ての
エ	未然に防止	—	製造機械	—	特定の

5 ふぐを処理する施設の基準に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。16

- ア 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、漬物製造業、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、ふぐの処理をする施設は、別にふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準を遵守しなければならない。
- イ 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ること。
- ウ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- エ ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス18℃以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を有すること。

6 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第1条及び第2条の記述です。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) この条例は、ふぐの処理について必要な規制を行うことにより、(17) による食中毒の発生を防止し、もつて公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (2) この条例において「有毒部分」とは、ふぐの (18)、卵巣その他の部分で人の健康をそこなうおそれがある程度の毒性があり、又はその疑いがあるものをいう。
- (3) この条例において「処理」とは、有毒部分の全部又は一部を (19) することをいう。
- (4) この条例において「ふぐ処理師」とは、(20) の免許を受けて、処理を行うことを業とする者をいう。

語 群

ア ふぐ毒	イ ふぐ料理	ウ 除去	エ 保健所長	オ 肝臓
カ 精巣	キ 加工	ク 知事		

7 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」の内容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) (21) 免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を厚生労働大臣に申請しなければならない。
- (2) (22) ふぐ処理師は、氏名又は本籍地都道府県名に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- (3) (23) ふぐ処理師がその責めに帰すべき事由により処理の業務に関し食中毒を発生させても、知事は、その免許を取り消すことはできない。
- (4) (24) 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。
- (5) (25) 除去した有毒部分は、専用の不浸透性の容器に収納しなければならない。

8 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第22条の記述です。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。

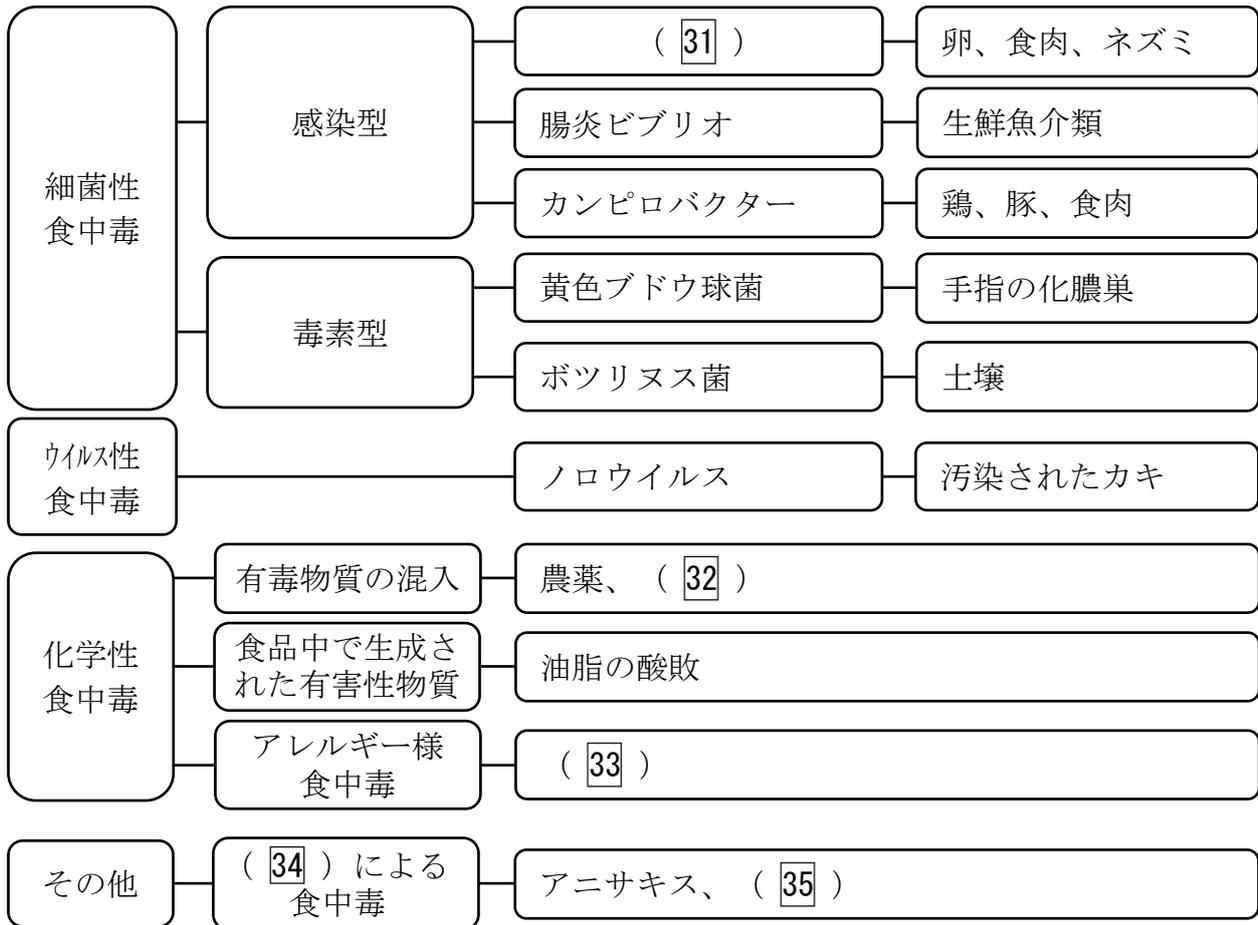
知事は、この条例の施行に必要な限度において、(26) に対し、その業務に関し(27) をさせ、又はその職員に、ふぐ処理師の営業所、(28) その他その業務を行う場所に立ち入り、(29)、書類その他その業務に関係のある物件を(30) させ、若しくは関係者に質問させることができる。

語 群

ア	営業者	イ	検査	ウ	実演	エ	事務所	オ	器具
カ	ふぐ処理師	キ	押収	ク	報告	ケ	自宅	コ	帳簿

食 品 衛 生 学

1 次の図は、食中毒を分類したものです。下記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。



語 群

- | |
|--|
| <p>ア ヒスタミン イ サルモネラ ウ 寄生虫</p> <p>エ クドア・セプテンpunkタータ オ PCB</p> |
|--|

2 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) (36) 食品が食中毒原因菌に汚染されても、一般に色、味、香りは変化しない。
- (2) (37) ふぐや毒キノコなど自然毒による食中毒は、それぞれ食品が獲れる時期に多発する。
- (3) (38) 細菌性食中毒の発生は、冬場に比較して夏場に多く、ウイルス性食中毒は、夏場に比較して冬場に多い。
- (4) (39) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、加熱により容易に破壊されるので、毒素が含まれる食品でも、通常の加熱調理を行えば食中毒を防ぐことができる。
- (5) (40) 化学物質による食中毒は、冬季に多く発生する。

3 次のA群の食品による食中毒に最も関係のあるものを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"/> 41)	ジャガイモ	ア	ヒスチジン
(2) (<input type="checkbox"/> 42)	青梅	イ	青酸 (シアン)
(3) (<input type="checkbox"/> 43)	バラムツ	ウ	ビタミンA
(4) (<input type="checkbox"/> 44)	赤身の魚肉	エ	ワックス
(5) (<input type="checkbox"/> 45)	イシナギの肝臓	オ	ソラニン

4 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) (46) この細菌による食中毒の潜伏期間は、30分程度と短い。
- (2) (47) この細菌は、数百個程度の比較的少ない菌量を摂取することによりヒトに感染する。
- (3) (48) この細菌に感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合がある。
- (4) (49) この細菌が食品中で増殖すると、毒素 (エンテロトキシン) を産生する。
- (5) (50) この細菌は、芽胞を形成し、芽胞は120℃で20分以上加熱しなければ死滅しない。

5 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) (51) この細菌による食中毒の症状は、吐き気又は嘔吐のみであり、腹痛や下痢を発症することはない。
- (2) (52) この細菌は、熱に弱く、60℃、10分の加熱で死滅する。
- (3) (53) この細菌は、淡水中では早く死滅するので、水道水など真水で洗浄することは、食中毒の予防につながる。
- (4) (54) この細菌による食中毒は冬季に集中して発生する。
- (5) (55) この細菌による食中毒は、まな板等の器具を介して二次的に汚染された食品により起こることがある。

6 食品の保存方法について、次のA群と最も関係のあるものを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) (56) 乾燥法 | ア 一度塩漬にした後に、さらに木材をいぶして出る煙の中にかざし、加温して水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分をしみ込ませて防腐する方法 |
| (2) (57) くん煙法 | イ 微生物の死滅や酵素の破壊によって食品の変質防止を図る方法 |
| (3) (58) 塩漬・砂糖漬法 | ウ 食品を0℃から10℃くらいの温度で保存して微生物の活動を抑える方法 |
| (4) (59) 加熱法 | エ 濃厚液中では、浸透圧の関係で細菌中の水分が体外に脱水され、微生物の発育が阻止されるという原理を利用した方法 |
| (5) (60) 冷蔵法 | オ 食品中の水分を減らし、細菌の発育や作用を阻止する方法 |

ふぐに関する知識

1 次の文は、ふぐの生態及び特徴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) (61) 西日本で獲れるふぐは、ほとんどが9月から翌年2月にかけて産卵する。
- (2) (62) 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の荒砂に産卵する。
- (3) (63) ふぐには、背ひれはあるが、腹ひれはない。
- (4) (64) ふぐは、ひとつながりになった大きい胃袋と腸管に水や空気を入れて膨張させることができる。
- (5) (65) 体の表面の小棘（トゲ）はうろこが変化したもので、体の表面に散布するか、種類によっては全くない。
- (6) (66) ふぐは、筋肉間の小骨が多いため、肉の歩留まりが悪い。
- (7) (67) 前部尾椎骨は、最初の不完全血管棘を持つ椎体よりも前方の椎骨をいう。
- (8) (68) ふぐは、泳ぐとき、他の魚種と違って、背ひれと臀^{しり}ひれを同時に振って体を動かさずに前進するため、背ひれと臀ひれを動かす筋肉は発達するが、体側筋は著しく退縮している。
- (9) (69) 口は小さいが、歯は非常に強く、上下各2枚、計4枚の歯板になっている。

2 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) (70) ふぐ毒は、紫外線や太陽光線の照射により容易に毒性を失う。
- (2) (71) 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る。
- (3) (72) ふぐ毒は、湿熱及び乾熱により容易に毒性を失う。
- (4) (73) ふぐの卵巣は、一般に産卵直前に毒量が多くなる。
- (5) (74) ふぐ中毒の最も重要な必発症状は、口唇部及び舌端部に現れる軽いしびれで、ふぐ毒摂取後20分から5時間以内に鈍麻が現れる。
- (6) (75) わが国の沿岸で漁獲されるカナフグの筋肉は無毒であるが、南シナ海産は有毒であるなど、同種のふぐでも、生息する水域によって毒性に差異がある。

3 輸入ふぐの取扱いについては、厚生労働省通知によって定められた、検疫所におけるふぐの輸入監視の際の検査指針において示されています。

同指針の基本的事項の一部について述べた次の文について、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) 輸入するふぐの形態は、([76]) 又は単に ([77]) のみをすべて除去したものに限ること。
- (2) 輸入するふぐには輸出国の ([78]) によって発行された衛生証明書が添付されているものであること。

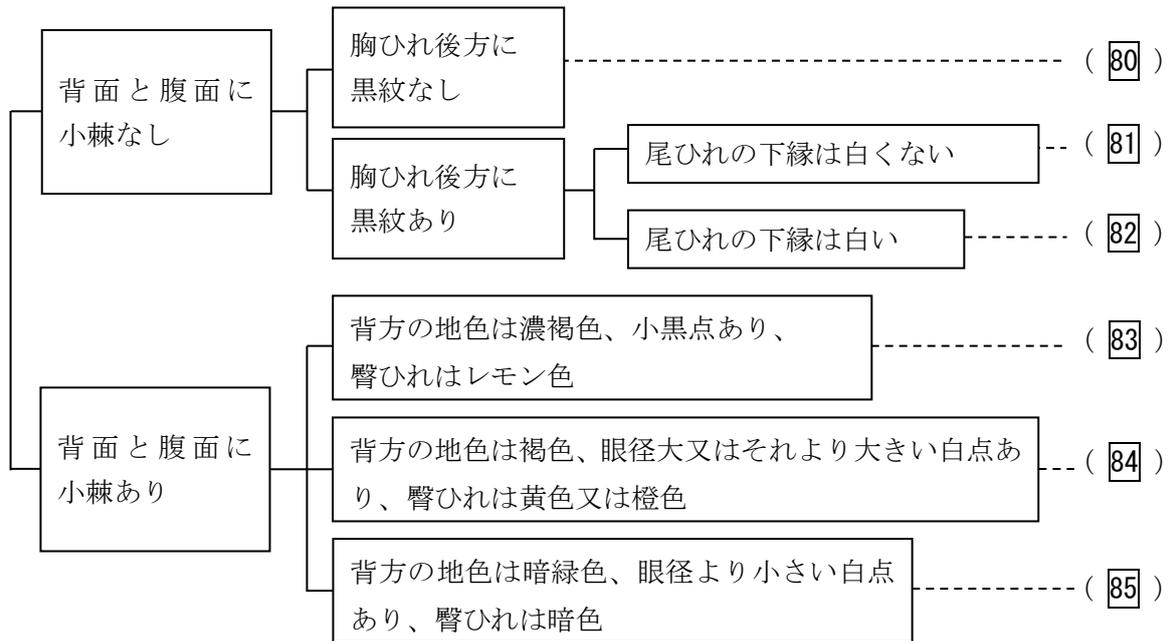
語 群

ア	処理を行わないもの	イ	皮	ウ	輸出業者
エ	身欠きにしたもの	オ	内臓	カ	政府機関

4 容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品を除く。）であって、ふぐを原材料とするふぐ加工品を販売する際の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。 [79]

- ア 名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、添加物、内容量又は固形量及び内容総量、栄養成分、表示内容に責任を有する食品関連事業者の氏名又は名称及び住所をすべて表示しなければならない。
- イ ロットが特定できるものとして、加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示しなければならない。
- ウ 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。
- エ 冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものについて、生食用であるか否かの別を表示しなければならない。

5 次の図は、トラフグ属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 コモンフグ | イ ゴマフグ | ウ マフグ | エ クサフグ |
| オ ナシフグ | カ ショウサイフグ | | |

6 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。

- | | |
|-----------------------------|--|
| (1) (<u>86</u>) カラスの口ばし | (6) (<u>91</u>) ショウサイフグのひれ |
| (2) (<u>87</u>) クロサバフグの精巣 | (7) (<u>92</u>) マフグの精巣 |
| (3) (<u>88</u>) ハリセンボンの精巣 | (8) (<u>93</u>) ハコフグの皮 |
| (4) (<u>89</u>) ヨリトフグの精巣 | (9) (<u>94</u>) ヒガンフグの精巣 |
| (5) (<u>90</u>) シロサバフグの肝臓 | (10) (<u>95</u>) ナシフグ（山口県の瀬戸内海域で漁獲）の筋肉 |

7 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。下の語群から該当する種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (96) 背面と腹面に顕著な小棘をもち、特に背面の小棘は全体を覆い、背ひれまで達する。尾の形はさまざまであるが、一般に下葉は上葉よりも短く白い。
- (2) (97) 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である。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。
- (3) (98) 体は緑黄色で、胸ひれ、背ひれは黄色か白色。尾ひれは中央部がいくらか湾入し、上縁と下縁は白、他は黄色。背面と腹面に小棘。一般に尾椎部の骨瘤はない。
- (4) (99) 黄褐色の地色に大小さまざまな不定形の白点がある。背方に6から7条の暗色バンドがある。体側下方に黄色帯、背面と腹面に小棘、背面小棘は基部が白く、顕著な微小白点となっている。全長27cmの小型魚。
- (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、水を飲みこんでいることが多い。全長40cmの中型種。

語 群

ア	シロサバフグ	イ	ヨリトフグ	ウ	ショウサイフグ
エ	ドクサバフグ	オ	クロサバフグ	カ	コモンフグ
キ	ヒガンフグ	ク	コモンダマシ	ケ	シマフグ
コ	サンサイフグ				

令和4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	2	3	4	5		6	7	8	9	
1	コ	ク	ウ	キ	オ	2	キ	イ	ア	エ	
3	×	○	×	○	×	4	ウ		5	ア	
6	ア	オ	ウ	ク		7	×	○	×	○	○
8	カ	ク	エ	コ	イ						

食品衛生学

	31	32	33	34	35		36	37	38	39	40
1	イ	オ	ア	ウ	エ	2	○	○	○	×	×
3	オ	イ	エ	ア	ウ	4	×	○	○	×	×
5	×	○	○	×	○	6	オ	ア	エ	イ	ウ

ふぐに関する知識

	61	62	63	64	65	66	67	68	69		
1	×	○	○	×	○	×	×	○	○		
2	×	○	×	○	○	○		3	ア	オ	カ
4	ア		5	カ	ウ	オ	イ	ア	エ		
6	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×	
7	エ	ケ	ア	ク	イ						