

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**）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	企画	イ	信頼性	ウ	規制	エ	食品	オ	飲食
カ	安全性	キ	保護	ク	増進	ケ	危害	コ	食中毒

- 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 （**7**）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（**8**）が定める場合においては、この限りでない。
- 三 （**9**）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、（**10**）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	発芽	イ	腐敗	ウ	異物	エ	保健所長	オ	病原微生物
カ	有毒	キ	未知	ク	不純物	ケ	化学物質	コ	厚生労働大臣

3 次の文は、「食品衛生法」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) (11) 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) (12) 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) (13) 厚生労働大臣は、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) (14) 食品、添加物、器具又は容器包装に起因して中毒した患者若しくはその疑いのある者を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに厚生労働大臣にその旨を届け出なければならない。
- (5) (15) 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。

4 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、(16) 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 (17)、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 (18) 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	肝臓	イ	精巢	ウ	保健所長	エ	除去	オ	危険性
カ	ふぐ料理	キ	知事	ク	毒性	ケ	ふぐ毒	コ	処理

5 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) ふぐ処理師でない者は、食品として販売の用に供するために、業として処理を行ってはならない。ただし、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、この限りでない。
- (2) (22) 免許証の記載事項に変更を生じて、ふぐ処理師免許証の書換え交付を申請することはできない。
- (3) (23) ふぐ処理師は、その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。
- (4) (24) 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。
- (5) (25) 麻薬、大麻、あへん又は覚せい剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

6 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。

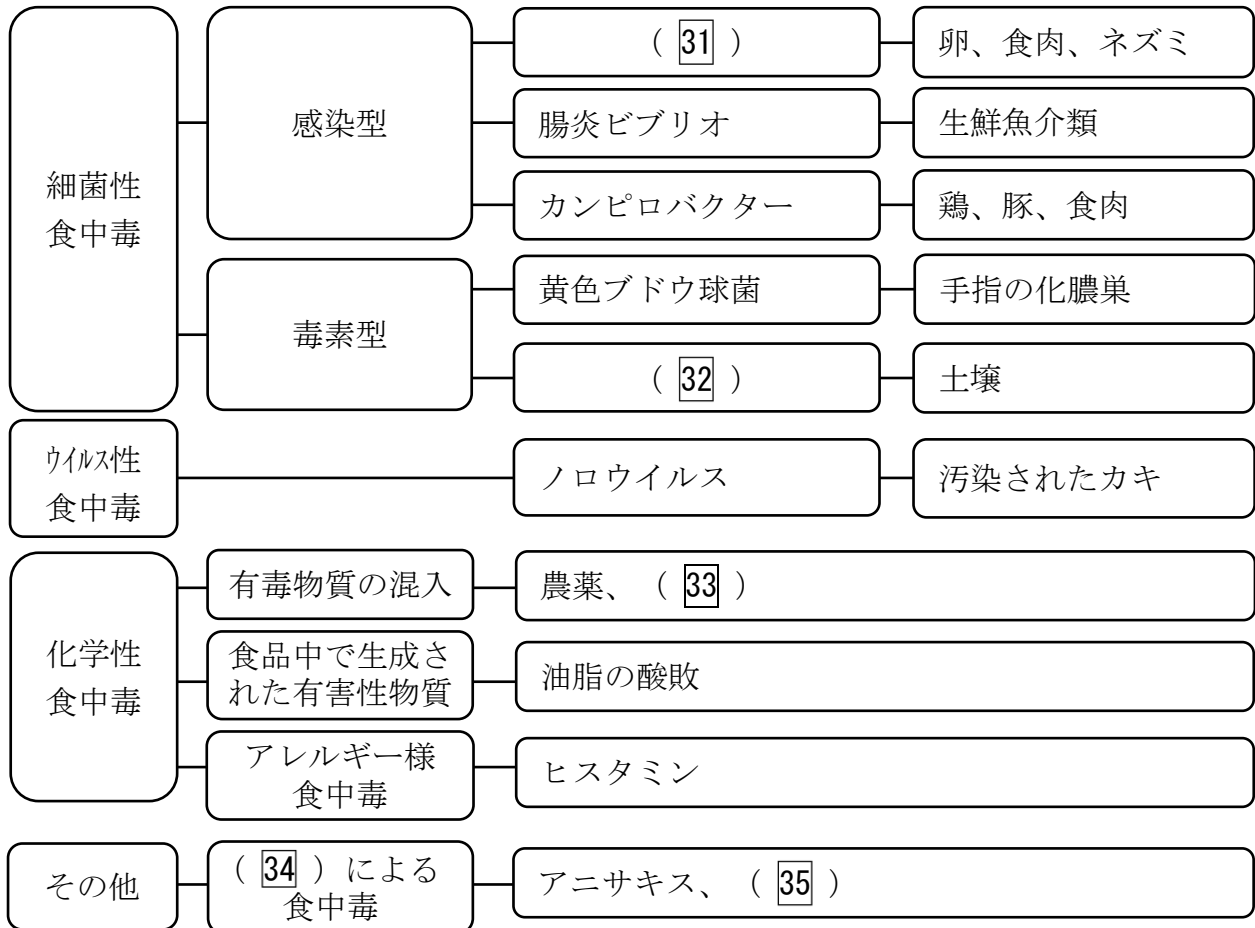
知事は、この条例の施行に必要な限度において、(26) に対し、その業務に関し報告をさせ、又はその職員に、ふぐ処理師の (27)、事務所その他その業務を行う場所に立ち入り、(28)、書類その他その業務に関係のある物件を (29) させ、若しくは関係者に (30) させることができる。

語 群

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

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

- | |
|---|
| ア クドア・セプトエンペクトータ イ PCB ウ 寄生虫
エ サルモネラ オ ボツリヌス菌 |
|---|

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) 細菌性食中毒の発生は、夏場に比較して冬場に多く、ウイルス性食中毒は、冬場に比較して夏場に多い。
- (3) (38) すべての食中毒菌は、熱に弱いので、65℃、10分間の加熱で死滅する。
- (4) (39) フグ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。
- (5) (40) 化学物質による食中毒は、季節には関係なく発生している。

3 次の文は、ノロウイルス及びこのウイルス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) このウイルスは、人の腸管の中でしか増殖しない。
- (2) (42) このウイルスによる食中毒は、感染者の糞便や吐物が調理従事者の手指を介して食品を汚染することによって起こることがある。
- (3) (43) このウイルスが人に感染するためには、100万個以上の大量のウイルスが必要である。
- (4) (44) このウイルスによる食中毒では、生カキの他、野菜サラダや和え物が原因食品となることがある。
- (5) (45) このウイルスによる食中毒は、原因食品の喫食直後に発症することが多く、主症状は吐き気と嘔吐、下痢、腹痛である。

4 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) (46) この細菌による食中毒では、強い胃痛や上腹部の激しい腹痛、嘔吐、水様下痢、発熱などの症状が現れる。
- (2) (47) この細菌は、熱に弱く、60℃、10分の加熱で死滅する。
- (3) (48) 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。
- (4) (49) 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。
- (5) (50) この細菌による食中毒は冬期に集中して発生する。

5 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"/> 51) 赤身の魚肉	ア	ヒスチジン
(2)	(<input type="checkbox"/> 52) イシナギの肝臓	イ	有毒プランクトン
(3)	(<input type="checkbox"/> 53) バラムツ	ウ	ビタミンA
(4)	(<input type="checkbox"/> 54) ジャガイモ	エ	ワックス
(5)	(<input type="checkbox"/> 55) ホタテ貝	オ	ソラニン

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
- (1) () くん煙法
- (2) () 塩漬・砂糖漬法
- (3) () 乾燥法
- (4) () 加熱法
- (5) () 冷蔵法

- B群
- ア 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
- イ 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
- ウ 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
- エ 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
- オ 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

ふぐに関する知識

1 次の文は、フグ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) 成熟した（**61**）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またはヨーグルト状を呈する。
- (2) 未成熟の（**62**）は、（**61**）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。
- (3) 背面の皮を（**63**）、腹面の皮を（**64**）と呼び、その内面に皮下組織がある。
- (4) 骨格に著しい特徴があり、普通の魚には内臓を守るため腹部に見られる（**65**）が全くない。

語 群

ア	オス	イ	肝臓	ウ	精巣	エ	黒皮	オ	メス
カ	肋骨	キ	卵巣	ク	背骨	ケ	腎臓	コ	白皮

2 次の文は、フグの腹を開けた状態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。

フグの腹を開けてまず目につくのは大きい（**66**）、うきぶくろと消化管である。産卵期が近づくと、内臓の半分以上を占める（**67**）が目立つ。

（**66**）は一または二葉からなり、この中に緑色の（**68**）がある。大きい胃袋は腸管とひとつながりになり、胃に水や空気を入れて膨腹することができる。腸管の間に（**69**）、うきぶくろの前部背壁に1対の（**70**）がある。

語 群

ア	心臓	イ	肝臓	ウ	胆のう	エ	肺	オ	卵巣か精巣
カ	脾臓	キ	腎臓	ク	えら	ケ	脊椎骨	コ	肋骨

3 次の文は、フグ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) (71) フグ毒であるテトロドトキシンは、フグだけしか持たない毒である。
- (2) (72) フグの肝臓を、細切し十分に水さらしすれば除毒効果がある。
- (3) (73) フグ毒は、消化酵素で分解されない。
- (4) (74) フグの毒力は、季節によって変化しない。
- (5) (75) 同種のフグであれば、生息する水域によって毒性に差異がない。
- (6) (76) ある種の細菌毒素を除いては、現在知られている最も強力な毒物の部類に属しており、その毒力は青酸カリの約 1,000 倍の強さがある。
- (7) (77) 人は、フグ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することができる。
- (8) (78) フグ毒は、動物膜を透過する。
- (9) (79) まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて可食部位である。
- (10) (80) フグ毒には雌雄差があり、各臓器の毒力は一般的にメスの方が強い。

4 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フグ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フグの部位について、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) (<input type="checkbox"/> 81) | マフグの皮 | (6) (<input type="checkbox"/> 86) | クサフグのひれ |
| (2) (<input type="checkbox"/> 82) | シロサバフグの卵巣 | (7) (<input type="checkbox"/> 87) | ショウサイフグの精巣 |
| (3) (<input type="checkbox"/> 83) | コモンフグの精巣 | (8) (<input type="checkbox"/> 88) | シマフグの皮 |
| (4) (<input type="checkbox"/> 84) | メフグの精巣 | (9) (<input type="checkbox"/> 89) | ゴマフグの皮 |
| (5) (<input type="checkbox"/> 85) | トラフグの肝臓 | (10) (<input type="checkbox"/> 90) | ヒガンフグの精巣 |

5 次の文は、フグ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) (91) 背面は、茶色の地色に網目状の褐色模様があり、大型魚ではこれがとぎれて点状になる。臀ひれは白く、胸ひれ後方に黒紋はない。一般に皮膚の小棘はない。全長35cmに達する中型種。
- (2) (92) 体には小棘がなくなめらか。体側中央に黄色の線がある。胸ひれ後方に明瞭な黒紋があり、臀ひれは黄色である。全長50cmの中型種。
- (3) (93) 胸ひれ後方上に黒紋があり、そのまわりが白っぽく、菊の花のようにふちどられている。尾ひれの下縁が白い。全長30cmぐらいの小型種。
- (4) (94) 胸ひれのすぐ後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している。臀ひれは白く、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うい模様。全長70cm以上に達する大型種。
- (5) (95) カナフグとよく似るが、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。全長50cmになる中型種。
- (6) (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。
- (7) (97) 茶褐色の地色に、淡色のほぼ丸い小点がある。背面と腹面に小棘がある。背ひれ、臀ひれは黄色または黄桃色。全長25cmの小型種。
- (8) (98) 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。
- (9) (99) 背面と体側上方に藍青色の小点が密布する。臀ひれはレモン色。背面と腹面に小棘がある。若魚の背面はむしろ褐色。全長40cmに達する中型種。
- (10) (100) 背面は青緑色で、眼径より小さい白点が密布する。全長15cm以下の小型種。

語 群

ア	シロサバフグ	イ	シマフグ	ウ	トラフグ	エ	ショウサイフグ
オ	ゴマフグ	カ	ナシフグ	キ	ドクサバフグ	ク	マフグ
ケ	コモンフグ	コ	クロサバフグ	サ	ヒガンフグ	シ	クサフグ

令和3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
	カ	ウ	オ	ケ	キ		イ	カ	コ	オ	ウ
3	11	12	13	14	15	4	16	17	18	19	20
	×	○	○	×	○		ケ	ア	ク	エ	キ
5	21	22	23	24	25	6	26	27	28	29	30
	○	×	○	×	○		オ	ク	カ	コ	エ

食品衛生学

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

ふぐに関する知識

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