

平成27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、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。
- 3 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）
- 4 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 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。
- 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、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26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。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		公衆衛生関係法規	食品衛生学
氏名	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	
京都太郎	0 1 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	
	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	
受験番号	21 22 23 24 25 26 27 28 29 30	31 32 33 34 35 36 37 38 39 40	
0 1 2 3	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	
	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	
	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	
	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	

【記入上の注意】
1. 必ず鉛筆の裏面を使用すること。
2. 訂正する場合は、消しゴムで完全に消すこと。
3. 糊紙を貼した方、書き損じの方しなさい。

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、解答用紙を裏返してお待ち下さい。

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、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 次の記述を目的とする法律として、正しいものを選びなさい。

食品の安全性の確保のために公衆衛生上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、もって国民の健康の保護を図る。

- ① 食品衛生法
- ② 食品表示法
- ③ 食品安全基本法
- ④ 食育基本法

問2 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 保健師に関する事項
- ② 家畜の伝染病予防に関する事項
- ③ 公共医療事業の向上と増進に関する事項
- ④ 精神保健に関する事項

問3 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類感染症に規定されていないものを選びなさい。

- ① エボラ出血熱
- ② 結核
- ③ 痘そう
- ④ ペスト

問 4 法律とその規定事項の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ① 消費者基本法 — 優良誤認表示の禁止
- ② 健康増進法 — 受動喫煙の防止
- ③ 学校保健安全法 — 学校給食実施基準の策定
- ④ 調理師法 — 食品衛生管理者の設置

問 5 食品衛生法で規定される事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 食中毒患者の届出及び食中毒原因調査の実施
- ② 食品衛生監視員による監視指導
- ③ 食品添加物の販売指定と制限
- ④ 食品循環資源の再利用の促進

問 6 食品衛生法に基づき、都道府県知事が営業許可を取消することができる事例として、正しいものを選びなさい。

- ① 従事者に 1 日 8 時間を超えて労働させた場合
- ② 調理師法に基づいた免許を受けた者以外が調理師の名称を用いて従事した場合
- ③ 有毒、有害物質を含有する食品を販売した場合
- ④ 食品衛生推進員を設置しなかった場合

問7 労働基準法又は労働安全衛生法に定められている事項として、正しいものを選びなさい。

- ① 産後8週間を経過しない女性を就業させてはならない。
- ② 事業者は、業種、規模に関わらず労働者に対し、2年に1回定期の健康診断を行わなければならない。
- ③ 労働時間が8時間を超える場合には、少なくとも30分の休憩時間を労働時間の途中で与えなければならない。
- ④ 休日は4週間を通じて2日間与えなければならない。

問8 次の記述を目的とする法律として、正しいものを選びなさい。

製品の欠陥により人の生命、身体又は財産に係る被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図り、もって国民生活の安定向上と国民経済の健全な発展に寄与する。

- ① 労働基準法
- ② 資源の有効な利用の促進に関する法律
- ③ 消費者基本法
- ④ 製造物責任法（PL法）

問9 学校給食法で規定されていないものを選びなさい。

- ① 適切な栄養の摂取による健康の保持増進
- ② 栄養教諭による学校給食を活用した食に関する指導の推進
- ③ 児童生徒の健康診断
- ④ 伝統的な食文化についての理解の推進

問 10 次の記述の（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを選びなさい。

平成 27 年 4 月 1 日から施行された（ A ）は、これまで（ B ）と J A S 法（農林水産物質の規格及び品質表示の適正化に関する法律）で異なっていた食品の区分を統一、整理した他、（ C ）で規定されていた表示事項も含めて一元化した法律である。

- | | A | | B | | C |
|---|---------|---|-------|---|---------|
| ① | 食品表示法 | － | 食品衛生法 | － | 健康増進法 |
| ② | 食品表示法 | － | 景品表示法 | － | 食品安全基本法 |
| ③ | 食品衛生法 | － | 食品表示法 | － | 健康増進法 |
| ④ | 食品安全基本法 | － | 食品衛生法 | － | 健康増進法 |

食品衛生学

問 11 腸管出血性大腸菌 0157 食中毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① 主に魚介類が原因となる。
- ② 腸管内で増殖した原因菌が産生するベロ毒素により腹痛を起こす。
- ③ 原因菌は、75℃で1分間の加熱で死滅する。
- ④ 幼少児童や高齢者が感染すると腎臓障害（溶血性尿毒症症候群）を起こし、死亡することがある。

問 12 ノロウイルスについて、正しいものを選びなさい。

- ① 食品中で増殖する。
- ② 感染力が弱い。
- ③ 消毒用アルコールによる消毒効果が非常に期待できる。
- ④ 200ppm の濃度の次亜塩素酸ナトリウムで不活性化する。

問 13 腸炎ビブリオ食中毒を予防するための魚介類の調理方法として、適さないものを選びなさい。

- ① 飲用適の流水でよく洗う。
- ② 低温（5℃以下）で保存する。
- ③ 加熱処理する。
- ④ 3%の濃度の食塩水に浸漬する。

問 14 寄生虫の病原体と感染源となる食品例の正しい組み合わせを選びなさい。

	(病原体)		(食品例)
①	アニサキス	—	アジ、イカ
②	横川吸虫	—	ホタルイカ
③	広節裂頭条虫	—	ドジョウ
④	旋尾線虫幼虫	—	アユ、ウグイ

問 15 自然毒に関する正しい組み合わせを選びなさい。

①	麻痺性貝毒	—	ソラニン
②	じゃがいも	—	ムスカリン
③	シガテラ中毒	—	シガトキシン
④	きのこ	—	サキシトキシン

問 16 アレルギー様食中毒の原因物質として、適当なものを選びなさい。

- ① ヒスタミン
- ② アコニチン
- ③ スコポラミン
- ④ オカダ酸

問 17 消毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 逆性せっけんは、洗浄力が強い。
- ② アルコールは、純アルコールより約 70%の溶液のほうが消毒力が強い。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは、食器、まな板、水などに用いられる。
- ④ 紫外線消毒は、その効果は表面だけである。

問 18 魚介類の鮮度判定の目安に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 鮮度が良好な魚は、水中に沈む。
- ② 鮮度が良好な魚のエラは、美しい赤色を示している。
- ③ 鮮度が不良な魚の腹部はくずれ、軟弱となる。
- ④ 鮮度が不良な魚の眼球は突出し、血液の浸出や混濁がない。

問 19 食品添加物とその用途の組み合わせとして、誤っているものを選びなさい。

- | (用途名) | | (品 名) |
|---------|---|------------|
| ① 甘味料 | － | キシリトール |
| ② 着色料 | － | プロピレングリコール |
| ③ 保存料 | － | ソルビン酸 |
| ④ 酸化防止剤 | － | 亜硫酸塩類 |

問 20 次の記述の () に入る語句として、正しい組み合わせを選びなさい。

(A) とは、すべての微生物を死滅または除去し、完全に無菌状態にすることである。

(B) とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させ、感染を防ぐことである。

- | (A) | | (B) |
|-------|---|-------|
| ① 消毒 | － | 滅菌 |
| ② 防腐 | － | 消毒 |
| ③ 滅菌 | － | 防腐 |
| ④ 滅菌 | － | 消毒 |

京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例、 同条例施行規則

問 21 条例第 2 条の条文中（ ）に入る語句として、正しい組み合わせを選びなさい。

この条例において「ふぐの処理」とは、食用に供する目的で、ふぐの（ A ）、肝臓、胃腸その他の人の健康を損なうおそれのある部位として規則で定めるもの（以下「有毒部位」という。）を完全に除去すること又は有毒部位に（ B ）処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。

（ A ） （ B ）

- ① 精巢 — 塩蔵
- ② 精巢 — 加熱
- ③ 卵巣 — 塩蔵
- ④ 卵巣 — 加熱

問 22 ふぐ処理師免許に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 京都府の免許があれば、全国の都道府県でふぐの処理が行える。
- ② 18 歳未満の者は、ふぐ処理師の免許が与えられない。
- ③ ふぐの処理に従事している場合は、免許証を携帯しなくてもよい。
- ④ 本籍地に変更があったときは、速やかに知事に免許証の書換えを申請しなければならない。

問 23 ふぐ処理業の認証に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理業を営もうとする者は、知事の認証を受けなければならない。
- ② 認証書は、他人に譲り渡し、又は貸与してはならない。
- ③ 有毒部位の処分方法に変更があったときは、変更を生じた日から 10 日以内に、その旨を知事に届出なければならない。
- ④ 認証書を亡失し、滅失し、又はき損したときは、当該事由の生じた日から 30 日以内に、知事に認証書の再交付を申請しなければならない。

問 24 京都府でふぐの処理を行い、ふぐを刺身にして容器包装を用いて販売する場合、表示しなければならない事項の組み合わせとして正しいものを選びなさい。

- ア ふぐの種類
- イ ふぐの処理を行った事業者の住所及び氏名
- ウ ふぐの処理を行った者の氏名
- エ 処理年月日

- ① ア、イ、ウ、エ
- ② ア、ウ、エ
- ③ ア、エ
- ④ イ、ウ

問 25 容器包装を用いずに、ふぐの加工品を販売する場合、記録事項の保存期間として、正しいものを選びなさい。

- ① 加工日から起算して 1 年間
- ② 販売日から起算して 1 年間
- ③ 加工日から起算して 6 ヶ月
- ④ 販売日から起算して 6 ヶ月

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

- ① ふぐ処理師の氏名
- ② 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
- ③ 届出者の営業所の名称
- ④ 届出者の営業所の所在地及び電話番号

問 27 ふぐ処理業の施設基準として、誤っているものを選びなさい。

- ① 専用のふぐ処理場を設け、予定処理量に応じ十分な広さとすること。
- ② 専用のふぐ処理台を設け、ふぐ処理台に附属するまな板等を取りは
ずさずに洗浄することができる構造とすること。
- ③ 洗浄を十分に行うことができる専用の流し台、専用のまな板及び専
用の包丁を設けること。
- ④ 適当な容積でふたのある専用の不浸透性廃棄物容器を備え、これに
施錠の装置をすること。

問 28 ふぐ処理師の免許の取り消し対象となる行為について、誤っている
ものを選びなさい。

- ① 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき
- ② 免許証を紛失したとき
- ③ 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者であるとき
- ④ ふぐ毒による重大な事故を発生させたとき

問 29 ふぐの販売に関する事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 「未処理ふぐ販売業」とは、業としてふぐの処理がされていないふぐについて食用に供する目的で販売を行うことをいう。
- ② ふぐの処理がされていないふぐは、何人にも販売してはならない。
- ③ 未処理ふぐ販売業者は、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。
- ④ 未処理ふぐ販売業者が営業を廃止したとき又は死亡したときは、その旨を知事に届け出なければならない。

問 30 ふぐ処理業の認証を受けようとする者が申請書に添付しなければならない書類の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- ア ふぐ処理師免許証の写し
- イ 食品衛生法第52条の規定による営業の許可を受けていることを証する書類の写し
- ウ 廃棄物の処理方法を記載した書類
- エ 営業所の付近 200メートル以内の見取図

- ① ア、イ、ウ、エ
- ② ア、イ、ウ
- ③ ア、ウ
- ④ イ、エ

ふぐの性状

注) 問 33 以降の問題は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグについて回答すること。

問 31 フグ毒に関して、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 フグ毒に対する抵抗性や免疫性は獲得することができる。
- ③ 湿熱及び乾熱に抵抗し、毒性を失わない。
- ④ ペプシンやトリプシンなどの消化酵素には分解されない。

問 32 フグ中毒の症状に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 知覚過敏
- ② 血圧の降下
- ③ 運動麻痺
- ④ 呼吸困難・停止

問 33 筋肉、皮、精巣とも食べられるフグを選びなさい。

- ① アカメフグ
- ② ゴマフグ
- ③ シマフグ
- ④ メフグ

問 34 精巣を食べることができないフグを選びなさい。

- ① クサフグ
- ② ハリセンボン
- ③ ショウサイフグ
- ④ イシガキフグ

問 35 サンサイフグの筋肉、皮、精巣のうち、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 筋肉と精巣
- ④ 筋肉と皮と精巣

問 36 カラスフグの筋肉、皮、精巣のうち、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 筋肉と精巣
- ④ 筋肉と皮と精巣

問 37 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

胸ビレの近くに黒紋があり、その周辺に白っぽい菊の花の輪郭に似た部分がある。尾ビレの下縁は白く、背面・腹面共に棘はない。

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

問 38 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

中型種で背又は腹に棘があり、^{しり}臀ビレはレモン色で、^{しり}臀ビレ及び背ビレはかま形になっている。

- ① コモンフグ
- ② ゴマフグ
- ③ ハコフグ
- ④ クサフグ

問 39 マフグの特徴として、誤っているものを選びなさい。

- ① 中型種である。
- ② 背面・腹面共に棘がある。
- ③ 毒性は強力である。
- ④ 可食部位は筋肉と精巣である。

問 40 トラフグの特徴として、誤っているものを選びなさい。

- ① 大型種である。
- ② 背面・腹面共に小棘がある。
- ③ 臀ビレ^{しり}は黒い。
- ④ 可食部位は筋肉と皮と精巢である。