

# 令和4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、1時間です。時間内に解答してください。
- 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。
- 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24日（木）午前9時から京都府庁及び京都府保健所、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」で掲示の上、京都府ホームページにも「受験番号」で掲載します。  
また、合格者には合格証書（ハガキ）を郵送します。  
なお、電話による問合せには応じません。

### <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	京都太郎	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
受験番号	0123	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
		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		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
		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		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
		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
		9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
		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 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)
ア 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律（食品リサイクル法）	— 食品廃棄物の発生抑制
イ 食育基本法	— 特定給食施設における栄養管理
ウ 健康増進法	— 受動喫煙の防止
エ 調理師法	— 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問2 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 販売食品等の原材料の安全性の確保
- ② 販売食品等の自主検査の実施
- ③ 就業調理師の届出
- ④ 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得

問3 WHO（世界保健機関）憲章で定められている健康の定義について、  
（ ）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

単に疾病や虚弱でないということではなく、（ A ）・（ B ）並び  
に（ C ）に完全に良好な状態である。

- （ A ）      （ B ）      （ C ）
- ① 文化的 — 経済的 — 社会的
  - ② 肉体的 — 精神的 — 社会的
  - ③ 肉体的 — 経済的 — 医学的
  - ④ 文化的 — 精神的 — 医学的

問4 食品衛生法施行規則に規定されている食品営業施設の衛生管理その  
他公衆衛生上必要な措置に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 手洗設備は、消毒液を備える必要はない。
- ② 換気を十分に行うため、じん埃、ねずみ及び昆虫の侵入を防止する措  
置を講ずることなく、窓及び出入口を開放したままにしてもよい。
- ③ 食品を保存する区域においては、動物を飼養してもよい。
- ④ 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行って  
はならない。

問5 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付けられているアレルギー表示対象品目（特定原材料）として、正しいものを選びなさい。

- ① ピスタチオ
- ② パイナップル
- ③ 落花生（ピーナッツ）
- ④ 柿

問6 ふぐを処理する営業を行う場合、必要な食品衛生法上の許可業種として、誤っているものを選びなさい。

- ① 菓子製造業
- ② 魚介類販売業
- ③ 飲食店営業
- ④ 水産製品製造業

問7 次の条文を目的とする法律として、正しいものを選びなさい。

この法律は、食品ロスの削減に関し、国、地方公共団体等の責務等を明らかにするとともに、基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

- ① 容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（容器包装リサイクル法）
- ② 食品ロスの削減の推進に関する法律（食品ロス削減推進法）
- ③ 環境基本法
- ④ 食品安全基本法

問 8 食品衛生法に基づき、その製造施設に食品衛生管理者を置くことが必要な食品として、正しいものを選びなさい。

- ① 漬物
- ② ふぐの唐揚げ
- ③ 竹輪ちくわ
- ④ 魚肉ハム

問 9 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）における二類感染症として、正しいものを選びなさい。

- ① 結核
- ② A型肝炎
- ③ ペスト
- ④ コレラ

問 10 地域保健法第 6 条に規定されている保健所の業務として、誤っているものを選びなさい。

- ① 消費者事故情報の一元的な集約、調査・分析に関する事項
- ② エイズ、結核等疾病の予防に関する事項
- ③ 栄養の改善と食品衛生に関する事項
- ④ 歯科保健に関する事項

## 食品衛生学

問 11 食品添加物とその用途の組合せとして、正しいものを選びなさい。

	(物質名)		(用途)
①	ソルビン酸カリウム	—	保存料
②	亜硝酸ナトリウム	—	甘味料
③	高度サラン粉	—	膨張剤
④	三二酸化鉄	—	消泡剤

問 12 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)
ア	サルコシステイス・フェアリー	—	ホタルイカ
イ	クドア・セプテンpunkタータ	—	ヒラメ
ウ	ウエステルマン肺吸虫	—	サワガニ
エ	トキソプラズマ	—	アユ

- ① ア、イ
- ② ア、ウ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問 13 自然毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 下痢性貝毒や麻痺性貝毒は、貝の中腸腺に含まれている。
- ② シアン（青酸）配糖体を摂取すると、多くの場合、ドライアイスセンセーション（知覚異常）を生じる。
- ③ ソラニンを摂取すると、30分～数時間で腹痛、めまいなどを引き起こす。
- ④ 有毒なきのこの毒成分には、ムスカリン、アマトキシンなどがある。

問 14 ノロウイルス食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 潜伏期間は、通常 24 時間～48 時間である。
- ② ノロウイルスは 85℃～90℃で 90 秒間以上の加熱で不活性化する。
- ③ 消毒用アルコールは、消毒効果が高い。
- ④ ノロウイルスの感染力は強く、冬季に多くみられる傾向がある。

問 15 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 日～5 日である。
- ② 主な症状は下痢、腹痛、発熱である。
- ③ 生の状態や加熱不十分な鶏肉が主な原因である。
- ④ 発症には、10,000 個以上の菌が必要である。

問 16 アニサキス食中毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① アニサキスは、えさの管理された養殖魚にはほとんど寄生していない。
- ② -20℃で 1 時間～2 時間の冷凍貯蔵で死滅する。
- ③ 主な症状は末梢性神経麻痺である。
- ④ 有効な予防法に、酢漬けがある。

問 17 ヒスタミン中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 潜伏期間は食後 30 分～1 時間程度である。
- ② 赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンがヒスタミンに変化し、原因物質となる。
- ③ ヒスタミンは調理加熱で分解される。
- ④ 主な症状は、顔面の紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などである。

問 18 HACCP（ハサップ）に関して、正しいものを選びなさい。

- ① HACCPシステムにおける自主的衛生管理を行うためには、3つの原則を含めた7つの手順が必要である。
- ② 衛生上の危害には、物理的危険、化学的危険及び生物的危険がある。
- ③ 最終製品の検査だけで、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- ④ 従業員 50 人以上の企業のみが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施を求められる。

問 19 食品の保存法に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 乾燥法とは、食品を乾燥させて水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- ② 塩漬け法では、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることにより、微生物の増殖が抑えられる。
- ③ 冷凍では、細菌の活動力を著しく弱め、さらに酵素による分解も抑えることで、細菌を全て死滅させることができる。
- ④ びん詰・缶詰法とは、食品をびんや缶に詰めた後、加熱などで脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌し保存する方法である。

問 20 消毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 消毒とは、すべての微生物を死滅又は除去し、完全に無菌状態にすることである。
- ② オゾン水は、酸化すると酸素と水に戻るため、すすぎは不要である。
- ③ 消毒用エタノールは、約 70%に薄めた溶液より 100%のものの方が消毒力が強い。
- ④ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が非常に強い。



## 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 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を除く。）の調理、加工又は販売をしてはならない。ただし、塩蔵処理等を行うことにより（ B ）を損なわないようにする場合は、この限りではない。

- | （ A ） | （ B ）   |
|-------|---------|
| ① 食用  | — ふぐの毒性 |
| ② 食用  | — 人の健康  |
| ③ 試験用 | — 人の健康  |
| ④ 試験用 | — ふぐの毒性 |

問 22 条例第 2 条及び第 3 条に規定された事項について、正しいものを選びなさい。

- ① 「ふぐ処理師」とは、業としてのふぐの販売に関して、知事の免許を受けた者をいう。
- ② 「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観賞用に供する目的で販売を行うことをいう。
- ③ ふぐ処理師の立会いの下にふぐの処理について指示を受けていても、ふぐ処理師でない者は、ふぐの処理に従事してはならない。
- ④ 有毒部位とは、ふぐの卵巣、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をいう。

問 23 未処理ふぐ販売業者は、届出事項に変更があった場合、当該変更を生じた日から何日以内にその旨を知事に届け出なければならないと規定されているか、正しいものを選びなさい。

- ① 10 日以内
- ② 20 日以内
- ③ 30 日以内
- ④ 45 日以内

問 24 容器包装を用いずにふぐの加工品（刺身）を販売する場合、記録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 加工年月日
- ② ふぐの種類
- ③ なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域
- ④ ふぐの処理を行った者の免許番号

問 25 ふぐ処理師の免許に関する規定について、正しい組合せを選びなさい。

- ア ふぐ処理師は、免許証の記載事項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。
- イ ふぐ処理師の免許は、知事が行うふぐ処理師試験に合格すれば、その申請をしなくても知事から与えられる。
- ウ ふぐ処理師の免許は、ふぐ処理師免許証を交付して行う。
- エ 免許証は、他人に譲り渡してはならないが、貸与してよい。

- ① ア、エ
- ② イ、ウ
- ③ ア、ウ
- ④ イ、エ

問 26 ふぐ処理師の遵守事項として、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こと。
- ② 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こと。
- ③ ふぐは、ふぐの処理をされたものとされていないものを一緒に保管すること。
- ④ ふぐの処理に従事している場合は、ふぐ処理師免許証を携帯すること。

問 27 ふぐ処理師の免許の取消対象となる事項として、正しい組合せを選びなさい。

- ア 免許証を亡失したとき
- イ 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき
- ウ 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
- エ 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

- ① ア、エ
- ② イ、ウ
- ③ ア、ウ
- ④ イ、エ

問 28 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ぬ規則で定める事項として、正しい組合せを選びなさい。

- ア 届出者の住所（その者が法人の場合にあっては、主たる事務所の所在地）
- イ 届出者（その者が自然人である場合に限る。）の生年月日
- ウ 届出者の営業所の所在地及び電話番号
- エ ふぐ処理師の氏名

- ① ア、イ
- ② ウ、エ
- ③ ア、イ、ウ
- ④ ア、イ、ウ、エ

問 29 容器包装に表示をせずにふぐの刺身を販売した場合の罰則として、正しいものを選びなさい。

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

問 30 未処理ふぐ販売業の届出に関する規定として、正しい組合せを選びなさい。

ア 届出は、6年ごとの更新が必要である。

イ 未処理ふぐ販売業の虚偽の届出をした者は、10万円以下の罰金に処される。

ウ 未処理ふぐ販売業者が死亡したときは、同居の親族は、その旨を知事に届け出なければならない。

エ 未処理ふぐ販売業者は、防犯のため、届出済証を営業所に掲示してはならない。

① ア、イ

② ア、エ

③ イ、ウ

④ ウ、エ

## ふぐの性状

問 31 ふぐ毒について、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ毒は、ペプシン、トリプシンなどの消化酵素によって分解されない。
- ② ふぐ毒は、紫外線や太陽光線を照射すると速やかに無毒化する。
- ③ ふぐの毒力は、ふぐの種類や臓器によって異なる。
- ④ ふぐの毒力は、季節による変化が大きい。

問 32 ふぐによる食中毒について、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ摂取後、24 時間～48 時間で発症することが多い。
- ② 中毒症状は、じんましんである。
- ③ 呼吸停止となり、死に至る場合もある。
- ④ ふぐ毒に対する特効薬があり、発症しても死亡する事例はない。

問 33 「皮」を食べることができないふぐを選びなさい。

- ① ヨリトフグ
- ② シロサバフグ
- ③ トラフグ
- ④ ヒガンフグ

問 34 「精巢」が可食部位であるふぐを選びなさい。

- ① コモンフグ
- ② クサフグ
- ③ クロサバフグ
- ④ サンサイフグ

問 35 「筋肉」を食べることができないふぐを選びなさい。

- ① センニンフグ
- ② マフグ
- ③ カナフグ
- ④ ヒトヅラハリセンボン

問 36 次のうち、「筋肉」、「皮」、「精巢」が可食部位であるふぐの組合せとして正しいものを選びなさい。

- ① サンサイフグ、メフグ、ゴマフグ
- ② ショウサイフグ、アカメフグ、コモnfグ
- ③ ハリセンボン、ネズミフグ、ヨリトフグ
- ④ カラス、クサフグ、ヒガンフグ

問 37 ドクサバフグの特徴について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 背面にトゲがあり、背ヒレの付け根まである。
- イ 背面にトゲがあり、背ヒレには達しない。
- ウ 尾ヒレの中央は深く切り込んだものが多く、下方は上方よりも短く白いものが多い。
- エ 尾ヒレの切込みは浅く、下方は白色または灰色で、上下端は白い。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問 38 シマフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 大型種である。
- ② ヒレがすべて鮮黄色である。
- ③ 体の背方は青味がかった地色に白い縞（しま）である。
- ④ 背面や腹面にはトゲがない。

問 39 次の記述に示した特徴を持つふぐを選びなさい。

体の甲にトゲがなく、背部側方と腹部側方に左右それぞれ一つずつ隆起線がある。背中線の隆起はなく横断面は四角に近い。

- ① マフグ
- ② ハコフグ
- ③ カラス
- ④ ゴマフグ

問 40 フグ科トラフグ属に分類されないふぐを選びなさい。

- ① ナシフグ
- ② コモンフグ
- ③ ゴマフグ
- ④ イシガキフグ