

# 平成21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 ■

- 1 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。
- 2 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、ふぐの取扱い及び販売に関する条例及び同施行規則10問、ふぐの性状10問の合計40問です。
- 3 解答用紙は、マークシートにより行いますので、HBの鉛筆（ボールペンは不可）で記入し、折り曲げないでください。
- 4 解答用紙の所定の欄に氏名及び受験番号を必ず記入してください。  
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。
- 5 誤って記入したときは、消しゴムで完全に消してください。
- 6 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、試験監督に提出して、学科試験問題用紙は持ち帰ってください。
- 7 合格発表は、11月19日（木）午前9時から府庁3号館南側掲示板及び京都府保健所、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。  
おって、合格者には合格証書（ハガキ）を郵送します。  
なお、お電話でのお問い合わせには応じられません。

〈記載例〉 受験番号「0123」の場合

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10問の解答を記入すること。  
2. 訂正する場合は、黒いボールペンで訂正すること。  
3. 角罫を押しすぎたり、折角けたりしないこと。

マーク	正しい例	悪い例
	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/> <input type="radio"/>

公衆衛生関係法規										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
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

受験番号

0	1	2	3
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0
0	0	0	0

条例及び施行規則										ふぐの性状									
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

解答が済んだ方は、もう一度  
氏名、受験番号及び解答に記入漏れがないか確認し、  
指示があるまで、解答用紙を返送してお待ち下さい。

試験会場では静粛にし、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、試験を無効とする場合があります。

## 公衆衛生関係法規

問1 次の衛生法規の基盤となる憲法の記述で、( A )、( B )に入る言葉の組み合わせで正しいものを選びなさい。

「国は、すべての生活部面について、( A )、社会保障および( B )の向上および増進に努めなければならない。」

- ① A：社会福祉                      B：公衆衛生
- ② A：社会環境                      B：保健衛生
- ③ A：社会福祉                      B：保健衛生
- ④ A：社会環境                      B：公衆衛生

問2 都道府県が備える調理師名簿に登録する事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 氏名、生年月日および性別
- ② 本籍地都道府県名（日本の国籍を有しない者については、その国籍）
- ③ 卒業した調理師養成施設名または調理師試験に合格した都道府県名
- ④ 免許の取消に関する事項

問3 食品衛生法に規定されていないものを選びなさい。

- ① 食品衛生責任者
- ② 食品衛生管理者
- ③ 食品衛生推進員
- ④ 食品衛生確認者

問4 下記の事項を規定している法律として、正しいものを選びなさい。

事業者が供給する商品や役務の取引について、優良誤認、有利誤認、誤認されるおそれのある表示を禁止

- ① 製造物責任法（PL法）
- ② 不当景品類および不当表示防止法
- ③ 生活衛生関係営業の運営と適正化に関する法律
- ④ 資源の有効な利用の促進に関する法律

問5 健康増進法で規定されている記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 栄養表示基準制度
- ② 都道府県における健康増進計画の策定
- ③ 特定給食施設の栄養管理
- ④ 予防接種による疾病の蔓延予防

問6 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（感染症予防法）における1類感染症を選びなさい。

- ① コレラ
- ② ペスト
- ③ ジフテリア
- ④ マラリア

問7 調理師法の記述として、（ A ） 、（ B ） に入る言葉の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

この法律は、調理師の資格などを定めて、調理の業務に従事する者の資質を向上させることにより、調理技術の（ A ）をはかり、もって国民の（ B ）の向上に資することを目的とする。

- ① A：合理的な発達                      B：食生活
- ② A：衛生的な配慮                      B：食生活
- ③ A：合理的な発達                      B：公衆衛生
- ④ A：衛生的な配慮                      B：公衆衛生

問8 次の法律のうち、制定時期のもっとも早いものを選びなさい。

- ① 健康増進法
- ② 食品安全基本法
- ③ 地域保健法
- ④ 食育基本法

問9 食品安全基本法の基本理念ではないものを選びなさい。

- ① 健康の保護を基本的認識とすること
- ② 食品供給行程の各段階において適切な措置を講ずること
- ③ 国民の栄養摂取等の実態把握を行うこと
- ④ 国際的動向および科学的な知見に基づいて食品の安全性を確保すること

問10 次のうち、規定事項と法律の組み合わせで、正しいものを選びなさい。

- | [規定事項]          | [法律]    |
|-----------------|---------|
| ① 就業調理師の届出      | — 食育基本法 |
| ② 受動喫煙の防止       | — 地域保健法 |
| ③ 検疫感染患者の隔離     | — と畜場法  |
| ④ 食品添加物等の販売等の制限 | — 食品衛生法 |

## 食品衛生学

問11 サルモネラ食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 近年では、生卵、洋生菓子、食肉が原因となることが多い。
- ② 症状は嘔吐が主で、だいたい2～3時間で発病する。
- ③ 感染型食中毒の一つである。
- ④ この菌は、熱にあまり強くないので、食品などを十分に加熱すれば安全である。

問12 腸管出血性大腸菌O157の記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 菌が産生するベロ毒素により、激しい腹痛と出血性大腸炎を起こす。
- ② 大量の菌(約100,000個以上)が一度に体内に入らない限り発症することはない。
- ③ 動物の糞便中に存在する。
- ④ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害を起こし死亡することもある。

問13 ぶどう球菌食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① ぶどう球菌は、通常、人の鼻腔内や化膿巣に存在する。
- ② 発症までの潜伏期間は、1週間程度である。
- ③ ぶどう球菌の毒素は、エンテロトキシンと呼ばれている。
- ④ 主な症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢である。

問14 寄生虫と食品に関する組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | [寄生虫]    | [食品例]    |
|----------|----------|
| ① アニサキス  | － アユ、ウグイ |
| ② 旋尾線虫幼虫 | － ホタルイカ  |
| ③ 横川吸虫   | － アジ、イカ  |
| ④ 肺吸虫    | － 豚肉     |

問15 自然毒による食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ちょうせんあさがおの種子に含まれる毒素は、スコポラミン、ヒヨスチアミンである。
- ② 毒きのこの毒成分は、チクトキシンである。
- ③ じゃがいもの芽は、発芽時にマイコトキシンという毒成分を持つ。
- ④ カビが産生する毒でアコニチンは、発ガン性が強い。

問16 フグ毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① フグ毒は神経毒で、喫食後おおよそ30分から3時間程度で発病し、感覚麻痺から呼吸困難へ進み、死に至ることもある。
- ② フグの毒成分は、内臓、特に卵巣や肝臓などに多い。
- ③ フグの毒成分であるテトロドトキシンは、十分に加熱することで分解される。
- ④ フグ毒は、同一種類でも季節によって毒力が違う。

問17 逆性せっけん（陽性せっけん）に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 普通のせっけんとは違って、洗浄力はほとんどない。
- ② 普通のせっけんや中性洗剤と混ぜて使用すると効果がなくなる。
- ③ 刺激性がなく、人に対する毒性がきわめて弱い。
- ④ においが強いので手指の消毒には適さない。

問18 食品添加物の用途と物質の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | [用途]   | [物質名]          |
|--------|----------------|
| ① 発色剤  | － ジフェニール       |
| ② 保存料  | － 安息香酸         |
| ③ 防カビ剤 | － オルトフェニルフェノール |
| ④ 甘味料  | － アスパルテーム      |

問19 食品の鮮度に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 良好な魚は、水に浮かぶ。
- ② えらが美しい赤色を呈している魚は、良好である。
- ③ 良好な卵は、電灯の光に透かすと明るく透けて見えない。
- ④ 殻の表面がザラザラして光沢がない卵は、不良である。

問20 食品の保存法に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 低温貯蔵法とは、低温で微生物の活動をおさえる方法である。
- ② 燻煙法は、煙の成分をしみ込ませて防腐する方法である。
- ③ びん詰め法は、食品をびんに詰めた後、脱気し、密閉後、加熱殺菌し、保存する方法である。
- ④ 紫外線は、その強い透過力により食品の内部まで殺菌する方法である。

## ふぐの取扱い及び販売に関する条例及び同施行規則

問21 ふぐ処理師免許に関する記述で、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師免許は、全国共通である。
- ② 18未満の者には、与えられない。
- ③ ふぐ処理師免許は、3年ごとに更新しなければならない。
- ④ ふぐ処理師の免許証の記載事項に変更があった場合は、速やかに住所地の市町村長に免許証の書換を申請しなければならない。

問22 「ふぐの取扱い及び販売に関する条例」第4条の条文で、( A )、( B )に入る語句として正しい組合せを選びなさい。

第4条 何人も食用に供する目的でふぐの有毒部分を( A )し、加工し、( B )し、又は授与してはならない。

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 処理    | — | 流通    |
| ② | 処理    | — | 販売    |
| ③ | 調理    | — | 流通    |
| ④ | 調理    | — | 販売    |

問23 ふぐ処理師又はふぐ取扱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 ふぐは、処理済みのものと未処理のものに区別し、それぞれその旨の表示をした容器に収容する。
- ② ふぐの有毒部分は、有毒である旨の表示をした専用のしん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しない。
- ③ ふぐの有毒部分は、焼却その他人畜に害にならない方法で適正に処分する。
- ④ ふぐの取扱いに従事している場合は、ふぐ免許証を携帯する。



問24 「ふぐ販売業」を届け出る時の添付書類として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐの販売価格を示す書類
- ② ふぐ販売に従事する者の履歴書
- ③ 営業所付近の見取図
- ④ 営業所の不動産登記簿謄本

問25 ふぐ処理師に関する記述で、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師とは、ふぐ取扱いに関して、知事の免許を受けた者をいう。
- ② ふぐ処理師でない者は、ふぐ処理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- ③ ふぐ処理師が死亡したときは、同居の親族は、10日以内にその旨を知事に届け出て免許証を返納しなければならない。
- ④ ふぐ処理師でなければ、ふぐの販売に従事してはならない。

問26 ふぐ販売業に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 未処理のふぐを、ふぐ取扱業者、ふぐ販売業者、ふぐ処理師を除き一般消費者に販売してはならない。
- ② ふぐ販売業者が営業を廃止したときは、その旨を知事に届け出なければならない。
- ③ ふぐ販売業の届出書類は、販売業者の住所地を所管する保健所長に対し提出する。
- ④ ふぐ販売業者は、営業所の見やすい場所に届出済証を掲示しなければならない。

問27 ふぐ取扱業において、認証書の記載事項に変更があった場合、当該変更が生じた日から書換申請をしなければならない期日として、正しいものを選びなさい。

- ① 10日以内
- ② 14日以内
- ③ 30日以内
- ④ 60日以内

問28 ふぐの取扱業の施設基準として、誤っているものを選びなさい。

- ① 専用のふぐ処理台を設け、ふぐ処理台に固定した専用のまな板を設けること。
- ② 専用のふぐ取扱場を設け、予定取扱量に応じ十分な広さとする事。
- ③ 洗浄が十分に行える専用の流し台、専用のまな板及び専用の包丁を設けること。
- ④ 処理ふぐ及び未処理ふぐを保管するそれぞれの専用の容器を設けること。

問29 ふぐ取扱業の認証を受けずに、ふぐ取扱業を営んだ場合における罰則として、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 30万円以下の罰金
- ③ 20万円以下の罰金
- ④ 10万円以下の罰金

問30 ふぐ取扱業の認証に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 営業所ごとに専任のふぐ処理師を置かなければならない。ただし、ふぐ処理師一人につき2つの営業所まで兼務することができる。
- ② 「ふぐ取扱業者」の地位は、どんな事由であっても承継することはできない。
- ③ 認証の有効期間は、10年をくだらないものとする。ただし、更新を妨げない。
- ④ 認証書は、営業所の見やすい場所に掲示しなければならない。

## ふぐの性状

問31 フグ毒の性状に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① アルカリ性液中では安定で、分解されない。
- ② 130℃、8時間以上の加熱で完全に無毒化できる。
- ③ 純粋なふぐ毒は無色、無味、無臭である。
- ④ 習慣性や蓄積性があり、毎日摂食することにより、麻薬のような中毒を起こすことがある。

問32 フグ科トラフグ属に分類されるフグを選びなさい。

- ① ムシフグ
- ② イシガキフグ
- ③ ハマフグ
- ④ ホシフグ

問33 次の文章に示した特徴をもつフグを選びなさい。

「大型種で体に棘はないが、腹部には粒状のものが線状に並び、鰓孔は黒い。鼻孔は小隆起状ではなく、周囲が平らで目の後上方に側線が四角形を呈する。」

- ① センニンフグ
- ② ヨリトフグ
- ③ モヨウフグ
- ④ カナフグ

問34 次の文章に示した特徴をもつフグを、選びなさい。

「大型種で胸びれのすぐ後に白い輪に囲まれた大きな黒紋があり、臀びれは白い。背面・腹面に小棘（トゲ）が密生している。」

- ① カラスフグ
- ② トラフグ
- ③ ナシフグ
- ④ ショウサイフグ

問35 筋肉、皮、精巢とも食べることができるフグを選びなさい。

- ① マフグ
- ② アカメフグ
- ③ シロサバフグ
- ④ メフグ

問36 精巢を食べることができるフグを選びなさい。

- ① クサフグ
- ② サンサイフグ
- ③ ハリセンボン
- ④ ヒガンフグ

問37 クロサバフグの特徴として、誤っているものを選びなさい。

- ① 体側に金色または銀色の光沢がある。
- ② 腹面に小棘（トゲ）がある。
- ③ 背面の小棘（トゲ）は背びれのつけ根まである。
- ④ 尾びれの両さきが、三角形になっていて白い。

問38 ゴマフグの特徴として、誤っているものを選びなさい。

- ① 背又は腹に棘<sup>トゲ</sup>がある。
- ② 背びれはかま形である。
- ③ 臀びれは白い。
- ④ 成魚は、背方に褐色味がなくむしろ黒青い。

問39 コモンフグの特徴として、誤っているものを選びなさい。

- ① 背腹には、小棘（トゲ）がある。
- ② 斑紋は、不ぞろいで馬てい形によく似ている。
- ③ 背びれが、黄色または橙色である。
- ④ 成魚は、70 cm以上で大型種である。

問40 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選びなさい。

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

平成21年度ふぐ処理師試験 解答

<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>	<u>5</u>	<u>6</u>	<u>7</u>	<u>8</u>	<u>9</u>	<u>10</u>
1	3	4	2	4	2	1	3	3	4
<u>11</u>	<u>12</u>	<u>13</u>	<u>14</u>	<u>15</u>	<u>16</u>	<u>17</u>	<u>18</u>	<u>19</u>	<u>20</u>
2	2	2	2	1	3	4	1	2	4
<u>21</u>	<u>22</u>	<u>23</u>	<u>24</u>	<u>25</u>	<u>26</u>	<u>27</u>	<u>28</u>	<u>29</u>	<u>30</u>
2	4	2	3	4	3	1	1	1	4
<u>31</u>	<u>32</u>	<u>33</u>	<u>34</u>	<u>35</u>	<u>36</u>	<u>37</u>	<u>38</u>	<u>39</u>	<u>40</u>
3	1	4	2	3	3	3	3	4	3

\* 下段太字が解答