

令和3年愛知県ふぐ処理師試験問題

（ 令和3年10月13日
試験時間 午後1時30分～2時30分 ）

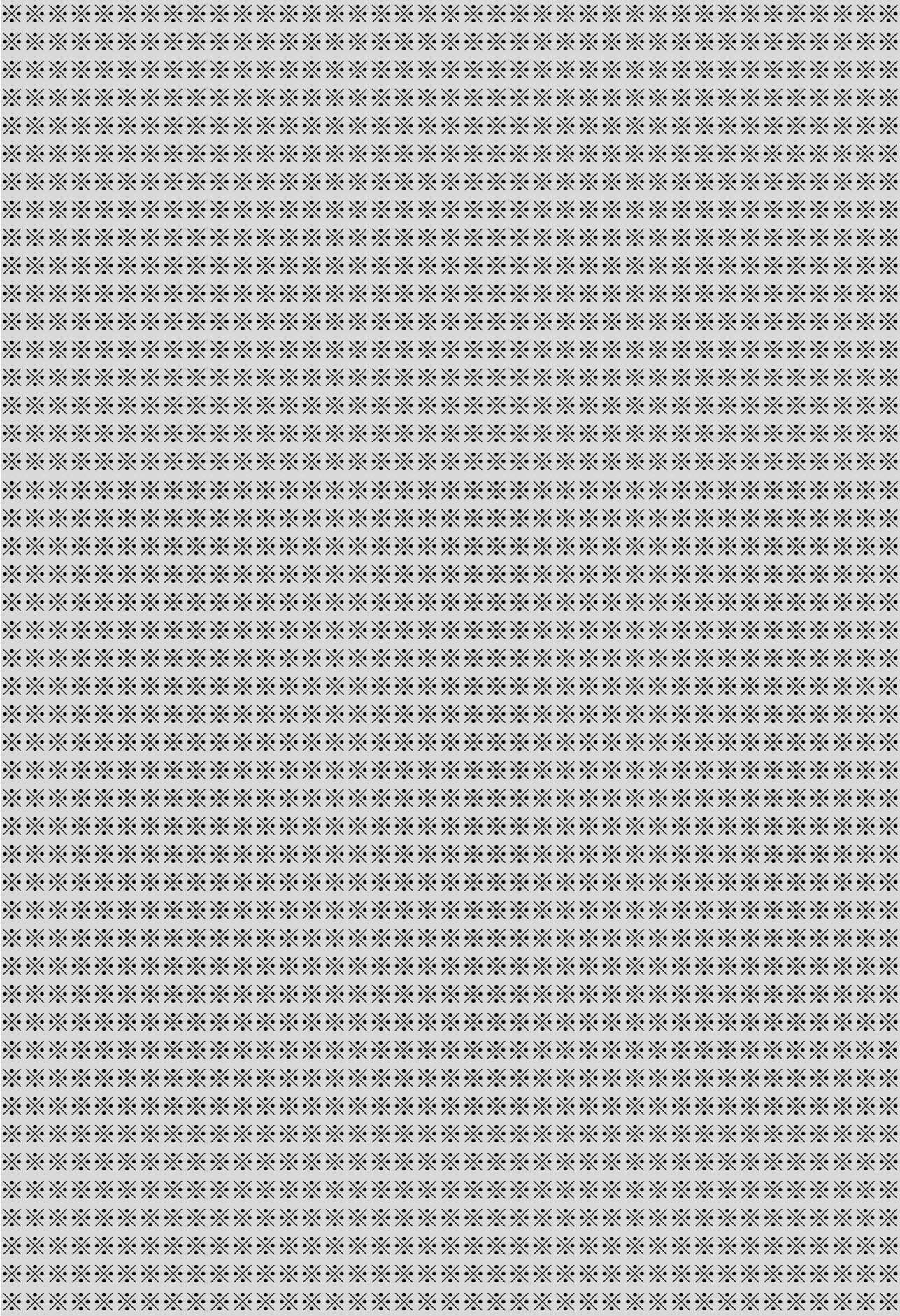
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注 意

- 1 この試験は問題と解答用紙が別になっています。答は必ず解答用紙の答の欄に書き入れてください。問題に答を書いても正解になりません。
- 2 解答用紙に受験番号と氏名を書き入れてください。
- 3 **問題は1～10ページ**まであります。確かめてください。
- 4 各問題とも答を一つ選んで、その番号を解答用紙の答の欄に書き入れてください。
- 5 答は番号をはっきりと書き入れ、まちがえて書いたときはきれいに消してください。
- 6 問題は持ち帰ってください。
- 7 受験票は、この後行うふぐの種類鑑別試験及び明日の実技試験に必要ですので、なくさないでください。
- 8 学科試験終了後は種類鑑別試験を行いますので、午後2時45分までに、学科試験を行った教室へ必ずお戻りください。

★ 鑑別試験に関する注意事項

- (1) 種類鑑別試験の試験室へは順次誘導します。
- (2) 学科試験終了後に種類鑑別試験の解答用紙を渡しますので、受験番号、テーブル番号、氏名を書き入れて待機してください。
- (3) テーブル上の1から5までの番号を付けた各バットに1匹ずつふぐが入っていますので、その番号を種類鑑別試験の解答用紙の該当する欄に書き入れてください。
同じ欄に番号を2つ以上記入した場合は、無効とします。
- (4) ふぐにさわっても構いませんが、バットから絶対に持ち出さないでください。
- (5) 1テーブルに2人の受験者が一度に受験し、時間は2分間とします。
- (6) 係員の指示に従って受験してください。



水産食品の衛生に関する知識

食品衛生学

問1 次の食中毒菌と細菌性食中毒の分類の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 黄色ブドウ球菌 —— 感染型
- (2) ボツリヌス菌 —— 毒素型
- (3) セレウス菌（嘔吐型） —— 感染型

問2 次のカンピロバクター及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 乾燥や加熱に弱い。
- (2) ギランバレー症候群（末梢神経の機能が不全となる自己免疫疾患）との関わりが注目されている。
- (3) 潜伏時間は、通常6～32時間である。

問3 次の腸炎ビブリオ及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 100℃1時間の加熱でも死滅しない。
- (2) 塩分濃度3.0%でよく増殖する。
- (3) 主な原因食品は、生鮮魚介類であるが、漬物やサラダ類が原因となることもある。

問4 次の食中毒病因物質と一般的な潜伏時間の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ノロウイルス —— 10～14日
- (2) 腸管出血性大腸菌 —— 1～6時間
- (3) サルモネラ属菌 —— 8～48時間

問5 次の動物性自然毒による食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) シガテラ中毒の特異な症状として、温度感覚の失調（ドライアイスセンセーション）がある。
- (2) アブラソコムツは、筋肉に多量のビタミンAを含んでおり、これを食べると下痢を起こすので、我が国では販売等が禁止されている。
- (3) 下痢性貝毒による食中毒は、貝の中腸腺に蓄積する水溶性の毒が原因となって発生する。

問6 次のヒスタミンによるアレルギー様食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 主な症状は、顔面紅潮・じんましん・頭痛である。
- (2) 原因は、魚の流通時全般の温度管理の不備等によりヒスタミン生成菌が増殖してヒスタミンを生成することにある。
- (3) ヒスタミンは熱に弱いため、加熱調理により予防することができる。

問7 次のアニサキス及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ヒラメの刺身が原因食品となることが多い。
- (2) 主に内臓に寄生しているが、魚が死ぬと筋肉に移行する。
- (3) 主な症状は、激しい下痢・発熱である。

問8 次の記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) 我が国で食品への放射線照射が認められているのは、ばれいしょ（ジャガイモ）の発芽防止のみである。
- (2) 一般に、細菌は冷凍することにより死滅する。
- (3) 密封容器に入れ脱気することで、全ての細菌の増殖を抑制することができる。

問9 次のうち、食中毒予防の三原則でないのはどれか。

- (1) 拡げない（整理・整頓）
- (2) 増やさない（迅速・冷却）
- (3) やっつける（加熱）

問10 次の消毒に関する記述のうち、正しいのはどれか。

- (1) アルコールによる手指の消毒には、濃度 10～30%の水溶液が最も効果的である。
- (2) 紫外線による殺菌は、食品の内部まで効果を示すため、野菜や果物の消毒に有効である。
- (3) 200ppm に調整した次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬することにより、食器類を効果的に消毒することができる。

水産食品の衛生に関する知識

衛生法規

問11 次は、「食品衛生法」第1条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「この法律は、食品の安全性の確保のために(ア)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、もつて国民の(イ)を図ることを目的とする。」

(ア) (イ)

- | | |
|----------|---------|
| (1) 食品衛生 | 生活衛生の向上 |
| (2) 公衆衛生 | 健康の保護 |
| (3) 安全衛生 | 健康の増進 |

問12 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) この法律で営業者とは、営業を営む法人のみをいう。
- (2) 販売の用に供する食品の採取、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) 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、食品表示法で定めるところによる。

問13 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食品とは、「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」に規定する医薬品及び医薬部外品を含む全ての飲食物をいう。
- (2) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。
- (3) 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

問14 次のうち、飲食店営業の許可施設において、ふぐによる食中毒で死者が発生した場合、「食品衛生法」に基づき、都道府県知事が営業者に対して行うことができるのはいくつあるか。

- (ア) 遺族への謝罪及び補償を命ずること。
- (イ) 営業の全部若しくは一部を禁止すること。
- (ウ) 営業の許可を取り消すこと。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問15 次の食品のうち、これを製造する施設に「食品衛生法」に基づく食品衛生管理者の設置が必要なのはどれか。

- (1) しょうゆ
- (2) そば
- (3) 魚肉ソーセージ

ふぐに関する一般知識

関係法規

問16 次のうち、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に規定されていない事項はどれか。

- (1) ふぐの販売に関すること。
- (2) ふぐ処理師の免許に関すること。
- (3) ふぐ処理施設の衛生管理基準に関すること。

問17 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」の別表に掲げる可食部分に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 「精巢」には「雌雄同体の精巢」を含む。
- (イ) 「皮」には「ひれ」を含む。
- (ウ) 「筋肉」には「骨」を含まない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問18 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 知事は、ふぐ処理師がその責に帰すべき理由により、ふぐの処理の業務に関し食中毒を発生させたときは、直ちに期間を定めてその業務を停止させなければならない。
- (2) ふぐ処理師は、除去した卵巣等を人に害を与えるおそれのないよう焼却する等適正に処分しなければならない。
- (3) 条例の規定に基づき免許の取消し処分を受けた者は、処分を受けた後1年を経過しなければ、免許は与えられない。

問19 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

- (ア) 「処理」とは、ふぐを衛生的に解体し、さしみ、ちり材等に細切することをいう。
- (イ) ふぐ処理師でない者は、業としてふぐの処理を一切してはならない。
- (ウ) ふぐ処理師は、ふぐの処理を行う施設として知事に届け出た施設以外の場所で、ふぐの処理の業務に従事してはならない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問20 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」のふぐ処理施設の届出に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 届出は、ふぐの処理に係る業務の開始後、直ちに行わなければならない。
- (2) 届出をした者は、届出事項に変更を生じた場合は、軽微なものを除き、遅滞なく届け出なければならない。
- (3) 届出をした者は、標札を当該施設の見やすい箇所に掲げなければならない。

ふぐに関する一般知識

その他ふぐに関する知識

問21 次のフグ毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ペプシン、トリプシンなどの消化酵素で分解されない。
- (2) 紫外線や太陽光線で分解されない。
- (3) 強アルカリ液中では分解されない。

問22 次のフグ毒の特性に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) フグの毒性は、フグの種類や雌雄によって異なる。
- (2) 肝臓には、季節による毒力の変動が全く見られない。
- (3) 同一種類のフグでも、生息する海域によって毒性が異なる。

問23 次のフグの分類についての組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- | (属名) | (標準和名) |
|------------|---------|
| (1) トラフグ属 | —— ホシフグ |
| (2) サバフグ属 | —— カナフグ |
| (3) モヨウフグ属 | —— ゴマフグ |

問24 次のフグ（フグ科）の一般的な特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 目のまわりに多数の皮褶ひしゅうがあり、これを絞りにして目をゆっくり開閉することができる。
- (2) 歯は、癒合歯でくちばし状になっており、体が触れ合うと激しく咬みつく。
- (3) うきぶくろの一部に大量の水や空気を取り込み、腹を膨らませる。

問25 次のうち、精巢が有毒なフグの組合せはどれか。

- A サンサイフグ B マ フ グ C ショウサイフグ
D ク サ フ グ E ヒガンフグ

- (1) A、C、D
(2) A、D、E
(3) B、C、E

問26 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：25cm の小型種

分布：北海道以南の日本沿岸、韓国、台湾

毒性：有毒＝皮、精巢

特徴：体の背面は褐色で、ほぼ円形の小白点が不規則に散在している。腹面は白い。

背・腹面に小棘（トゲ）がある。

- (1) コモンフグ
(2) ナ シ フ グ
(3) シロサバフグ

問27 次のうち、毒力が弱い（LD₅₀の値が大きい）順に並んでいるのはどれか。

- A ストリキニーネ
B テトロドトキシン
C ボツリヌス毒素A

- 弱い < 強い
- (1) A < B < C
(2) A < C < B
(3) B < A < C

問28 次のフグ中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 特異症状の1つは、意識が死の直前まで明瞭なことである。
- (2) 一般に、発症までの時間（潜伏時間）が長いほど、致命率（致死率）は高い。
- (3) フグ毒は神経毒であり、筋肉の末梢神経麻痺を起こす。

問29 次のサバフグ属の鑑別点に関する記述のうち、ドクサバフグに関するものでないのはどれか。

- (1) 背面の小棘（トゲ）は、背ひれのつけ根まで達する。
- (2) 背ひれのつけ根は特に黒く、尾ひれの中央は深く切れ込んだものが多い。
- (3) 尾ひれは黄色く、上下の末端は白色である。

問30 次のゴマフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 背・腹面に小棘（トゲ）がない。
- (2) 全長 40cm 程度の中型種である。
- (3) 臀ひれはレモン色である。

