

# 令和4年度 千葉県ふぐ処理師試験問題(学科)

[指示があるまで開いてはいけません]

受験番号	
氏名	

( 受験の際の注意事項 )

- 1 解答は別に配る解答用紙に記入してください。
- 2 問題の中で、「ふぐの取扱い等に関する条例」とは、「ふぐの取扱い等に関する条例(昭和50年千葉県条例第1号)」をいいます。
- 3 問題の中で、「ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」とは、「ふぐの取扱い等に関する条例施行規則(昭和50年千葉県規則第23号)」をいいます。
- 4 問題の中で、「食品衛生法」とは、「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」をいいます。
- 5 問題の中で、「食品衛生法施行条例」とは、「食品衛生法施行条例(平成12年千葉県条例第3号)」をいいます。
- 6 問題の中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。
- 7 問題の数は、食品衛生関係法規から10題、食品衛生学から10題です。「解答の記入方法」を参考にして、解答してください。
- 8 「正しいものを1つ選ぶ」または「誤っているものを1つ選ぶ」などの問題の場合は、解答が2つ以上あると、その解答は無効となります。

( 解答の記入方法 )

例1 次のうち、千葉県の県花として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア リンドウ
- イ ナノハナ
- ウ ナデシコ
- エ アジサイ

解答欄

イ
---

例2 次のうち、千葉県に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 千葉県民の日は5月5日である。
- イ 千葉県の面積は全国第28位である。
- ウ 千葉県の人口は平成4年に600万人を超えた。
- エ 千葉県には国際空港がある。

解答欄

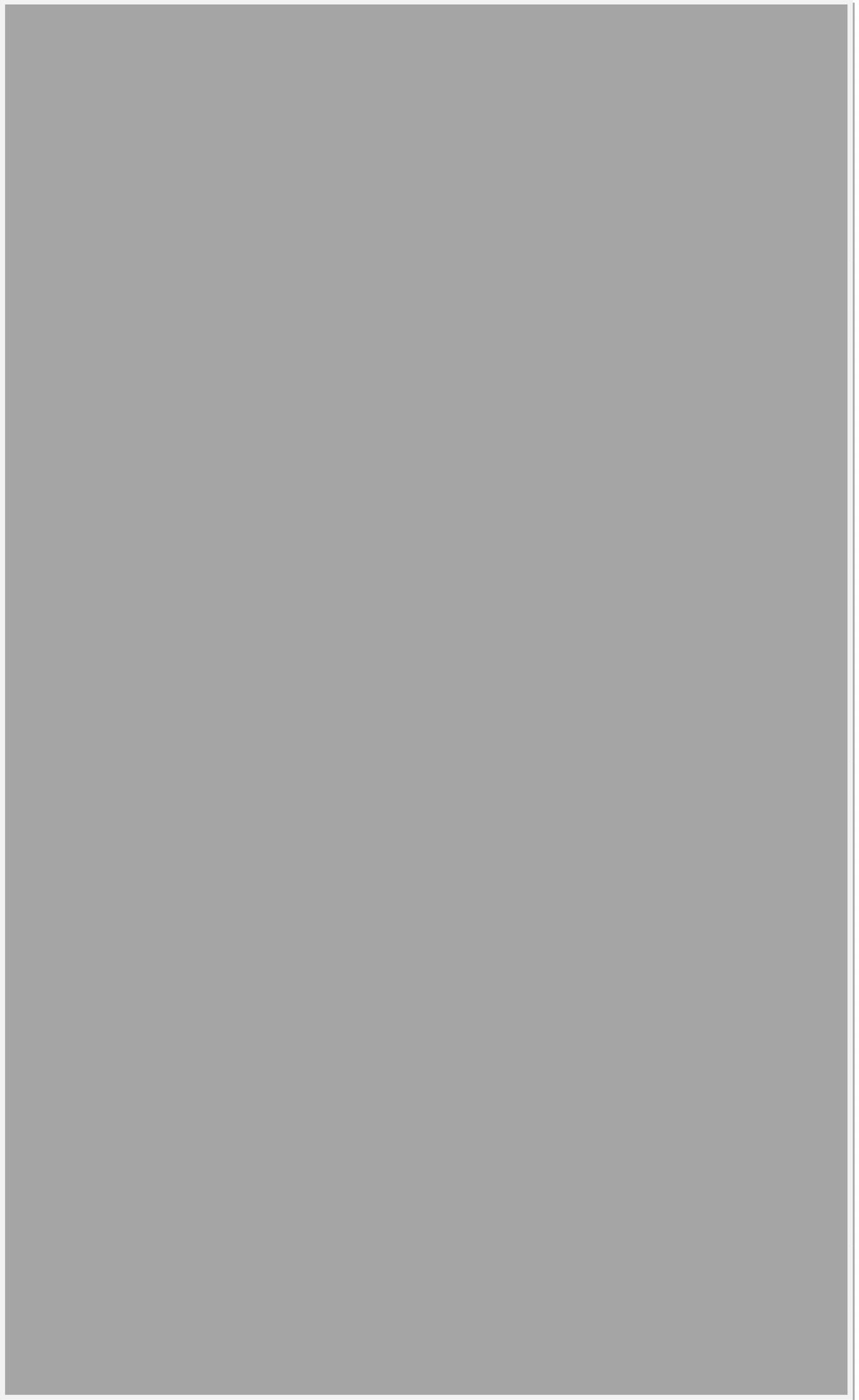
ア	×
イ	○
ウ	×
エ	○

例3 次のうち、国と首都の組合せとして、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア アメリカ合衆国 — カイロ
- イ ブラジル — ブラジリア
- ウ フランス — パリ
- エ 日本 — 東京

解答欄

ア
---



## 食品衛生関係法規

1 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める用語の説明として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 「処理」とは、ふぐの有毒部分を焼却等他人に害を与えるおそれのない方法で完全に処分することをいう。
- イ 「ふぐ処理師」とは、取扱いに関し知事の免許を受けた者をいう。
- ウ 「営業」とは、業として取扱い又はふぐの販売を行うことをいう。
- エ 「取扱い」とは、特定の者の食用に供する目的で、ふぐの営業を行うことをいう。
- オ 「加工」とは、整形し、又は魚肉ねり製品若しくは乾魚等にすることをいう。

2 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める取扱い等に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 営業者（営業の認証を受けた者）又はふぐ処理師に対しては、生ふぐをそのままの形体で販売してもよい。
- イ 食品衛生法第55条第1項の規定による魚介類競り売り営業の許可に係る施設内においては、卸売業者、仲卸業者又は売買参加者に対しては、生ふぐをそのままの形体で販売してもよい。
- ウ ふぐ処理師でない者は、いかなる場合も取扱いに従事してはならない。
- エ ふぐ処理師は、取扱いに従事する場合は、免許証を常時携帯しなければならない。

3 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定めるふぐ処理師免許の欠格事由についての記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 罰金以上の刑に処せられた者には免許を与えない。
- イ アルコールの中毒者には免許を与えないことがある。
- ウ 視覚機能の障害により取扱いを適正に行うに当たって必要な認知及び判断を適切に行うことができない者には免許を与えないことがある。
- エ 18歳未満の者には免許を与えない。

4 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定めるふぐ処理師免許の取消しに関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア ふぐ処理師が詐偽その他の不正の手段により免許を受けたとき、知事は免許を取り消すことができる。
- イ ふぐ処理師が、加工され、又は料理されたふぐを、認証を受けた営業所以外に販売したとき、知事は免許を取り消すことができる。
- ウ ふぐ処理師が他人に害を与えるおそれのある方法で有毒部分を処分し、知事から必要な措置をとることを命じられたにも関わらず、その命令に従わなかったとき、知事は免許を取り消すことができる。
- エ ふぐ処理師が免許証を他人に使用させたとき、知事は免許を取り消すことができる。
- オ ふぐ処理師が免許証を滅失し、亡失し、又はき損したとき、知事は免許を取り消すことができる。

5 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める営業に関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 1つの営業所で営業の認証を受けている場合、同市町村内の別の営業所で営業を行う場合であれば、その営業者は、新たに認証を受けなくてもよい。
- イ 営業者は、専任ふぐ処理師の免許証を営業所の見やすい場所に掲示しなければならない。
- ウ 認証を受けずに営業を行った者は、2年以下の懲役又は20万円以下の罰金に処される。
- エ 営業者が認証書を他人に使用させたとき、知事はその営業の認証を取り消すことができる。
- オ 営業者は、認証書の記載事項に変更があったときは、当該認証書を添えて速やかに知事に書換えを申請しなければならない。

6 次のうち、「食品衛生法」に基づく「公衆衛生上必要な措置の基準」のうち、食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要な応じて帽子及びマスクを着用すること。
- イ おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、提供前に洗浄するよう努めること。
- ウ 作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
- エ 手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

7 次のうち、「食品衛生法」に基づく「生食用鮮魚介類の規格基準」として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 生食用鮮魚介類の腸炎ビブリオの最確数は、検体 1 g につき 1,000 以下でなければならない。
- イ 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- ウ 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- エ 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。
- オ 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、14 以下で保存しなければならない。

8 次のうち、「食品衛生法」に基づき、医師が食中毒患者又はその疑いのある者を診断した場合の届出先として、正しいものを 1 つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 厚生労働大臣
- イ 最寄りの保健所長
- ウ 営業所所在地の市町村長
- エ 当該営業所の営業者

9 次のうち、「食品衛生法施行条例」に定める「公衆衛生上必要な営業施設の基準」におけるふぐを取り扱う営業の施設に関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 食品衛生法に規定する飲食店営業、魚介類販売業、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施設のうち、ふぐを処理する施設であって、基準に合う施設であること。
- イ 床面及び内壁は、カビの発生を防止するため、木材以外の材料であること。
- ウ ふぐの処理をする専用の器具を備えること。
- エ 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錠できる容器等を備えること。
- オ 必ずふぐ専用の浄化設備を有すること。

10 次のうち、厚生労働省が定める「輸入ふぐ検査指針」における記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限ることとされている。
- イ 輸入を認めるふぐについては、種類は規定されているが漁獲海域は規定されていない。
- ウ 輸入するふぐには、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書を添付することとされている。
- エ 凍結する場合は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあっては、同一ふぐの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態で凍結することが望ましいとされている。

# 食品衛生学

- 1 次のうち、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の組合せとして、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

記号	部位	筋肉	皮	精巢
	ふぐの種類			
ア	サンサイフグ		-	-
イ	マフグ			
ウ	ゴマフグ		-	
エ	アカメフグ			
オ	ショウサイフグ		-	-

- (注： は可食部位、-は不可食部位を示す。また本表は、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ふぐに適用する。)

- 2 次のうち、フグ科魚種でみられる特徴として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 肋骨が内臓を包む。
- イ 腹部に一对の腹びれを持つ。
- ウ 水や空気を飲み込んで腹を膨らませることができる。
- エ 鰓孔は胸びれの基部の後方にある。

3 次のうち、クロサバフグ、カナフグ及びドクサバフグの鑑別に関する記述として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア カナフグの鰓孔の色彩は黒い。
- イ ドクサバフグの尾びれは中央が突出したものが多い。
- ウ ドクサバフグの背面の小棘（トゲ）は、頭部にのみ分布し、背びれには達しない。
- エ 腹面に小棘（トゲ）がないのはクロサバフグである。

4 次のうち、ふぐに関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア ヨリトフグはハコフグ科のふぐである。
- イ ヒガンフグは眼の虹彩が赤い。
- ウ マフグは、背面及び腹部に小棘（トゲ）が密生しており、臀びれは黒い。
- エ ショウサイフグとナシフグは共に背面及び腹部に小棘（トゲ）がなく、臀びれは白い。
- オ シマフグは、胸びれ、背びれ、臀びれ、尾びれ全てが黄色い。

5 次のうち、ふぐに関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。
- イ 日本で食用に供してもよいフグ科のふぐは、ナシフグを含む15魚種のみである。
- ウ コモンダマシの筋肉と精巢は無毒である。
- エ いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣はすべて有毒部位とする。
- オ 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉は可食部位である。

6 次の「ふぐ毒(テトロドトキシン)」に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア ふぐ自身がつくり出す、ふぐだけが持つ毒である。
- イ 中毒症状は食後数日で現れ、重症の場合でも死亡することはない。
- ウ 一般的な調理加熱では分解しない。
- エ 組織や細胞に壊死をひきおこす壊死毒である。

7 次のうち、国内における、ふぐによる食中毒発生状況に関する記述として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 令和元年以降、患者の発生はない。
- イ 毎年、100件以上の事件が発生している。
- ウ 平成25年以降、死者は出ていない。
- エ 平成15年以降の事件数のうち、家庭で発生した件数が最も多い。

8 次のうち、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するために、厚生労働省が示している遵守事項として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 解凍は、容器にためた水を用いて、緩やかに行うこと。
- イ 凍結は、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によること。
- ウ 凍結保管は、-18以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- エ 再凍結は行わないこと。

9 次のうち、「アニサキス幼虫」に関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 虫体は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見える。

イ サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生する。

ウ ヒトの体内では、胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こすことがある。

エ 一般的な料理で使う食酢での処理で死滅するため、目視での除去は必要ない。

オ 冷凍（-20℃以下）で7日間以上保管しても死滅しない。

10 次のうち、貝毒に関する記述として、正しいものには 印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア ホタテガイやカキは、毒を持った植物プランクトンを捕食することによって、体内に毒を蓄積する。

イ 一般的な調理加熱では毒素は分解しない。

ウ 毒化した貝は外見から見極めることができる。

エ 麻痺性貝毒は毒性が低いため、死亡することはない。

オ 麻痺性貝毒による中毒症状は、ふぐ毒による中毒症状とよく似る。



