

# 平成24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（　）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の（①住所 ②電話番号 ③名称）その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- (2) この法律で食品とは、すべての（①農水産物 ②飲食物 ③加工食品）をいう。
- (3) この法律で営業とは、業として、食品若しくは（①農産物 ②水産物 ③添加物）を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。
- (4) 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、（①公衆衛生 ②消費者 ③摂食者）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。
- (5) 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の（①生命 ②健康 ③財産）を損なうおそれがないと認められる場合は、販売等の禁止規定は適用されない。

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（　）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 手洗設備には、手洗いに適した洗浄剤、爪ブラシ、ペーパータオル、（①殺虫剤 ②消毒薬 ③湯沸器）等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (2) 作業場において、ねずみ、昆虫等の侵入の防止に努めるとともに、定期的にこれらの生息場所等の状況を調査し、その記録を一年間保存すること。また、調査等により、ねずみ、昆虫等の生息又は発生が判明したときは、直ちに（①清掃 ②改装 ③駆除）を行い、その記録を1年間保存すること。
- (3) 1回に50食以上の食事を提供する旅館、弁当屋、仕出し屋等にあっては、検食を食事提供後（①24 ②48 ③72）時間以上冷蔵保存するとともに、食事の提供先、提供時刻及び提供量に係る記録を作成し、保存すること。
- (4) 作業場では、衛生的な外衣を着用し、必要に応じてマスク、帽子等を着用すること。また、製造、加工又は調理を行う場所では、専用の（①下着 ②履物 ③くつ下）を使用すること。
- (5) 営業者は、原材料の仕入先、製造又は加工の状態、製品の販売先その他消費者の（①感染症 ②成人病 ③健康被害）の発生を防止するために必要な事項に係る記録を作成し、保存するよう努めること。

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「有毒部分」とは、ふぐの（ア）、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分をいう。
- (2) ふぐ処理師は、ふぐの処理に従事する場合は（イ）を携行し、当該職員の求めがあったときは、これを提示しなければならない。
- (3) ふぐ処理師は、ふぐを処理する時及びふぐの処理に使用した器具類は、（ウ）の水を用いて十分洗浄しなければならない。
- (4) ふぐ処理師は、ふぐの有毒部分を（エ）に供し、又は（エ）に供せしめてはならない。
- (5) 除去した有毒部分は、不浸透性材料で作られた有蓋かつ、（オ）の容器に入れ、焼却その他（カ）に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (6) ふぐ処理師が、その責めに帰すべき事由により、（キ）その他衛生上重大な事故を発生させたときは、知事は、ふぐ処理師免許を取り消し、又は期間を定めてその業務の（ク）を命ずることができる。
- (7) ふぐ処理師が死亡し、又は失そうの宣告を受けたときは、戸籍法による死亡又は失そうの届出義務者は、（ケ）以内にふぐ処理師免許証返納届に免許証及び戸籍抄本を添えて知事に返納しなければならない。
- (8) 免許証の再交付を申請しようとする者は、免許証再交付申請書に当該免許証（亡失又は滅失したものを除く。）を添えて、事故の生じた日から（コ）以内に知事に提出しなければならない。

[語群]

- |     |     |      |       |
|-----|-----|------|-------|
| ①客  | ②1年 | ③免許証 | ④30日  |
| ⑤精巢 | ⑥食用 | ⑦1ヶ月 | ⑧食中毒  |
| ⑨人畜 | ⑩ごみ | ⑪飲用適 | ⑫洗剤入り |
| ⑬改善 | ⑭卵巣 | ⑮販売用 | ⑯合格通知 |
| ⑰専用 | ⑲停止 | ⑲20日 | ⑳異物混入 |

## 【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の予防には、手洗いの励行、調理器具を介した二次汚染防止、食材の（ア）、排泄物・（イ）などの衛生的な処理が必要である。
- (2) 腸管出血性大腸菌は、赤痢菌が產生する志賀毒素に類似した（ウ）を產生し、この菌による食中毒では、（エ）を特徴とした症状を呈する。乳幼児や老人では（オ）や脳症を引き起こすことがある。
- (3) 細菌性食中毒には、感染型と（カ）があり、感染型とは、食品中で増殖した細菌を食品とともに食べた場合、（キ）で増殖してから病気を起こさせるもので、このタイプに属する食中毒菌としてはサルモネラ、（ク）がある。
- (4) カンピロバクターは、家畜、家禽、ペットなどの動物の腸管に分布し、特に（ケ）の保菌率が高い。潜伏時間が非常に（コ）のが特徴である。

### [語 群]

①バラ疹	②馬	③ベロ毒素	④腸管内
⑤凍結	⑥加熱調理	⑦毒素型	⑧障害物
⑨長い	⑩エンテロトキシン	⑪嘔吐物	⑫鶏
⑬下痢型	⑭短い	⑮黄色ブドウ球菌	⑯血便
⑰腸炎ビブリオ	⑱溶血性尿毒症症候群	⑲胃内	⑳白色の水様便

問2 次の文の（　　）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 热帯から亜热帯海域、特にサンゴ礁海域に生息する魚介類の摂食によって起こる致死率の低い食中毒を総称して（①シガテラ ②下痢性貝毒 ③麻痺性貝毒）という。
- (2) 腸炎ビブリオは、（①動物の腸管内 ②土壤中 ③海水中）に分布している細菌である。
- (3) ばれいしょ（じやがいも）の新芽の部分及び緑色の部分に（①ソラニン ②アフラトキシン ③青酸）と呼ばれる有毒成分が含まれる。
- (4) 食用油脂を空気中に放置すると、空気中の酸素により酸化され、これにより生じた（①ヒ素 ②過酸化脂質 ③亜硫酸塩類）が毒素を有する。
- (5) 食中毒のうち、もっとも発生件数が多いのは（①ウイルス性 ②自然毒 ③細菌性）食中毒である。

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(1)から(5)の解答欄に記入しなさい。

- | [A群]          | [B群]                       |
|---------------|----------------------------|
| (1) 洗浄        | ①化学的除去<br>②ダニ              |
| (2) ポツリヌス菌    | ③好気性細菌<br>④チョウセンアサガオ       |
| (3) 自然毒による食中毒 | ⑤亜硫酸ナトリウム<br>⑥脂質が分解変化      |
| (4) 水の消毒      | ⑦嫌気性細菌<br>⑧物理的除去           |
| (5) 腐敗        | ⑨タンパク質が分解変化<br>⑩次亜塩素酸ナトリウム |

### 【3 ふぐに関する知識】

問1 次の各記述の中で、正しいものを5つ選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- ① ふぐ毒は、エンテロトキシンと呼ばれる一種の神経毒である。
- ② ふぐ毒は、消化酵素により分解されない。
- ③ ふぐ毒は、紫外線や太陽光線に影響を受けない。
- ④ ふぐ毒は、熱に弱いので、煮物や鍋物にすると安全である。
- ⑤ ふぐ毒は、無味無臭であるから食べただけでは判らない。
- ⑥ ふぐ毒は、主に末梢神経を侵し、全身の運動麻痺や知覚神経麻痺などを起こす。
- ⑦ ふぐ毒は、予防接種により予防することができる。
- ⑧ ふぐ毒は、ふぐの凍結方法や解凍方法によって、有毒部位から無毒部位へ移行することがある。

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

- (1) みがきふぐを販売する場合にあっては、原料フグの種類（標準和名）、処理業者の氏名、住所、(①処理年月日、②水揚げ年月日 ③生年月日) を表示することが必要である。
- (2) ふぐには通称、黒皮（背面）と白皮（腹面）と「とうとうみ」と呼ばれる皮下組織がある。皮と皮下組織の毒性は(①皮の方が皮下組織より高い。 ②皮より皮下組織の方が高い。 ③おおむね同程度である。)
- (3) 卵巣は、未熟の場合は、微細な血管に富み、淡桃色を呈し、断面は(①空洞 ②ヨーグルト状 ③平滑) 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。
- (4) ふぐ毒の強さを表す単位としては、一般に(①リス ②マウス ③ウサギ) を利用して測定する方法が用いられている。
- (5) フグ中毒の症状のうち、(①血圧の上昇 ②高熱 ③呼吸障害) は患者の生命を危機に陥れる可能性がある。

問3 次のドクサバフグの記述で、正しいものには○を、誤っているものは×を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 背面は背びれの付け根まで小棘（トゲ）がある。
- (2) 背びれの基部が黒い
- (3) 尾びれの中央部は切れ込んだものが多い。
- (4) 腹面に小棘（トゲ）がある。
- (5) 脊椎骨数は19個（腹椎骨8+尾椎骨11）である。

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	皮	精 巢	肝 臓	筋 肉	ひ れ
マフグ					
コモンダマシ	.				.
ショウサイフグ					
サンサイフグ					.
シマフグ					

解答は

解答用紙に記入してください