



## 水産食品の衛生に関する知識

問1 法律とその規定内容として、正しい組合せを選びなさい。

	(法律名)	(規定内容)
ア	食品衛生法	— 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止
イ	学校給食法	— 食文化の継承、地産地消の推進
ウ	食育基本法	— 食品ロス削減の推進
エ	健康増進法	— 国民の栄養の改善、国民の健康の増進

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ ウ、エ
- ④ ア、エ

問2 食品表示法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 食品表示は、食品衛生法の食品表示基準に従って行わなければならないが、加工食品のみが対象となり、生鮮食品は対象とならない。
- ② 消費期限は、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他品質の劣化に伴い、安全性を欠くことがないと認められる期限を示す年月日のことである。
- ③ 栄養成分は、原則としてすべての消費者向け及び事業者向けの加工食品及び食品添加物に表示しなければならない。
- ④ アレルギー表示は、食物アレルギーによる健康被害の防止を目的としており、表示が義務付けられている特定原材料は、乳、卵、小麦、そば、落花生、えび、かこの7品目である。

問3 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、正しいものを選びなさい。

- ① 食品関連事業者間の公正な競争の確保
- ② 就業調理師の届出
- ③ 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得
- ④ 食品衛生に関する研究の推進

問4 「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」における一類感染症として、誤っているものを選びなさい。

- ① 腸管出血性大腸菌感染症
- ② ペスト
- ③ エボラ出血熱
- ④ 痘そう（天然痘）

問5 HACCPに関して、誤っているものを選びなさい。

- ① HACCPシステムにおける自主衛生管理を行うためには、7つの原則を含めた12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、生物的危険がある。
- ③ 原則としてすべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理を実施することが求められている。
- ④ 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。

問6 腸炎ビブリオ及びその食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 海水域に生息している。
- ② 魚介類を飲用適の流水でよく洗うことが予防法の一つである。
- ③ 10℃以下になると急速に増殖する。
- ④ 主な症状は激しい上腹部痛と水溶性下痢（ときに血便）などである。

問7 寄生虫に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 日本海裂頭条虫は主にサケ・マスを介してヒトに感染する。
- ② アニサキスは-20℃以下で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- ③ クドア・セプテンpunkタータは養殖魚には寄生していない。
- ④ クリプトスポリジウムの感染源となる主な飲食物として、家畜の糞便で汚染された飲料水がある。

問8 自然毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 麻痺性貝毒により、食後30分～3時間で末梢神経麻痺が起こる。
- ② バラムツやアブラソコムツの含有する大量のワックスにより、食後30分で感覚麻痺が起こる。
- ③ じゃがいもは発芽時の芽や緑色になった部分にソラニンやチャコニンという有毒成分を多く含んでいる。
- ④ シガトキシンによりドライアイスセンセーション（知覚異常）を生じる。

問9 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 症状は食後3日～1週間程度で発症する。
- ② ヒスタミンは加熱調理で分解されない。
- ③ 赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンが変化し、原因物質となる。
- ④ 主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましんなどである。

問10 消毒に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 消毒とは、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り、一部の無害な雑菌が生き残ることがある。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 熱湯消毒は、65℃の湯の中で5分間煮る方法であり、ふきん、スポンジなどの消毒に適する。

## ふぐに関する一般知識

問 11 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。
- ② 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭である。
- ③ ふぐ毒は紫外線照射及び乾燥により速やかに毒性を失う。
- ④ 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る。

問 12 ふぐ毒の特性に関して、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ摂取後、24～48 時間で発症することが多い。
- ② ふぐの食中毒は重症の場合、呼吸中枢の麻痺を伴う。
- ③ 同種のふぐであれば、生息水域による毒性の差異はない。
- ④ 夏季にはふぐの毒性は完全になくなる。

問 13 京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（昭和 51 年京都府条例第 44 号。以下「条例」という。）第 2 条第 1 項の条文中（ ）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、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 ）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 | 卵巣    | － 塩蔵処理 |
| ② | 卵巣    | － 滅菌処理 |
| ③ | 精巣    | － 滅菌処理 |
| ④ | 精巣    | － 塩蔵処理 |

問 14 条例第 3 条に規定されているふぐの処理に関する記述のうち、正しい組合せを選びなさい。

- ア どのような場合であっても、ふぐ処理師でなければ、ふぐの処理に従事することはできない。
- イ ふぐは、ふぐの処理をされたものでなければ、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。
- ウ ふぐの処理をされていないふぐであっても、ふぐ処理業者に対しては食品として販売することができる。
- エ ふぐの処理をされていないふぐであっても、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。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問 15 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、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、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 処理年月日
- ③ ふぐの処理を行った者の生年月日
- ④ ナシフグを原料としたものにあつては、漁獲された海域

問 16 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（ B ）の調理、加工又は販売をしてはならない。

- |   | （ A ） | （ B ）  |
|---|-------|--------|
| ① | 食 用   | — 無毒部位 |
| ② | 食 用   | — 有毒部位 |
| ③ | 研究用   | — 可食部位 |
| ④ | 研究用   | — 有毒部位 |



問 17 ふぐ処理師の免許に関する記述について、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。
- イ 免許証は、他人に譲り渡し、又は貸与してよい。
- ウ 18歳未満の者は、ふぐ処理師の免許が与えられない。
- エ 免許証の記載事項に変更があったときは、免許更新時に知事に免許証の書換えを申請すればよい。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ イ、エ

問 18 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 ふぐの処理に従事している場合は、免許証を携帯し、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。
- 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 ふぐの処理に用いた用具及び容器は、ふぐ毒を完全に除去すること。
- ④ 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こと。

問 19 未処理ふぐ販売業者に関する規定として、正しいものを選びなさい。

- 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観賞用に供する目的で販売を行うことをいう。
- ② 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。
- ③ 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くてよい。
- 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食用の目的で販売した者は、10万円以下の罰金に処される。

問 20 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条例第11条第2項に規定されているか、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 60日以内

問 21 条例第 14 条第 1 項の条文中（ ）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

知事は、この条例の施行に必要な限度において、未処理ふぐ販売業者その他の関係者から必要な報告を求め、又は（ A ）に営業所に立ち入り、（ B ）の用に供するため必要な限度において物件を無償で収去させることができる。

- |   | （ A ）   |   | （ B ） |
|---|---------|---|-------|
| ① | 食品衛生監視員 | — | 微生物試験 |
| ② | 食品衛生監視員 | — | 毒性試験  |
| ③ | 食品衛生責任者 | — | 微生物試験 |
| ④ | 食品衛生責任者 | — | 毒性試験  |

問 22 輸入ふぐの取扱い及びふぐの処理に関する記述として、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臓のみをすべて除去したものでなければならない。
- ② 原料ふぐの選別を厳重に行い、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除しなければならない。
- ③ 解凍したふぐは、一度に限り再凍結を行ってよい。
- ④ 雌雄同体のふぐの生殖巣はすべて有毒部位とする。

問 23 ショウサイフグの「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 24 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 カラス、シロサバフグ、ヨリトフグ
- ② カナフグ、ゴマフグ、シマフグ
- ③ コモンフグ、クサフグ、イシガキフグ
- ④ ネズミフグ、トラフグ、マフグ

問 25 「精巢」を食べることができないふぐを選びなさい。

- ① メフグ
- ② サンサイフグ
- ③ シロサバフグ
- ④ ハコフグ

問 26 「皮」を食べることができないふぐを選びなさい。

- ① アカメフグ
- ② クロサバフグ
- ③ ハリセンボン
- ④ トラフグ

問 27 次の記述に示した特徴を持つふぐを選びなさい。

大型種であり、ヒレがすべて鮮黄色で、体の背方には青味がかった地色に白い縞しまがあり、背面や腹面には棘とげが密生している。

- ① ヒガンフグ
- ② マフグ
- ③ ヨリトフグ
- ④ シマフグ

問 28 カナフグの特徴について、正しいものを選びなさい。

- ① 小型種である。
- ② 背面に棘がある。
- ③ 腹部は粒状のものが線状に並び、<sup>さい</sup>鰓孔は白い。
- ④ 鼻孔は小隆起状ではなく、周囲が平らで眼の後上方に側線が四角形を呈する。

問 29 ゴマフグの特徴について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 背面や腹面ともに小棘がない。
- イ <sup>しり</sup>臀ビレは黒色である。
- ウ 中型種である。
- エ 臀ビレ、背ビレともにかま形になっている。

- ① ア、ウ
- ② ア、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問 30 ナシフグの特徴について、誤っているものを選びなさい。

- ① 毒性が強い。
- ② 胸ビレの近くに、白紋がある。
- ③ 小型種である。
- ④ 背面や腹面ともに棘はない。