

令和2年第2回ふぐ処理師試験学科試験問題

令和2年6月2日(火) 10:00~12:00

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) () 日本の首都は大阪である。
(2) () フランスの首都はパリである。
(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()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3条第1項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。

食品等事業者は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、（**1**）し、貯蔵し、運搬し、販売し、（**2**）若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は（**3**）について、（**4**）の責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の（**5**）の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

語 群

ア	行政	イ	調理	ウ	安全性	エ	容器包装	オ	車両
カ	不特定	キ	自ら	ク	顧客	ケ	利便性	コ	盛り付け

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 （**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	発芽	イ	不潔	ウ	変色	エ	未知	オ	厚生労働大臣
カ	不純物	キ	有毒	ク	保健所長	ケ	腐敗	コ	病原微生物

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) この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の営業活動を保護することを目的とする。
- (2) (12) 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。
- (3) (13) 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。
- (4) (14) 食品、添加物、器具若しく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、直ちに最寄りの保健所長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、都道府県知事に届け出なければならない。

4 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」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) (16) 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) (17) ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更が生じたときは、厚生労働大臣に、免許証の書換え交付を申請しなければならない。
- (3) (18) 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。
- (4) (19) 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) (20) ふぐ処理師という名称は、ふぐ処理師でない者も使用することができる。

5 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(その加工品を含む。以下同じ。)の処理について必要な規制を行うことにより、(21)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(22)、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(23)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(24)することをいう。
- (4) この条例において「ふぐ処理師」とは、(25)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	ふぐ料理	イ	肝臓	ウ	保健所長	エ	除去	オ	精巢
カ	ふぐ毒	キ	知事	ク	危険性	ケ	毒性	コ	加工

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

食 品 衛 生 学

1 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) (31) 食中毒原因菌に汚染された食品は、色、味、香りが必ず変化する。
- (2) (32) 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) (33) 細菌性食中毒の毒素型は、食品に付着している細菌が増殖する際に産生する毒素を摂取することによって起こる。
- (4) (34) フグや毒キノコなど自然毒による食中毒は、それぞれ食品がとれる時期に多発する。
- (5) (35) 化学物質による食中毒は、ほとんどが冬場に発生している。

2 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) (36) このウイルスは、カキなどの二枚貝の中腸腺の中でしか増殖しない。
- (2) (37) このウイルスによる食中毒の潜伏期間（平均）は24時間から48時間であり、主症状は吐き気と嘔吐、水様性下痢及び腹痛である。
- (3) (38) このウイルスによる食中毒を防止するため、感染した患者の嘔吐物や排泄物などの処理は次亜塩素酸ナトリウムを用いて行う。
- (4) (39) このウイルスによる食中毒は、調理従事者の手指を介した食品汚染が原因であることが多いため、調理従事者は食中毒予防のために手洗いを徹底することが重要である。
- (5) (40) 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。

3 次の文は、細菌性食中毒及びその原因菌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) 黄色ブドウ球菌は、100℃、20 分間の加熱でも無毒化されない毒素（エンテロトキシン）を産生する。
- (2) (42) ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、下水などに広く分布し、酸素のないところで増殖し、熱に弱い芽胞をつくる。
- (3) (43) 腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 は、75℃で1 分間の加熱や、家庭の冷蔵庫での保存で速やかに死滅する。
- (4) (44) ボツリヌス菌は、土壌や河川など自然界に広く生息し、酸素のないところで増殖し、産生する毒素は神経毒で、摂取すると死亡することもある。
- (5) (45) カンピロバクターは、数百個程度と比較的少ない菌量で感染が成立する。

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) この細菌は、本来土壌菌であり、淡水、塵埃（じんあい）、動物の排泄物中にも分布する。
- (2) (47) この細菌は、分裂速度が極めて早いので、食品を長時間室温に放置せず、保存は10℃以下（できるだけ5℃以下）とすることが大切である。
- (3) (48) この細菌による食中毒の潜伏期間は短く、原因食品を摂取してから30 分くらいで、言語障害、視覚障害等の神経症状が現れる。
- (4) (49) この細菌は、熱に弱く、60℃で10 分間の加熱で死滅する。
- (5) (50) 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。

5 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) (<input type="text" value="51"/>) くん煙法	ア 食品を0℃から10℃ぐらいの温度で保存して微生物の活動をおさえる方法。
(2) (<input type="text" value="52"/>) 放射線による方法	イ 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
(3) (<input type="text" value="53"/>) 乾燥法	ウ ジャガイモの発芽防止に利用される方法
(4) (<input type="text" value="54"/>) 加熱法	エ 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
(5) (<input type="text" value="55"/>) 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

6 食中毒の分類について、A群の食中毒に関係の深いものを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="text" value="56"/>) 細菌性食中毒	ア サルモネラ
(2) (<input type="text" value="57"/>) 寄生虫による食中毒	イ ヒスタミン
(3) (<input type="text" value="58"/>) アレルギー様食中毒	ウ ヒ素
(4) (<input type="text" value="59"/>) 自然毒食中毒	エ アニサキス
(5) (<input type="text" value="60"/>) 化学性食中毒	オ 青酸 (シアン)

ふぐに関する知識

1 次の文は、フグの特徴及び生態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) フグは、種類によりうろこを持つものと持たないものがある。
- (2) (62) フグには腹ひれは全くない。
- (3) (63) 体の表面に小棘（とげ）が散布するフグがあるが、この小棘はうろこが変化したものである。
- (4) (64) 普通の魚には内臓を守るために肋骨があるが、フグには全くない。
- (5) (65) 西日本でとれるフグの多くは、春から夏にかけて産卵する。

2 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) (66) フグ毒は、「アフラトキシン」と呼ばれている。
- (2) (67) 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- (3) (68) フグ毒は、消化酵素で分解されない。
- (4) (69) フグ毒は、青酸カリと同程度の毒力である。
- (5) (70) フグの毒力は、季節によって変化が大きい。
- (6) (71) フグの卵巣は絶対に食べてはいけないが、肝臓は、今までに食べて異常がない場合、それ以降は問題なく食べることができる。
- (7) (72) 中毒しない範囲でフグ毒を摂取し続ければ、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) (73) フグ毒は、湿熱及び乾熱に抵抗し、毒性を失わない。

3 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。

種 類	部 位		
	筋 肉	皮	精 巢
ショウサイフグ	○	(74)	○
ヨリトフグ	○	○	(75)
クサフグ	○	(76)	×
シマフグ	○	○	(77)
マフグ	○	×	(78)
シロサバフグ	(79)	○	○
ヒガンフグ	○	(80)	×

4 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。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (81) 背面は青緑色で、眼径より小さい白点が密布する。沿岸では最も普通に見られるフグ。
- (2) (82) 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（とげ）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うい模様。
- (3) (83) 体には小棘がなく、なめらかで、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（しり）ひれは黄色である。
- (4) (84) 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。
- (5) (85) 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。春の彼岸頃にまとまって獲れる。
- (6) (86) 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。背ひれ、臀ひれは黄色又は黄桃色。

語 群

ア	マフグ	イ	コモンフグ	ウ	ヒガンフグ	エ	クサフグ
オ	トラフグ	カ	ナシフグ				

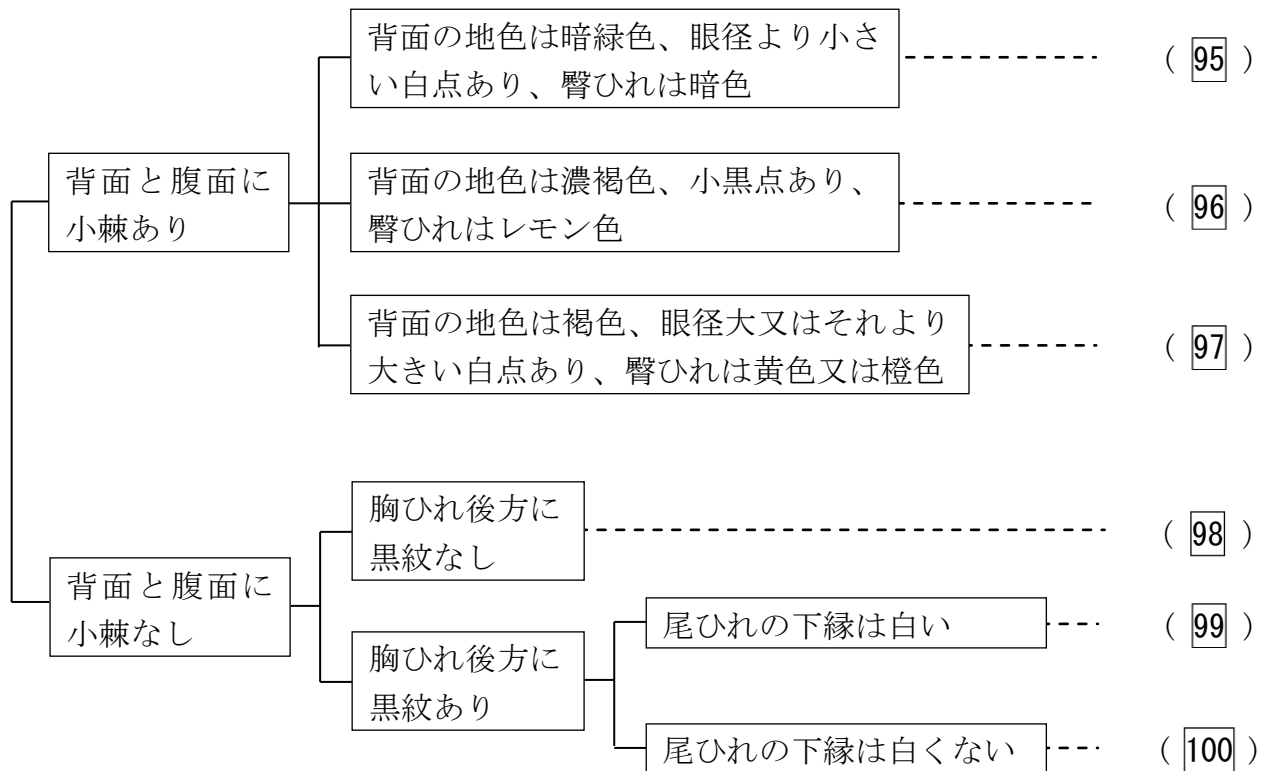
5 次の文は、フグの皮及び内臓について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 背面の皮を（ 87 ） 、腹面の皮を（ 88 ） と呼び、その内面に皮下組織がある。
- (2) フグの腹を開いてまず目に付くのは大きい（ 89 ） 、うきぶくろと消化管であり、産卵期が近づくと、内臓の半分以上を占める（ 90 ） か精巣が目立つ。
- (3) 肝臓の中には緑色の（ 91 ） が、また腸管の間には（ 92 ） が認められる。
- (4) 俗に「かくしぎも」と呼ばれる腎臓は、暗赤褐色をした（ 93 ） 器官であり、（ 94 ） 臓器として取り扱う。

語 群

ア	胆のう	イ	脾臓	ウ	卵巣	エ	肝臓	オ	生殖
カ	泌尿	キ	無毒	ク	有毒	ケ	腎臓	コ	心臓
サ	白皮	シ	黒皮						

6 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フグの種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。



語 群

ア	クサフグ	イ	ゴマフグ	ウ	ナシフグ
エ	マフグ	オ	ショウサイフグ	カ	コモンフグ

令和2年第2回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
	イ	カ	エ	キ	ウ		ケ	キ	オ	コ	イ
3	11	12	13	14	15	4	16	17	18	19	20
	×	×	○	○	×		○	×	○	×	×
5	21	22	23	24	25	6	26	27	28	29	30
	カ	イ	ケ	エ	キ		ア	キ	コ	イ	オ

食品衛生学

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

ふぐに関する知識

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