

平成 23 年度

福岡県ふぐ処理師試験問題

試 験 科 目
衛生法規 ・ 食品衛生学 ・ ふぐに関する知識

受験上の注意

- 1 試験時間は、午前 9 時 40 分から 10 時 40 分までの 1 時間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。
試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入するとともに、試験問題のページ数を確認してください。
試験問題は 3 科目合計で 6 ページです。
- 3 退室は 10 時 15 分から認めます。
他の人の迷惑にならないよう静かに退室してください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを 1 つずつ記入してください。2 つ以上記入すると、その解答は無効になります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

【1 衛生法規】

問1 食品衛生法に関する次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の（①向上 ②維持 ③保護）を図ることを目的としている。
- (2) この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを（①含む ②一部含む ③含まない）。
- (3) この法律で（①調味料 ②添加物 ③原材料）とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。
- (4) この法律は、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を除いて、有毒な、若しくは（①有害 ②特殊 ③危険）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食品等の販売等を禁止している。
- (5) 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、（①商品選択に支障 ②商取引に支障 ③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2 福岡県食品衛生法施行条例で定められている公衆衛生上講ずべき「管理運営の基準」に関する次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 営業者は、製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害及び法に違反する食品等の情報について、（①保健所 ②裁判所 ③労働基準監督署）等へ速やかに報告すること。
- (2) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、食品取扱者に対し、食品衛生上必要な事項に関する教育を（①随時 ②計画的に ③必要に応じて）行うこと。
- (3) 水質検査等により、使用水が（①手洗い用 ②飲用 ③雑用）に適しないことが判明したときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。
- (4) 施設で取り扱う食品等の（①品質 ②種類 ③量）は、施設及び設備の規模及び能力、食品等を取り扱う業務に従事する者の人数等に応じた適切なものであること。
- (5) 原材料及び製品が法に規定する基準、規格等に適合しているかを検査等により定期的に確認し、その記録を（①1年間 ②3年間 ③5年間）保存すること。

問3 福岡県ふぐ取扱条例及び同条例施行規則に関する次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからコの解答欄に記入しなさい。

- (1) この条例で「処理」とは、ふぐの卵巣、（ア）、胃、腸その他の毒性のある部分（以下「有毒部分」という。）を除去することをいう。
- (2) 除去した有毒部分は、不浸透性材料で作られた有蓋^{ゆうがい}、かつ、（イ）の容器に入れ、（ウ）その他人畜に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (3) ふぐ処理師は、ふぐの処理に従事する場合は、免許証を（エ）し、食品衛生監視員の求めがあったときは、これを掲示すること。
- (4) ふぐ処理師が従業する施設にあつては、その施設の（オ）場所に、ふぐ処理師の氏名、免許年月日及び免許番号を掲示しなければならない。
- (5) 知事は、ふぐ処理師がその責めに帰すべき事由により、（カ）その他衛生上重大な事故を発生させたときは、免許を取り消し、又は期間を定めてその（キ）を命ずることができる。
- (6) ふぐ処理師が、免許の取消処分を受けたときは、（ク）以内に当該免許証を知事に（ケ）しなければならない。
- (7) 福岡県又は他の都道府県において、ふぐの処理に関する免許を取り消され、その取消しの日から（コ）を経過しない者は、試験を受け、又は免許を受けることができない。

〔語群〕

①適切な	②1年	③肝臓	④10日
⑤携行	⑥埋却	⑦食中毒	⑧営業施設の休業
⑨返納	⑩専用	⑪5日	⑫精巢
⑬取得	⑭業務の停止	⑮貸与	⑯2年
⑰胸びれ	⑱見やすい	⑲施設の改善	⑳焼却

【2 食品衛生学】

問1 次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからコの解答欄に記入しなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒は（ア）に多発する。人の手指や汚染された水によって食品へ付着するが、（イ）では増殖しない。（ウ）などが原因食品となりやすく、感染力が強く、嘔吐物などはウイルスが飛散しないよう衛生的な処理が必要である。
- (2) 特に（エ）食中毒の防止のために、清潔・迅速・（オ）の食中毒予防の三原則が、調理加工工程のすべてで守られることが必要である。
- (3) 腸炎ビブリオは、海水中に分布している細菌で、海水の温度が（カ）になると高率に検出され、塩分濃度が（キ）くらいでもっともよく増殖する。また、増殖速度が（ク）ことが特徴である。
- (4) 食品を製造、加工する営業者は、食品衛生法の規定に基づき、製造（加工）者住所、氏名、（ケ）、保存方法等を容器包装に表示する必要がある。食品の表示に関しては、他に（コ）等の法律があり、それぞれ必要な表示が決められている。

[語群]

①加熱食品	②冬季	③5%	④早い
⑤自然毒	⑥凍結	⑦製造年月日	⑧高く
⑨薬事法	⑩食品中	⑪JAS法	⑫梅雨期
⑬体内	⑭消費期限又は賞味期限	⑮遅い	⑯細菌性
⑰低く	⑱二枚貝	⑲冷却又は加熱	⑳3%

問2 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) (①黄色ぶどう球菌 ②ウエルシュ菌 ③セレウス菌) は、人の鼻、のどや化膿した傷などに存在し、食品に付着して増殖する時にエンテロトキシンという毒素を作る。
- (2) 食品を冷凍保存するときは冷凍庫の温度を (①-10℃ ②-12℃ ③-15℃) 以下に保つ。
- (3) サルモネラ食中毒では、(①いずし ②鶏卵などの畜産物 ③チャーハン) などの食品が原因となることが多い。
- (4) 腸管出血性大腸菌などの三類感染症に感染した患者又は無症状病原体保有者は、当該感染症の病原体を保有しなくなるまでの期間は、感染症を公衆にまん延させることがないように、(①入院 ②就業制限 ③行動制限) の規定がある。
- (5) 一般に微生物が食品を変化させても、食品が他の有用な食品等に変化した場合を、(①変敗 ②腐敗 ③発酵) と呼ぶ。

問3 次のA群と関係の深いものをB群から選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

[A群]

- (1) ウエルシュ菌 (ア)
- (2) ビタミンA過剰症 (イ)
- (3) 水の消毒 (ウ)
- (4) カドミウム (エ)
- (5) 青梅 (オ)

[B群]

- ①次亜塩素酸ナトリウム
- ②水俣病
- ③バラフェダイ
- ④ヒートショック
- ⑤イタイイタイ病
- ⑥イシナギ
- ⑦消毒用アルコール
- ⑧アフラトキシン
- ⑨アミダグリン
- ⑩ソラニン

【3 ふぐに関する知識】

問1 次の文の（ ）の中に下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐの（ア）は卵巣と共に毒力が強く、いかなる種類のふぐであっても、可食部位として認められていない。
- (2) 両性ふぐの（イ）は、卵巣と背中合わせや包みこむ形、あるいは融合しているものなどがあり、卵巣部分と共に有毒部分として除去しなければならない。
- (3) ふぐの（ウ）は俗に「かくしぎも」と呼ばれており、ふぐの場合、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対あり、暗赤褐色を呈し、仕上げの時には十分注意して除去しなければならない。
- (4) ふぐの（エ）は「とうとうみ」と呼ばれ、毒性は皮と概ね同程度である。
- (5) （オ）は、未熟の場合は、微細な血管に富み、淡桃色を呈し、断面は空洞になっており、極小のものでも拡大して観察すると容易に判別できる。

[語群]

- | | | | | |
|-----|-----|-----|-------|-----|
| ①腎臓 | ②脾臓 | ③心臓 | ④皮下組織 | ⑤黒皮 |
| ⑥肝臓 | ⑦精巣 | ⑧卵巣 | ⑨筋肉 | ⑩ひれ |

問2 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 凍結は急速凍結によることとし、できる限り内臓は除去した状態で凍結すること。凍結保管は、(①-18℃以下 ②-8℃以下 ③-3℃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。
- (2) ふぐ毒は(①テトロドトキシン ②アフラトキシン ③サキシトキシン)と呼ばれ、一種の神経毒である。
- (3) ふぐの臓器1gで、体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる毒量を1マウス単位(MU)といい、これを(①毒素 ②毒性 ③毒力)という。
- (4) ふぐの呼び名が原因で、部位別の毒性判断を誤ることのないように、(①地方名 ②標準和名 ③科名)を用いることが大切である。
- (5) ふぐによる中毒は、一般的にまず口唇、舌端、指先のしびれ感を訴えることが多く、平均(①24時間 ②12時間 ③2時間)前後で発症することが多い。

問3 次の表の右欄は、ふぐの種類による特徴を示したものです。下記の語群から左欄に該当するふぐの種類を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

ふぐの種類	ふぐの特徴
ア	背面は茶色の地色に濃褐色模様があり、大型魚ではこれがとぎれて点状になる。体に小棘がなく、尾びれの下縁が白く臀びれも白い。
イ	背面小棘の基部に微小白点をもち、背面と側面に様々な形の小白点がある。黄褐色の地色に散在する大小の白点は鮮明なものもあれば不明瞭なものもある。
ウ	一見するとクロサバフグによく似ている。しかし、外観上は背面の小棘が尾びれのつけ根まで密生していること、尾びれの中央部が深く切れ込んでいることで見分けられる。
エ	体はやや長く、背面に不明瞭な暗帯の見えることがあるが、概して斑紋がない。尾びれの両端が白く、中央部はやや湾入する。背面及び腹面に小棘があるが、背部の棘は、頭部から背中中央部までで、背びれまでは達しない。
オ	背面から側面にかけて白い縞があり、背面と腹面に小棘がある。ひれは全部黄色であるが、老成すると赤橙色となる。

[語群]

①シマフグ	②サンサイフグ	③アカメフグ	④ドクサバフグ
⑤ナシフグ	⑥トラフグ	⑦コモンダマシ	⑧マフグ
⑨シロサバフグ	⑩クサフグ	⑪ショウサイフグ	⑫コモンフグ

問4 次の表のふぐの各部位について、可食部位である場合は○を、可食部位以外である場合は×を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

部 位 種 類	精 巢	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
サンサイフグ	解答は 解答用紙に記載してください				
ショウサイフグ					
ドクサバフグ					
カラス					
ハコフグ					