

# 令和2年第1回ふぐ処理師試験学科試験問題

令和2年2月12日(水) 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) (  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
1	×	○	×

2 

	4
2	イ

# 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（ 5 ）の保護を図ることを目的とする。

語 群

ア	食中毒	イ	健康	ウ	信頼性	エ	企画	オ	危害
カ	安全性	キ	飲食	ク	食品	ケ	規制	コ	生命

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厚生労働大臣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（ 9 ）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	寄生虫	ウ	異物	エ	未知	オ	機嫌
カ	不純物	キ	病原微生物	ク	健康	ケ	腐敗	コ	有毒

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 ) 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。
- (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 ) 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。
- (4) (  14 ) 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。
- (5) (  15 ) 営業上使用する器具及び容器包装は、見た目が美しければ衛生的でなくてもよい。

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を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
- (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 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、( 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、( 24 )の全部又は一部を除去することをいう。
- (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	内臓や皮	オ	精巢
カ	ふぐ毒	キ	知事	ク	危険性	ケ	毒性	コ	有毒部分

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。

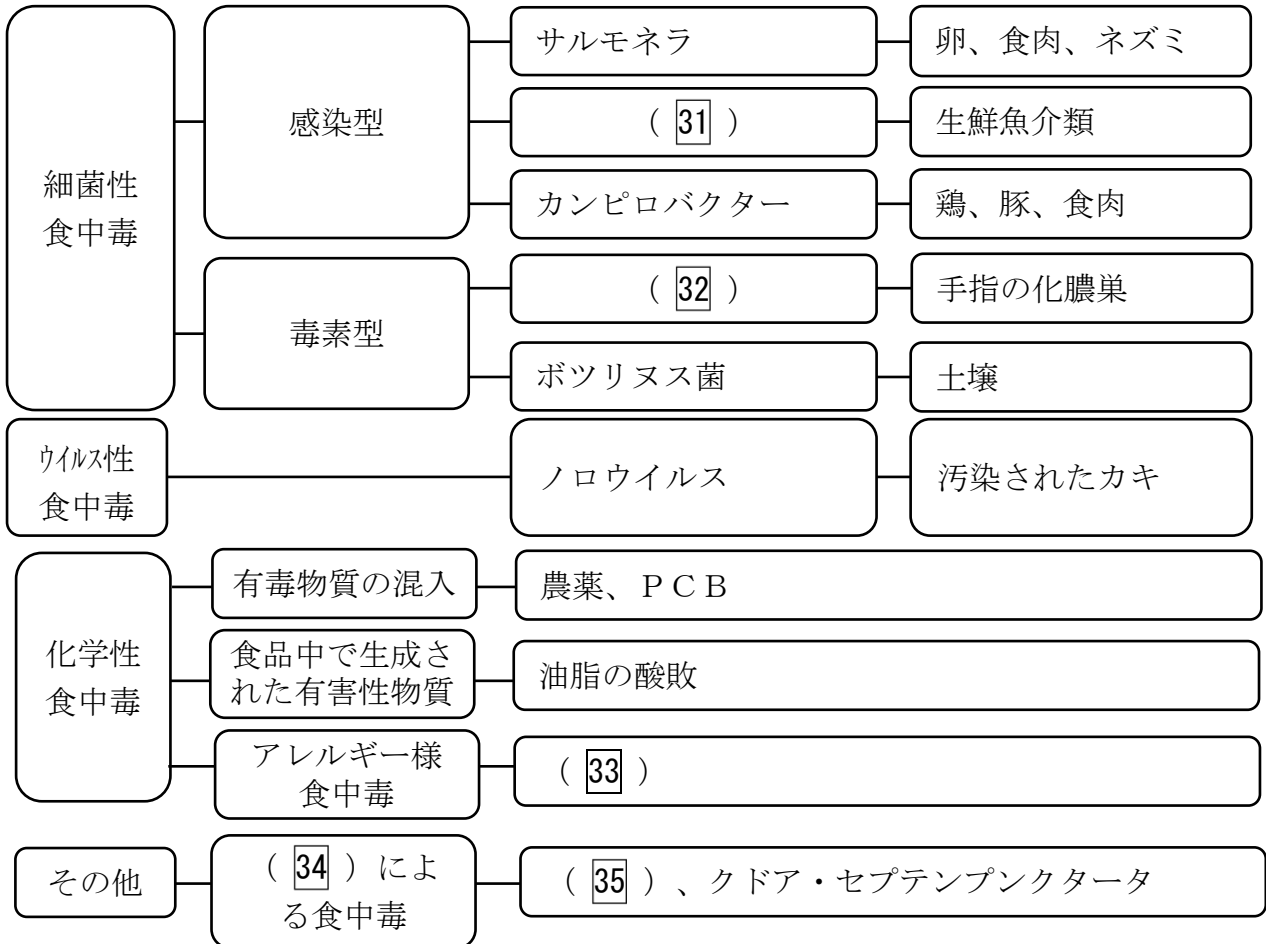
知事は、この条例の施行に必要な限度において、( 26 )に対し、その業務に関し( 27 )をさせ、又はその職員に、ふぐ処理師の( 28 )、事務所その他その業務を行う場所に立ち入り、( 29 )、書類その他その業務に関係のある物件を検査させ、若しくは関係者に( 30 )させることができる。

語 群

ア	ふぐ処理師	イ	協議	ウ	営業者	エ	器具	オ	質問
カ	自宅	キ	営業所	ク	実演	ケ	報告	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

- |  |
|--|
| ア アニサキス      イ ヒスタミン      ウ 寄生虫<br>エ 黄色ブドウ球菌      オ 腸炎ビブリオ |
|--|

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、貝類の中では増殖せず、中腸腺に濃縮されている。
- (2) (  37 ) このウイルスは、100個以下の極めて少量でも感染が成立する。
- (3) (  38 ) このウイルスに感染した患者の手指を介して汚染された食品により、食中毒を起こすことがある。
- (4) (  39 ) このウイルスによる食中毒予防対策として、吐物や排泄物などは、使い捨て手袋などを使用して、消毒用エタノールを用い、30分間処理するとよい。
- (5) (  40 ) このウイルスによる食中毒予防対策のため、調理従事者はできる限り二枚貝の生食を避け、下痢などの胃腸炎症状があるときは、調理に従事しない。

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 ) 腸管出血性大腸菌O157が、人に下痢を起こす菌量は100万個程度といわれている。
- (2) (  42 ) 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するといわれている。また、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。
- (3) (  43 ) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、100℃、30分の加熱でも無毒化されない。
- (4) (  44 ) ウェルシュ菌は、酸素のないところで増殖し、芽胞を形成するが、芽胞は、100℃で数分加熱すれば死滅するといわれている。
- (5) (  45 ) ボツリヌス菌は芽胞を形成する菌であり、酸素がないと増殖できない。

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 ) この細菌は淡水中で死滅するので、この細菌による食中毒を防止するためには水道水などの真水で洗浄する。
- (2) ( 47 ) この細菌は、分裂速度が速く、室温でも速やかに増殖することから、この細菌による食中毒を防止するために、刺身などの食品は短時間でも冷蔵庫に保存する。
- (3) ( 48 ) この細菌は、熱に強く、70度未満の加熱では死滅しない。
- (4) ( 49 ) 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) ( 50 ) 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。

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)	( 51 ) 赤身の魚肉	ア	ワックス
(2)	( 52 ) イシナギの肝臓	イ	青酸(シアン)
(3)	( 53 ) バラムツ	ウ	有毒プランクトン
(4)	( 54 ) アサリ	エ	ヒスチジン
(5)	( 55 ) タピオカ芋	オ	ビタミンA

6 次の文は、自然毒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) ( 56 ) ホタテガイは、有毒な海藻を多量に摂取し、内臓に毒素を蓄積させるため、麻痺性貝毒による食中毒の原因となることがある。
- (2) ( 57 ) 毒キノコの見分けは難しいので、昔から言い伝えられている毒キノコの見分け方法が有用である。
- (3) ( 58 ) ヒガンバナを食用にすると、中毒を起こすことがある。
- (4) ( 59 ) ジャガイモは、新芽の部分や緑色の部分に、ソラニンという有毒成分が含まれている。
- (5) ( 60 ) アブラソコムツは、摂食すると下痢を起こす。

## ふぐに関する知識

1 次の文は、フグの特徴と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 ) 日本産のフグの多くは、秋から冬にかけて産卵する。
- (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で底質が荒砂の所に産卵する。
- (3) (  63 ) フグの体の表面には、うろこ（鱗）がある。
- (4) (  64 ) フグには、腹を膨らませる、目を閉じる、かみ合う、おう吐する、発音するなどの習性がある。

2 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 (  65 ) 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 (  66 ) は、(  65 ) 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 (  67 )、腹面の皮を (  68 ) 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に腹部に (  69 ) があるが、フグには全くない。
- (5) 暗赤褐色をした器官で、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対ある (  70 ) は、俗に「かくしぎも」や「抱きぎも」と呼ばれる。

語 群

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



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 ) フグ毒は「テトロドトキシン」と呼ばれている。
- (2) (  72 ) 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- (3) (  73 ) フグ毒は、水には溶けないが、有機溶媒によく溶ける性質がある。
- (4) (  74 ) フグ毒は、長時間の紫外線照射により毒力が低下する。
- (5) (  75 ) フグ毒は、消化酵素で分解されない。
- (6) (  76 ) フグ毒は、青酸カリの約 1, 000 倍の強さである。
- (7) (  77 ) フグ毒の毒量を表す単位に、MU (マウスユニット) があり、1MU とは体重 20 g のマウスを 30 分で死亡させる毒量をいう。
- (8) (  78 ) 大人 1 人に対するフグ毒の最小致死量は、10MU と推定されている。
- (9) (  79 ) 人は、フグ毒に対する抵抗性・免疫性を獲得することはできない。
- (10) (  80 ) フグの毒力は、季節によって変化が大きい。

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) (  81 ) マフグの皮
- (2) (  82 ) シロサバフグの精巢
- (3) (  83 ) ハコフグの皮
- (4) (  84 ) カラスのひれ
- (5) (  85 ) トラフグの肝臓
- (6) (  86 ) クサフグの筋肉
- (7) (  87 ) ショウサイフグの筋肉
- (8) (  88 ) シマフグの皮
- (9) (  89 ) ゴマフグの皮
- (10) (  90 ) ハリセンボンの精巢
- (11) (  91 ) クロサバフグの筋肉

5 次の文は、サバフグ類の鑑別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) ( 92 ) { 背面の小棘は背ひれには達しない  
尾ひれの切れ込みは浅い  
尾ひれの上下端は白く、下方は白色又は灰色である
- (2) ( 93 ) { 背面の小棘は背ひれには達しない  
尾ひれの中央はむしろ突出している  
尾ひれの上下の末端はあざやかな乳白色である
- (3) ( 94 ) { 背面の小棘は背ひれのつけ根までである  
尾ひれの中央は深く切り込んだものが多い  
尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い

語 群

ア クロサバフグ      イ シロサバフグ      ウ ドクサバフグ

6 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) ( 95 ) 体は横断面がほぼ四角形の甲をもつ。甲らに棘はない。
- (2) ( 96 ) 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。背面の様子は大きさ、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。
- (3) ( 97 ) 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。臀ひれは白色。一般に皮膚の小棘はない。
- (4) ( 98 ) 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、臀ひれは黄色である。
- (5) ( 99 ) 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。
- (6) ( 100 ) 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 ハコフグ      ウ トラフグ  
エ ショウサイフグ      オ コモンフグ      カ ヨリトフグ

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

## 食品衛生学

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

## ふぐに関する知識

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