

令和5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、水産食品の衛生に関する知識10問、ふぐに関する一般知識20問の合計30問です。
- 3 問題文中の法令（府の条例、規則を含む。）の条文は、特に記載のない限り試験日時時点で施行されているものとします。
- 4 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。
- 5 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。
- 6 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。
- 7 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。
- 8 合格発表は、11月30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

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。

水産食品の衛生に関する知識

問1 食品衛生法第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。

この法律は、食品の（ A ）の確保のために公衆衛生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、もつて国民の（ B ）を図ることを目的とする。

（ A ） （ B ）

- ① 安全性 — 健康の保護
- ② 安全性 — 衛生意識の向上
- ③ 品質 — 健康の保護
- ④ 品質 — 衛生意識の向上

問2 「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）」における三類感染症として、正しいものを選びなさい。

- ① 痘そう（天然痘）
- ② E型肝炎
- ③ 腸管出血性大腸菌感染症
- ④ ボツリヌス症

問 3 食品衛生法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 原則、全ての食品等事業者はH A C C Pに沿った衛生管理の実施が必要である。
- ② 魚肉ハムを製造する業者は、その施設ごとに専任の食品衛生管理者を置かなくてよい。
- ③ 食中毒患者又はその疑いのある者を診断した医師は、最寄りの保健所長にその旨を届け出なくてよい。
- ④ 食品衛生法で定義される食品には、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品が含まれる。

問 4 食品表示法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 食品衛生法、農薬取締法の食品表示に関する規定を統合して制定された。
- ② 栄養成分表示は、原則として、容器包装に入れられた全ての消費者向けの加工食品と添加物に表示が義務づけられている。
- ③ 賞味期限は、定められた方法により保存した場合、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがない期限を示す年月日をいう。
- ④ 特定原材料としてアレルギー表示が義務づけられている対象品目は、乳、卵、小麦、そば、くるみ、落花生、えび、かに、ももである。

問 5 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 飲食店営業を行う者は食品衛生責任者を定めなくてよい。
- ② 食品等取扱者は、用便を終えたときのみ、十分に手指の洗浄及び消毒を行えばよい。
- ③ 食品を取り扱う区域において、動物を飼育してもよい。
- ④ 食品等取扱者は、異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込んではいけない。

問6 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 カンピロバクターは4℃以下の低温でも長期間生存し、菌数が少量でも発病する。
- ② 潜伏期間は2～5日である。
- ③ 主な症状は、下痢、腹痛、発熱である。
- ④ 鶏の刺身など、食肉の生食は原因とならない。

問7 アニサキスによる食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 海産魚介類（イカ、タラ、サバなど）の生食には注意が必要である。
- ② 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。
- ③ 低温に強く、-20℃で24時間以上の冷凍貯蔵を行っても死滅しない。
- ④ 熱に弱く、60℃で1分間の加熱で死滅する。

問8 魚類・貝類による食中毒とその原因物質との組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | (食中毒) | (原因物質) |
|----------|-------------------|
| ① シガテラ中毒 | — オカダ酸・ジノフィシストキシン |
| ② いしなぎ中毒 | — ビタミンA |
| ③ 麻痺性貝毒 | — シガトキシン・マイトトキシン |
| ④ 下痢性貝毒 | — サキシトキシン |

問9 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 紫外線消毒は、殺菌灯を包丁、まな板などに照射する方法で、その効果は表面だけでなく、光線の当たらない内部にも及ぶ。
- ③ 消毒用エタノールは、手指や器具の消毒に適しており、100%の濃度のものが最も消毒力が強い。
- ④ 逆性せっけん（陽イオン界面活性剤）は、人に対する毒性がきわめて弱いため、主に手指の消毒薬として使用されている。

問10 食品添加物に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 着色料である硝酸カリウム、亜硝酸ナトリウムは、食肉製品、水産製品の色を赤く着色するために使われる。
- ② 甘味料として使用が許可されているサッカリン、スクラロースなどは、いずれも甘味を与えるだけで、エネルギー源とはならない。
- ③ 酸化防止剤は、食品を細菌から守り、できるだけ鮮度を保ち、食品の腐敗・変敗を防ぐために使われる。
- ④ 保存料は、かびの繁殖をおさえるもので、特にかびの生えやすい生鮮果物のかんきつ類とバナナに限ってその使用が認められている。

ふぐに関する一般知識

問 11 京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（以下「条例」という。）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、食品衛生法（昭和22年法律第233号）及びこれに基づく命令に定めるもののほか、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、もって府民の（ B ）を図ることを目的とする。

（ A ） （ B ）

- ① ふぐ毒 — 公衆衛生の向上
- ② 食中毒 — 公衆衛生の向上
- ③ ふぐ毒 — 健康の保護
- ④ 食中毒 — 健康の保護

問 12 条例第3条に規定されているふぐの処理に関して、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐの処理をされていないふぐであっても、ふぐ処理師に対しては食品として販売することができる。
- ② 未処理ふぐ販売業者は、ふぐの処理をされていないふぐを、食品として販売の用に供するために加工することができる。
- ③ どのような場合であっても、海外においてふぐの処理をされたふぐは、食品として販売の用に供するために調理してはならない。
- ④ 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。

問 13 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こと。
- ② 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こと。
- ③ 有毒部位は、有毒である旨の表示をした不浸透性廃棄物容器に収容し、他の廃棄物とともに、施錠して保管すること。
- ④ ふぐ処理に従事している場合は、免許を携帯し、食品衛生監視員から求められたときは、これを提示すること。

問 14 ふぐ処理師の免許に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師の免許は、18歳未満の者には与えられない。
- ② 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。
- ③ 免許証は、他人に譲り渡し、又は貸与してはならない。
- ④ ふぐ処理師の免許は、1年以上の実務経験がない者には与えられない。

問 15 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 ふぐ処理師の免許証の写し
- ② 届出者の営業所の所在地及び電話番号
- 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 届出者の営業所の名称

問 16 輸入ふぐの記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内蔵のみをすべて除去したものでなければならない。
- ② 輸入ふぐには輸出国によって発行された衛生証明書の添付が必要である。
- ③ 輸入を認めるふぐは漁獲海域及び種類が限定されている。
- ④ 凍結されたふぐの輸入は認められていない。

問 17 容器包装を用いて、ふぐの加工品（からあげ）を販売する場合、当該容器包装の見やすい箇所に表示しなければならない事項として、京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例施行規則に定められていないものを選びなさい。

- ① ふぐの種類
- ② ふぐの処理を行った事業者の住所及び氏名（法人にあっては、その名称）
- ③ 加工年月日
- 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 18 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つては、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、大麻又は覚醒剤の中毒者であるとき
- ③ 免許証を紛失したとき
- ④ 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき

問 19 凍結ふぐの取扱いに関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 急速凍結法により凍結したものをを用いること。
- ② 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように、自然解凍などにより時間をかけて行うこと。
- ③ 解凍後はただちに処理すること。
- ④ 再凍結は行わないこと。

問 20 条例に規定されているふぐ処理師でない者が、食用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、加工又は販売をした場合の罰則として、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

問 21 ふぐ毒の性状に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 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。
- ② ふぐ毒は、ペプシン、トリプシン等の消化酵素によって分解されない。
- ③ ふぐ毒を毎日摂取すると、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性が獲得できる。
- ④ ふぐ毒は、乾熱及び湿熱により容易に無毒化する。

問 22 ふぐ毒の特性に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ中毒は、口唇、舌端の麻痺のみであり、死に至ることはほとんどない。
- ② 同種のふぐでも、生息する水域によって毒性に差異がある。
- ③ 個体差がきわめてはげしく、同種のふぐで同時期の同海域でとれたものでも、有毒のものと無毒のものが混在する。
- ④ ふぐの毒力は、季節によって変化が大きい。

問 23 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 24 サンサイフグの「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 25 「皮」が可食部位であるふぐを選びなさい。

- ① マフグ
- ② ヨリトフグ
- ③ ショウサイフグ
- ④ メフグ

問 26 「精巢」を食べることができないふぐを選びなさい。

- ① カラス
- ② ヒトヅラハリセンボン
- ③ メフグ
- ④ クサフグ

問 27 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 ハコフグ、メフグ、ヒガンフグ
- ② ゴマフグ、カラス、アカメフグ
- ③ シマフグ、カナフグ、ネズミフグ
- ④ トラフグ、クサフグ、ハリセンボン

問 28 コモンフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 背ビレが黄色又は橙色である。
- ② 淡色の小円紋がある。
- ③ 毒性が弱い。
- ④ 背面や腹面には棘（とげ）がある。

問 29 ナシフグの特徴について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 大型種である。
- イ 毒性が強い。
- ウ 胸ビレの近くに、白紋がある。
- エ 背面や腹面に棘がない。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問 30 次の記述に示した特徴を持つふぐを選びなさい。

胸ビレのすぐ後に白い輪に囲まれた大きな黒紋があり、臀（しり）ビレは白く、背面・腹面に小棘が密生している。

- ① ホシフグ
- ② トラフグ
- ③ シマフグ
- ④ ゴマフグ