

令和元年度 京都府ふぐ処理師試験

学科試験問題

指示があるまで開かないでください

■ 注意事項 ■

- 試験時間は、別冊の鑑別試験と併せて1時間30分です。
時間内に学科試験と鑑別試験の両方を解答してください。
- 学科試験の問題は、公衆衛生関係法規10問、食品衛生学10問、京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例及び同条例施行規則10問、ふぐの性状10問の合計40問です。
- 解答用紙は、マークシートにより行いますので、すべてHBの鉛筆で記入し、解答用紙は折り曲げないでください。(シャープペンシル、ボールペン等不可)
- 解答は四肢択一となっていますので、該当するものを一つだけ選びマークを塗りつぶしてください。二つ以上にマークするとその解答は無効になります。
マークは○の中を●のように濃く完全に塗りつぶしてください。
- 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムを使用し完全に消してください。
- 退場するときは、試験監督の指示に従い、解答用紙及び鑑別試験問題用紙を試験監督に提出し、学科試験問題用紙は持ち帰ってください。
- 合格発表は、11月28日(木)午前9時から京都府庁正門前及び京都府保健所、田辺総合庁舎、亀岡総合庁舎、綾部総合庁舎、宮津総合庁舎において、「受験番号」で掲示します。また、京都府ホームページにも「受験番号」で掲載します。
おって、合格者には合格証書(ハガキ)を郵送します。
なお、電話による問い合わせには応じません。

〈解答用紙 記載例〉

氏名：京都太郎
受験番号：0123 の場合

- ①に氏名を書く
- ②に数字を書き、
該当の数字を塗りつぶす

ふぐ処理師試験 解答用紙	
氏名	京都 太郎
[記入上の注意] 1.必ず印字用鉛筆を使用すること。 2.訂正する場合は、消しゴムができるに消すこと。 3.用紙を折りたり、斜めにしたりしないこと。	
正しい例	正しい例
①	② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨
受験番号 0123	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩	21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40
公衆衛生関係法規	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
食品衛生学	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
条例及び施行規則	
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
ふぐの性状	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	
① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳	

試験会場では静肅にし、試験監督の指示に従ってください。不正行為や試験監督の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生関係法規

問1 日本国憲法第25条の条文中（　　）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

すべて国民は、（A）で（B）な最低限度の生活を営む権利を有する。

国は、すべての生活部面について、社会福祉、社会保障及び（C）の向上及び増進に努めなければならない。

（A） （B） （C）

- ① 健康 — 衛生的 — 生活環境
- ② 安全 — 文化的 — 生活環境
- ③ 健康 — 文化的 — 公衆衛生
- ④ 安全 — 衛生的 — 公衆衛生

問2 次に記述される大気汚染物質として、正しいものを選びなさい。

発がん性や胎児に対する催奇形性^{さいきけいせい}が指摘される物質で、ごみ焼却場でプラスチック類などの有機塩素系化合物が燃えるときに発生する。

環境中で分解されにくく、人が摂取した場合、体内では特に脂肪組織に蓄積する。

- ① ダイオキシン類
- ② 光化学オキシダント
- ③ 二酸化硫黄
- ④ アスベスト

問3 地域保健法で規定される保健所の業務として、誤っているものを選びなさい。

- ① 人口動態統計その他地域保健に係る統計に関する事項
- ② 住宅、水道、下水道、廃棄物の処理、清掃その他の環境の衛生に関する事項
- ③ 精神保健に関する事項
- ④ 労働基準に関する事項

問4 「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（感染症法）」における一類感染症として、正しいものを選びなさい。

- ① コレラ
- ② ペスト
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症
- ④ ボツリヌス症

問5 水道法に基づく水道水（飲料水）の水質基準として、誤っているものを選びなさい。

- ① 外観は、ほとんど無色透明であること。
- ② シアン、水銀その他の有毒物質を含まないこと。
- ③ COD（化学的酸素要求量）が著しく高いこと。
- ④ 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭味を除く。

問6 生活習慣病に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 糖尿病の判定は、血糖値やヘモグロビン（Hb）A1c値などの検査結果をもとに総合的に判断されている。
- ② 心疾患の危険因子には、高コレステロール血症、高血圧、喫煙があげられる。
- ③ 平成30年における総死亡数に占める生活習慣病の割合は、脳血管疾患によるものが最も多い。
- ④ 悪性新生物（がん）は、からだを構成する細胞の一部が非制御的に分裂、増殖することが特徴の疾患で、発生部位は全身に及ぶ。

問7 食品衛生法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 販売する目的で食品を輸入する者は、都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
- ② 食品衛生推進員は、主として保健所に配置され、食品関係営業施設に対して立入検査や食品の収去を行う。
- ③ 飲食店営業を営もうとする者は、都道府県知事にその旨を届け出なければならない。
- ④ 食中毒患者又はその疑いのある者を診断した医師は、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。

問8 食品衛生法に基づき、食品衛生管理者の設置が義務付けられている製造施設として、正しいものを選びなさい。

- ① そうちざい製造業
- ② 食肉製品製造業
- ③ 醤油じょうゆ製造業
- ④ みそ製造業

問9 食品添加物に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 化学合成品である既存添加物と天然由来の指定添加物からなる。
- ② 食品安全基本法にその使用基準が定められている。
- ③ アスパルテーム（甘味料）には使用基準が定められていない。
- ④ 保存料は、主に食品中の油脂などの酸化を防止するために添加する。

問10 法律とその規定内容の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | (法律名) | (規定内容) |
|-----------|---------------|
| ① 健康増進法 | — 食事摂取基準の規定 |
| ② 調理師法 | — 食品検査機関の登録 |
| ③ 消費者基本法 | — 食品安全委員会の設置 |
| ④ 食品安全基本法 | — 食育推進基本計画の策定 |

食品衛生学

問 11 ヒスタミンによる食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 原因食品にはサンマ、アジ、イワシの加工品等がある。
- ② 化学性食中毒の大半を占め、赤身の魚肉に多く含まれているヒスチジンがヒスタミンに変化し原因物質となる。
- ③ 食後 30 分～1 時間程度で顔面の紅潮、頭痛、発疹等を発症する。
- ④ 予防には、食品を 75°C で 1 分間以上加熱調理することが有効である。

問 12 アニサキスによる食中毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 平成 30 年の食中毒統計（全国）の病因物質別発生状況で、事件数が最も多かった。
- ② 予防方法として、酢漬けが有効である。
- ③ アニサキスは、-20°C で 24 時間以上の冷凍貯蔵をしても死滅しない。
- ④ 主な症状は、末梢神経麻痺である。

問 13 寄生虫とその主な感染源となる食品例の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | (寄生虫) | (食品例) |
|---------------------------------|---------|
| ① 旋毛虫
<small>せんもうちゅう</small> | — アジ |
| ② クドア・セプテンプンクタータ | — ヒラメ |
| ③ サルコシスティス・フェアリー | — ホタルイカ |
| ④ トキソプラズマ | — アユ |

問 14 次の食品とその食品に含まれる自然毒（有害物質）に関して、正しい組合せを選びなさい。

(食品)	(有害物質)
ア バラハタ	— シガトキシン
イ バラムツ	— サキシトキシン
ウ 青梅	— アコニチン
エ じゃがいも	— ソラニン

- ① ア、イ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問 15 ノロウイルス食中毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① ノロウイルスの感染力は強く、10～100個程度で発病する。
- ② 消毒用アルコールによる消毒効果が非常に期待できる。
- ③ ノロウイルスは、カキなどの二枚貝の中で増殖する。
- ④ 潜伏期間は2～6週間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢などである。

問 16 カンピロバクター食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 潜伏期間は2～7日である。
- ② 鶏の刺身や加熱不足の食肉が主な原因となる。
- ③ カンピロバクターは、芽胞を形成する。
- ④ 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。

問 17 食品中の汚染物質に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品中の放射性セシウムの基準値として、乳児用食品には 50Bq/kg の基準値が設定されている。
- ② かび毒のアフラトキシンは、肝臓の急性障害や肝臓がんを発生させる。
- ③ 残留農薬の規制として、平成 18 年からポジティブリスト制度が実施されている。
- ④ 全ての魚介類に、メチル水銀の暫定規制値が定められている。

問 18 食品添加物の物質名、用途及び用途食品の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

(物質名)	(用途)	(用途食品)
① アセスルファムカリウム	— 甘味料	— 清涼飲料水
② 亜硝酸ナトリウム	— 酸化防止剤	— 食肉製品
③ チアベンダゾール	— 防かび剤	— バナナ
④ ソルビン酸	— 保存料	— 魚肉練り製品

問 19 次のH A C C P (ハサップ) に関する記述について、() に入る語句として正しい組合せを選びなさい。

H A C C P は、食品の安全衛生に関する危害の発生を (A) に防止することを目的とした自主的な衛生管理システムであり、日本語では (B) となる。

(A) (B)

- ① 事前 — 試験実施適正基準
- ② 事後 — 試験実施適正基準
- ③ 事前 — 危害分析重要管理点
- ④ 事後 — 危害分析重要管理点

問 20 衛生管理に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 肉類の解凍は、室温放置や日の当たる場所で行う。
- ② ロングライフミルク（ＬＬ牛乳）は無菌充填包装したミルクであり、開封後も長期保存が可能である。
- ③ 飲食を通して健康障害を発生する衛生上の危害は、生物的危険、化学的危険及び物理的危険の3つに分類される。
- ④ 水に浮かぶ魚類は鮮度が良好である。

京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例 及び同条例施行規則

問 21 条例第1条の条文中（　　）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

この条例は、ふぐの処理及び販売（販売以外の不特定又は多数の者に対する授与を含む。以下同じ。）に関して必要な規制を行うことにより、（ A ）による危害の発生を防止し、もつて（ B ）の向上に寄与することを目的とする。

- (A) (B)
- ① 食中毒 — 公衆衛生
 - ② ふぐ毒 — 公衆衛生
 - ③ 食中毒 — 危機管理
 - ④ ふぐ毒 — 危機管理

問 22 条例第4条の条文中（　　）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

何人も、（ A ）に供する目的で有毒部位（ふぐの処理をされたもののを除く。）の調理、加工又は販売をしてはならない。ただし、（ B ）処理等を行うことにより人の健康を損なわないようとする場合は、この限りでない。

- (A) (B)
- ① 食用 — 塩蔵
 - ② 研究用 — 塩蔵
 - ③ 研究用 — 加熱
 - ④ 食用 — 加熱

問 23 ふぐ処理師の免許に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師は、免許証を亡失し、滅失し、又はき損したときは、速やかに知事に免許証の再交付を申請しなければならない。
- ② 18歳未満の者は、ふぐ処理師の免許が与えられない。
- ③ 免許証は、他人に譲り渡し、又は貸与してはならない。
- ④ 京都府の免許証があれば、全ての都道府県でふぐの処理を行うことができる。

問 24 条例第 14 条の条文中（　　）に入る語句として、正しいものを選びなさい。

ふぐ処理業者又は未処理ふぐ販売業者は、営業所の見やすい場所に（　　）を掲示しなければならない。

- ① ふぐ処理師免許証
- ② 認証書又は届出済証
- ③ 営業所の見取り図
- ④ 廃棄物の処分方法を記載した書類

問 25 ふぐ処理師又はふぐ処理業者が遵守しなければならない事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐの処理に用いた器具及び容器は、ふぐ毒を完全に除去する。
- ② ふぐの処理に従事している場合であっても、免許証を携帯する必要はない。
- ③ 有毒部位は、有毒である旨の表示をした専用の不浸透性廃棄物容器に収容して施錠し、食品及び他の廃棄物と混同させない。
- ④ ふぐは、ふぐの処理をされたものとされていないものに区別し、それぞれその旨の表示をした容器に収容する。

問 26 未処理ふぐ販売業を営もうとする者（届出者）が届け出なければならない事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 届出者の氏名（その者が法人の場合にあっては、名称及び代表者の氏名）及び電話番号
- ② 届出者の営業所の名称
- ③ 届出者（その者が自然人である場合に限る。）の生年月日
- ④ ふぐ処理師免許証の写し

問 27 ふぐ処理業の認証について、正しい組合せを選びなさい。

- ア ふぐ処理業を営む者は、営業所毎に専任のふぐ処理師を置かなければならぬが、2つの営業所まで兼務させることができる。
- イ 専用のふぐ処理台を設け、他との混用を防ぐため、付属するまな板等は、ふぐ処理台から取り外せない構造であること。
- ウ 認証の申請をした者は、ふぐの処理をする営業所に対する食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可を有していなければならぬ。
- エ 専用のふぐ処理場を設け、予定処理量に応じ十分な広さとすること。

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、エ
- ④ ウ、エ

問 28 容器包装を用いずにふぐの刺身を販売する場合において、規則で定める記録すべき事項の保存期間として、正しいものを選びなさい。

- ① 販売した日から起算して 6 ヶ月間
- ② 加工した日から起算して 6 ヶ月間
- ③ 販売した日から起算して 1 年間
- ④ 処理した日から起算して 1 年間

問 29 ふぐ処理師の免許の取消対象となる事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 他の都道府県においてふぐの処理について免許等を受けている者にあっては、当該免許等の取消処分を受けた後 2 年を経過しない者であるとき
- ② 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるとき
- ③ ふぐ処理師に、ふぐの処理がされていないふぐを販売したとき
- ④ 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき

問 30 ふぐ処理業の認証を受けずにふぐ処理業を営んだ場合の罰則として、正しいものを選びなさい。

- ① 2 年以下の懲役又は 50 万円以下の罰金
- ② 1 年以下の懲役又は 30 万円以下の罰金
- ③ 6 ヶ月以下の懲役又は 20 万円以下の罰金
- ④ 10 万円以下の罰金

ふぐの性状

問 31 フグ毒の性状に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① フグ毒は、テトロドトキシンである。
- ② フグ毒は、強アルカリ性液中では分解されない。
- ③ フグ毒は、紫外線や太陽光線の照射には抵抗性が大きい。
- ④ フグ毒を毎日、中毒しない範囲で摂食し続けても、フグ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはできない。

問 32 フグ毒の特性に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 卵巣の毒力は、季節による変化がほとんどない。
- ② 一般には強毒種ほど肝臓の有毒率は高い。
- ③ 同種のフグであっても、生息する水域によって毒性に差異がある。
- ④ フグ中毒は、重症の場合、呼吸中枢の麻痺を伴うことが多い。

問 33 「皮」が有毒部位であるフグを選びなさい。

- ① シロサバフグ
- ② アカメフグ
- ③ ヨリトフグ
- ④ ヒトヅラハリセンボン

問 34 「精巣」が可食部位であるフグを選びなさい。

- ① ヒガソフグ
- ② クサフグ
- ③ ネズミフグ
- ④ サンサイフグ

問 35 クロサバフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」のうち、可食部位の全てを示したものを見なさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 36 ハコフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」のうち、可食部位の全てを示したものを見なさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 37 カナフグの特徴について、誤っているものを見なさい。

- ① 大型種である。
- ② 腹部には粒状のものが線状に並び、鰓孔は黒い。
- ③ 鼻孔は小隆起状ではなく、周囲が平らで眼の後上方に側線が四角形を呈する。
- ④ 背又は腹下に小棘（トゲ）が密生している。

問 38 ドクサバフグの特徴について、正しいものを見なさい。

- ① 尾ヒレの先端が「く」の字形になっている。
- ② 胸ヒレのすぐ後に白い輪に囲まれた大きな黒紋がある。
- ③ 体全体に強大な棘（トゲ）が密布している。
- ④ 背ヒレのつけ根は特に白い。

問 39 ナシフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 小型種である。
- ② 背面・腹面共に棘（トゲ）はない。
- ③ 胸ビレの近くに黒紋があり、その周囲に白っぽい菊の花の輪郭に似た部分がある。
- ④ ヒレはすべて鮮黄色である。

問 40 フグ科トラフグ属に分類されるフグを選びなさい。

- ① マフグ
- ② ウチワフグ
- ③ ホシフグ
- ④ キタマクラ