

# 平成29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30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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
【記入上の注意】 1. 必ず印の裏面裏を使用すること。 2. 訂正する場合は、消しゴムで完全に消すこと。 3. 糊類を付した時、持ち回りがありません。		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
正しい例		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
間違い例		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
0123		0	1	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	
		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	

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 「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を選びなさい。

- ① 結核
- ② コレラ
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症
- ④ エボラ出血熱

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 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- ② 保健師に関する事項
- ③ 雇用・労働に関する事項
- ④ 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

問3 廃棄物に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 廃棄物の処理については、循環型社会形成推進基本法に基づき循環型社会の形成に関する施策の一環として進められている。
- ② 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律（廃棄物処理法）」において、事業活動に伴って生じる産業廃棄物の処理は、排出事業者の責任である。
- ③ 廃棄物処理法において、主に家庭から排出される一般廃棄物は、都道府県知事の責任で処理される。
- ④ 平成26年度における一般廃棄物の総排出量は、1人1日あたり約950gである。

問 4 次の学校給食法第一条に規定される学校給食の目的について、  
( ) に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

学校給食は、児童・生徒の心身の健全な発達と、児童及び生徒の  
( A ) に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割  
を果たすものであることから、学校給食の普及充実及び学校における  
( B ) の推進を図ることを目的とする。

( A ) ( B )

- ① 食 — 食育
- ② 栄養 — 食育
- ③ 食 — 健康
- ④ 栄養 — 健康

問 5 食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務として、誤っているものを選びなさい。

- ① 販売食品等の安全性の確保に関する知識及び技術の習得
- ② 仕入れ元の名称等の記録の作成・保存
- ③ 危害発生時の国等への関係資料の提出
- ④ 食品衛生監視員の設置

問 6 労働衛生に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 労働衛生とは、労働者の生命、身体を災害や職業上の疾病から守り、労働者の福祉、健康の向上を図ることである。
- ② 労働衛生に関する法律として、労働基準法と労働安全衛生法がある。
- ③ 労働基準法では、労働時間、休憩、休日が規定されている。
- ④ 労働安全衛生法では、女性や年少者の労働、災害の補償や寄宿舎の問題が規定されている。

問7 次の食品衛生法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。

食品、添加物、器具、容器包装に起因して中毒した患者もしくはその疑いのある者を診断し、またはその死体を検案した医師は( A )以内に最寄りの( B )にその旨を届け出なければならない。

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 24 時間 | — | 保健所長  |
| ② | 24 時間 | — | 警察署長  |
| ③ | 1 週間  | — | 保健所長  |
| ④ | 1 週間  | — | 警察署長  |

問8 食品表示法に基づき定められた「食品表示基準」において、製品にその表示が義務づけられるアレルギー表示対象品目(特定原材料)として、誤っているものを選びなさい。

- ① えび
- ② かに
- ③ たこ
- ④ そば

問9 次に記述される対策を総合的に推進するために創設された法律として、正しいものを選びなさい。

安全の確保、消費者契約の適正化、品質規格・表示の適正化、公正競争の促進、啓発活動・教育の推進、苦情処理体制の整備等の法規定にかかる施策の規格・実施

- ① 消費者基本法
- ② 不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）
- ③ 製造物責任法（PL法）
- ④ 食品安全基本法

問10 次に記述される業務を担当している国際機関として、正しいものを選びなさい。

各国の伝染病情報や防疫対策の通報などを含む国際協力事業と、各国に対する医療、公衆衛生面での援助、指導に関する事業

- ① F A O
- ② U N I C E F
- ③ I L O
- ④ W H O

## 食品衛生学

問 11 アニサキス及びアニサキスを原因とする食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① アニサキスは、海産魚介類の胃腸壁に寄生する。
- ② アニサキスは、えさが管理された養殖魚にはほとんど寄生しない。
- ③ アニサキスに感染すると、激しい腹痛を起こすことがある。
- ④ アニサキスによる食中毒は、寄生したアニサキスを目視で取り除くことでしか予防できない。

問 12 腸管出血性大腸菌 O157<sup>オー</sup> 食中毒に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- ① 原因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 原因菌は、嫌気性の芽胞形成菌であり、耐熱性を有している。
- ③ 少量の菌（約 100 個）でも発症する。
- 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 13 食品の保存方法について、水分活性を低下させることにより、微生物の増殖を抑制する方法を選びなさい。

- ① 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌法）
- ② 酢漬け法
- ③ 塩漬け法
- ④ 低温貯蔵法

問 14 カンピロバクター食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① 発症には多数の菌が必要であり、新鮮な食材ならば安全である。
- ② 潜伏期間は一般に 12～24 時間程度である。
- ③ 菌は 4℃以下の低温ですぐに死滅する。
- ④ 鶏の刺身や、バーベキューなど加熱不足の食肉が主な原因となる。

問 15 麻痺性貝毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① 毒素を生産する過鞭毛藻類を捕食したアサリやマガキなどの二枚貝類に蓄積される。
- ② 症状はフグ中毒に似ているが、死亡者はみられない。
- ③ 毒性分はオカダ酸である。
- ④ わが国では、麻痺性貝毒に対する規制値は定められていない。

問 16 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

(品 名)		(用途名)
① アスパルテーム	—	甘味料
② ソルビン酸	—	保存料
③ 亜硝酸ナトリウム	—	漂白剤
④ オルトフェニルフェノール	—	防かび剤

問 17 次の逆性せっけん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。

通常のせっけんとは違い、( A ) はほとんどないが、( B ) が非常に強い。また、においや刺激性が ( C ) 。

( A ) ( B ) ( C )

- ① 殺菌力 — 洗浄力 — ない
- ② 殺菌力 — 洗浄力 — 強い
- ③ 洗浄力 — 殺菌力 — ない
- ④ 洗浄力 — 殺菌力 — 強い

問 18 ボツリヌス菌による食中毒に関する記述について、正しいものを選びなさい。

- ① 菌は好気性の芽胞形成菌である。
- ② 毒素は熱に強いため、加熱調理だけでは十分に予防できない。
- ③ 食中毒症状の特徴としては、胃腸障害が強く、発熱を伴う。
- ④ 乳児ボツリヌス症を予防するため、1歳未満の乳児にハチミツを摂取させることは控える。

問 19 食品を汚染する物質に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 食物の生産に使用された農薬は、残留農薬として農産物や魚介類に蓄積され、食物連鎖により人が摂取して健康被害を起こす。
- ② わが国では、PCBが混入した食用油による「カネミ油症」事件が発生し、多くの健康被害者が出た。
- ③ メチル水銀の摂取により、イタイイタイ病を発症するため、食品衛生法で玄米及び精白米にメチル水銀の基準値が定められている。
- ④ 平成 24 年 4 月から食品中の放射性セシウムの基準値が設けられて規制が行われている。



問 20 次の記述のうち、( )に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

食品の( A )とは、主に食品のタンパク質が分解して徐々に単純な化合物となっていくことであり、( B )とは、食品の糖質や脂質が分解して風味が悪くなり、食用にならなくなった状態をいう。

- |   | ( A ) |   | ( B ) |
|---|-------|---|-------|
| ① | 変敗    | — | 腐敗    |
| ② | 腐敗    | — | 変敗    |
| ③ | 発酵    | — | 醸造    |
| ④ | 変質    | — | 発酵    |

## 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 次の条例第 2 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。

この条例において「ふぐの処理」とは、（ A ）に供する目的で、ふぐの（ B ）、肝臓、胃腸その他人の健康を損なうおそれのある部位として規則に定めるもの（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（ C ）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 ） | （ C ） |
|---|-------|-------|-------|
| ① | 検査用   | — 卵巢  | — 加熱  |
| ② | 食用    | — 卵巢  | — 塩蔵  |
| ③ | 検査用   | — 精巢  | — 塩蔵  |
| ④ | 食用    | — 精巢  | — 加熱  |

問 22 ふぐ処理業の認証書の記載事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 専任ふぐ処理師の氏名及び免許番号
- ② 営業所の所在地
- ③ 認証期間
- ④ 未処理ふぐの仕入先

問 23 容器包装を用いてふぐの加工品（唐揚げ）を販売する場合に表示しなければならない事項として、規則に定められていないものを選びなさい。

- ① 処理年月日
- ② 加工年月日
- ③ ふぐの種類
- ④ なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域

問 24 ふぐ処理師免許及び免許証に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 氏名に変更があつたときは、速やかに知事に免許証の書換え申請をしなければならない。
- ② 京都府のふぐ処理師免許があれば、全国の都道府県でふぐの処理ができる。
- ③ ふぐ処理業の認証を取得した施設内であれば、免許証の貸与ができる。
- ④ 再交付を受けた後に、亡失した免許証を発見したときは、返納しなくてもよい。

問 25 ふぐ処理師又はふぐ処理業者の遵守事項として、正しいものを選びなさい。

- ① 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すればよく、それぞれの収納容器への表示は必要ない。
- ② 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。
- ③ 有毒部位は、有毒であることが他人に知られないよう、他の廃棄物と混ぜて不浸透性廃棄物容器に収納して施錠する。
- ④ ふぐ処理師免許を交付された者は、免許証を携帯していなくてもふぐの処理に従事できる。

問 26 容器包装を用いてふぐの刺身（海外においてふぐの処理をされたものを除く。）を販売する場合に表示しなければならないと規則に定められている事項の組合せとして、正しいものを選びなさい。

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

- ① ウ、オ
- ② ア、イ、エ
- ③ ア、イ、ウ、オ
- ④ イ、ウ、エ、オ

問 27 ふぐ処理業の認証の基準に関する記述として、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、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。
- ② 営業所ごとに専任のふぐ処理師が置かれていること。
- ③ 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。
- ④ 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。

問 28 未処理ふぐ販売業に関する事項として、正しいものを選びなさい。

- ① 未処理ふぐ販売業者は、他の未処理ふぐ販売業者へふぐの処理がされていないふぐを販売してはならない。
- ② 未処理ふぐ販売業者は、届出済証を営業所に掲示する必要はない。
- ③ ふぐ処理業の認証を受けていれば、未処理ふぐ販売業の届出がなくても、ふぐの処理がされていないふぐを販売できる。
- ④ 未処理ふぐ販売業の届出をせずにふぐの処理がされていないふぐを販売した者は、10万円以下の罰金に処される。

問 29 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 処理した日から起算して1年間
- ② 販売した日から起算して1年間
- ③ 加工した日から起算して6ヶ月間
- ④ 販売した日から起算して6ヶ月間

問 30 ふぐ処理師の免許の取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 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
- ② 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が、当該免許等の取消処分を受けた後2年を経過しないとき
- ③ 免許証を他人に譲渡したとき
- ④ ふぐ毒による重大な事故を発生させたとき

## 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 フグ毒について、正しいものを選びなさい。

- ① フグ毒を摂食し続けると体が抵抗性や免疫性を獲得する。
- ② フグ毒は、紫外線や太陽光線を照射すると速やかに無毒化する。
- ③ 純粋なフグ毒は、有色、無味、無臭である。
- ④ フグ毒は、テトロドトキシンと呼ばれる。

問 32 フグ毒の特性について、誤っているものを選びなさい。

- ① 同種のフグであれば、生息水域による毒性の差異はない。
- ② フグの毒力は、フグの種類や臓器によって異なる。
- ③ フグの毒力は、個体差がきわめて激しい。
- ④ フグの毒力は、季節によって変化が大きい。

問 33 可食部位が「筋肉」、「皮」、「精巢」であるフグの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① ネズミフグ、ゴマフグ、イシガキフグ
- ② アカメフグ、トラフグ、ヨリトフグ
- ③ シロサバフグ、カナフグ、カラスフグ
- ④ シマフグ、クロサバフグ、ハコフグ

問 34 精巢を食べることができないフグを選びなさい。

- ① マフグ
- ② クサフグ
- ③ ショウサイフグ
- ④ ハリセンボン

問 35 皮を食べることができるフグを選びなさい。

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

問 36 コモンフグの「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

問 37 メフグの「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

問 38 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

大型種で胸ビレのすぐ後ろに白い輪に囲まれた大きな黒紋があり、  
しり 臀ビレは白い。背面・腹面に小棘（トゲ）が密生している。

- ① トラフグ
- ② カナフグ
- ③ ショウサイフグ
- ④ メフグ

問 39 フグ科トラフグ属に分類されるものを選びなさい。

- ① アカメフグ
- ② カナフグ
- ③ シロサバフグ
- ④ ハリセンボン

問 40 マフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 背腹とも小棘（トゲ）はない。
- ② 白く縁どられた大黒紋がある。
- ③ 成魚の全長は、50 cm程度の中型種である。
- ④ 幼魚・稚魚と成魚で色合いが異なる。