

令和6年度 千葉県ふぐ処理師試験問題(学科)

[指示があるまで開いてはいけません]

受験番号	
氏名	

(受験の際の注意事項)

- 1 解答は別に配る解答用紙に記入してください。
- 2 問題の中で、「ふぐの取扱い等に関する条例」とは、「ふぐの取扱い等に関する条例(昭和50年千葉県条例第1号)」をいいます。
- 3 問題の中で、「食品衛生法」とは、「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」をいいます。
- 4 問題の中で、「食品衛生法施行条例」とは、「食品衛生法施行条例(平成12年千葉県条例第3号)」をいいます。
- 5 問題の中で、「食品表示法」とは、「食品表示法(平成25年法律第70号)」をいいます。
- 6 問題の中で、「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」とは、「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(昭和35年法律第145号)」をいいます。
- 7 問題の中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。
- 8 問題の数は、水産食品の衛生に関する知識から10題、ふぐに関する一般知識から10題です。「解答の記入方法」を参考にして、解答してください。
- 9 「正しいものを1つ選ぶ」または「誤っているものを1つ選ぶ」などの問題の場合は、解答が2つ以上あると、その解答は無効となります。

(解答の記入方法)

例1 次のうち、千葉県の県花として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア リンドウ
- イ ナノハナ
- ウ ナデシコ
- エ アジサイ

解答欄

イ

例2 次のうち、千葉県に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 千葉県民の日は5月5日である。
- イ 千葉県の面積は全国第28位である。
- ウ 千葉県の人口は平成4年に600万人を超えた。
- エ 千葉県には国際空港がある。

解答欄

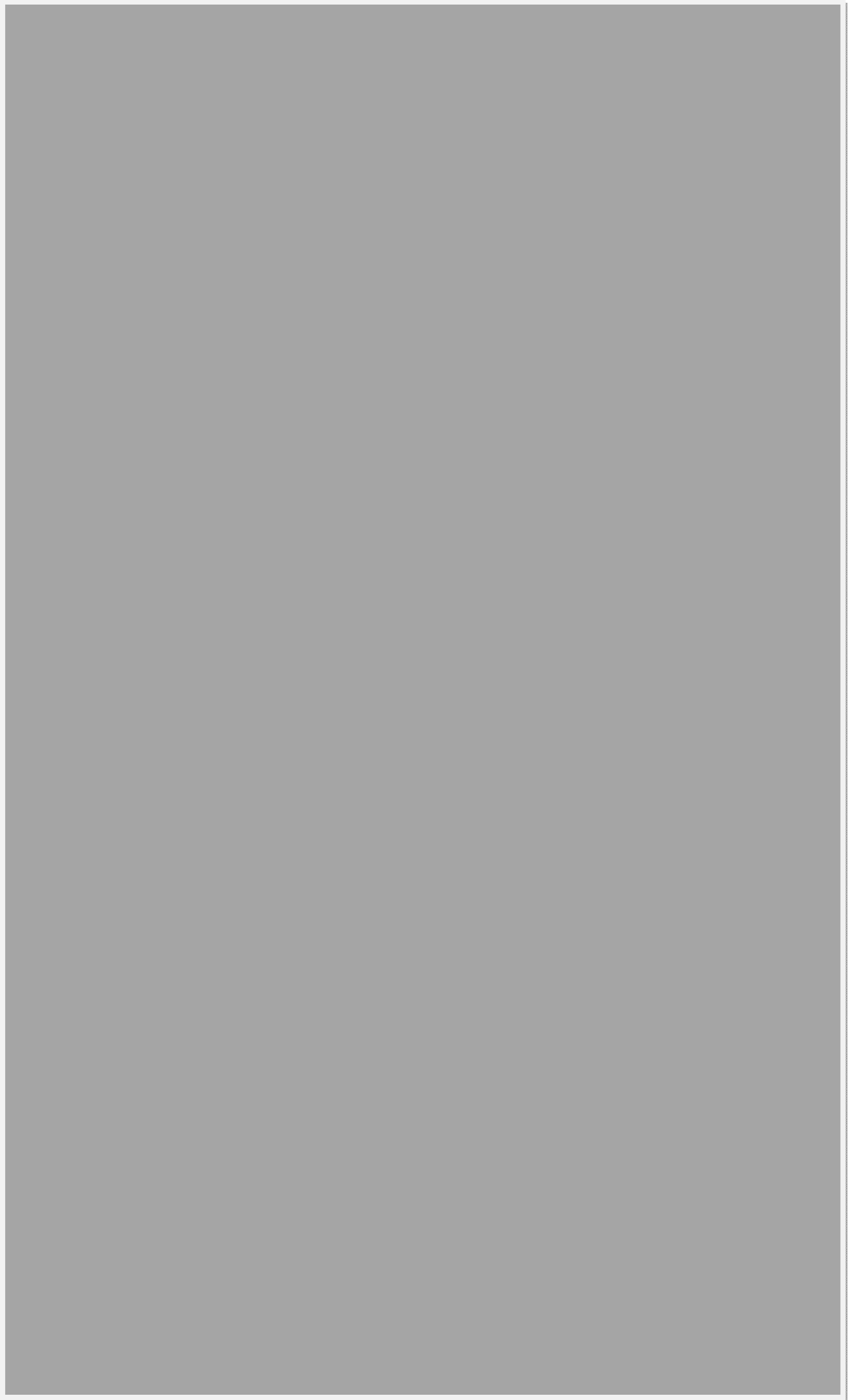
ア	×
イ	○
ウ	×
エ	○

例3 次のうち、国と首都の組合せとして、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア アメリカ合衆国 — カイロ
- イ ブラジル — ブラジリア
- ウ フランス — パリ
- エ 日本 — 東京

解答欄

ア



水産食品の衛生に関する知識

1 次のうち、「食品衛生法」に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

イ この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいう。

ウ この法律で天然香料とは、化学的に合成されたもので、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

エ この法律で器具とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。

オ この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

2 次のうち、「食品衛生法」に基づき、医師が食中毒患者若しくはその疑いのある者を診断した場合の届出先として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 営業所所在地の市町村長

イ 最寄りの警察署長

ウ 厚生労働大臣

エ 最寄りの保健所長

3 次のうち、「食品衛生法」に定める「公衆衛生上必要な措置の基準」に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

イ 井戸水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、水質検査を行わなくてもよい。

ウ 食品への動物の毛の混入に十分注意すれば、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育することは可能である。

エ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

オ 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

4 次のうち、「食品衛生法」に定める「生食用鮮魚介類の保存基準」の温度として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 10℃以下

イ 12℃以下

ウ 14℃以下

エ 18℃以下

5 次のうち、「食品表示法」に定める「切り身にしたふぐであって生食用のもの」の表示方法として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア ロットが特定できるものには、加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
- イ 原料ふぐの種類は標準和名のほか、地域的に用いられている名称で表示してもよい。
- ウ 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
- エ 凍結させたものについては、生食用でない旨を示す表示を省略することができる。
- オ 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉を原材料とするものについては、その漁獲水域名を表示する。

6 次の文は、「食品衛生法施行条例」に定める「公衆衛生上必要な営業施設の基準」の説明であるが、（ ）内に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを（ ① ）で（ ② ）に凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

記号	①	②
ア	-18℃以下	緩慢
イ	-18℃以下	急速
ウ	-10℃以下	緩慢
エ	-10℃以下	急速

7 次のうち、黄色ブドウ球菌による食中毒に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア 黄色ブドウ球菌はグラム陰性の通性嫌気性球菌である。

イ 多くの食中毒事例では、菌が手指を介して食品を汚染することによって発生していると考えられている。

ウ 国内における主な原因食品は、にぎりめし、寿司、肉・卵・乳等である。

エ 主な臨床症状は嘔吐・下痢等であり、喫食から発症までの潜伏期間が短い。

オ 黄色ブドウ球菌が産生する毒素（エンテロトキシン）は、熱に弱い。

8 次のうち、アニサキス幼虫に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア ヒトの体内では、胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こすことがある。

イ 一般的な料理で使う食酢での処理で死滅するため、目視での除去は必要ない。

ウ 虫体は、長さ2～3 cm、幅は0.5～1 mmくらいで、白色の少し太い糸のように見える。

エ サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなどの魚介類に寄生する。

オ 冷凍（-20℃以下）で7日間以上保管しても死滅しない。

9 次のうち、ノロウイルスによる食中毒対策において、最も効果的な「食品の加熱条件」と「器具等に対する消毒薬」の組合せとして、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

記号	食品の加熱条件	器具等に対する消毒薬
ア	中心温度85～90℃で 90秒間以上	アルコール
イ	中心温度75℃で 1分間以上	アルコール
ウ	中心温度85～90℃で 90秒間以上	次亜塩素酸ナトリウム
エ	中心温度75℃で 1分間以上	次亜塩素酸ナトリウム

10 次のうち、HACCPに関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 最終製品の抜取検査を行うことにより、製品の安全性を確認することが、HACCPによる衛生管理の特徴である。

イ 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している、国際的に認められた手法である。

ウ HACCPとは、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字を取った衛生管理手法の略称である。

エ 食品衛生法に基づき、原則として全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められている。

ふぐに関する一般知識

1 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める取扱い等の制限に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 営業者（営業の認証を受けた者）又はふぐ処理師に対しては、生ふぐをそのままの形体で販売してもよい。

イ 食品衛生法第55条第1項の規定による魚介類競り売り営業の許可に係る施設内においては、卸売業者、仲卸業者又は売買参加者に対しては、生ふぐをそのままの形体で販売してもよい。

ウ ふぐ処理師でなくても、認証を受けた営業所において、当該営業所の専任のふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて、取扱いに従事してもよい。

エ ふぐ処理師は、ふぐ処理師免許証を携帯していれば、認証を受けていない営業所において取扱いに従事してもよい。

2 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定める免許証に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア ふぐ処理師試験に合格した者であれば、申請を行わなくても免許証が交付される。

イ ふぐ処理師は、本籍地、氏名など、免許証の記載事項に変更があったときは、当該免許証を添えて当該変更のあった日から30日以内に知事に書換えを申請しなければならない。

ウ ふぐ処理師が死亡し、又は失そうの宣告を受けたときは、同居の親族は、14日以内にその旨を知事に届け出て免許証を返納しなければならない。

エ ふぐ処理師は、免許証を亡失し、再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、直ちに当該免許証を破棄しなければならない。

オ 営業者は、専任ふぐ処理師の免許証を営業所の見やすい場所に掲示しなければならない。

3 次のうち、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位の組合せとして、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

記号	部位			
	ふぐの種類	筋肉	皮	精巢
ア	トラフグ	○	○	○
イ	マフグ	○	—	—
ウ	ゴマフグ	○	—	○
エ	ショウサイフグ	○	—	—
オ	シロサバフグ	○	○	○

(注：○は可食部位、—は不可食部位を示す。また本表は、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ふぐに適用する。)

4 次のうち、ドクサバフグの鑑別上の要点に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 背面の小棘（トゲ）は、背ビレのつけ根までである。
- イ 腹面には、小棘（トゲ）がない。
- ウ 尾ビレの切れこみは浅い。尾ビレの上下端は白く、下方は白色又は灰色である。
- エ 背ビレのつけ根は特に黒い。
- オ えらあな 鰓孔の色彩は黒い。

5 次のうち、ふぐに関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ア 日本で食用に供してもよいフグ科のふぐは、ナシフグを含む7種類である。
- イ ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、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すること。
- ウ サンサイフグの漁獲される海域の一部にはコモンダマシが生息し、混獲されることがあるため鑑別に注意が必要である。
- エ ショウサイフグは、日本各地の沿岸に広く分布する。
- オ まれに、いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐが見られることがあるが、そのふぐの生殖巣は可食部位とする。

6 次のうち、ふぐの処理に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア 凍結したふぐの解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行う。
- イ 解凍後のふぐは直ちに処理し、再凍結は行わない。
- ウ 凍結は、できる限り内臓を除去した状態で行うこと。
- エ 卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては6月以上、皮にあつては2年以上行う。

7 次のうち、フグ科魚類に関する記述として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 上下各4枚ずつ、計8枚の歯を持っている。

イ ^{えらあな} 鰓孔は胸びれの基部の後方にある。

ウ 肋骨が内臓を包む。

エ 眼を閉じることができる。

8 次のうち、ふぐ毒（テトロドトキシン）に関する記述として、正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

ア ふぐ毒については、種類差、臓器差はあるが、季節差はない。

イ 純粋に取り出したふぐ毒の結晶は、無色、無味、無臭である。

ウ 85℃～90℃、90秒間の加熱で無毒化される。

エ テトロドトキシンは、ふぐ以外の生物からも検出される。

オ ふぐ毒による食中毒は例年発生しているが、家庭での料理が原因となることは稀である。

9 次のうち、厚生労働省が定める「輸入ふぐ検査指針」に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 輸入するふぐの形態は問わず、どのような形態であっても輸入可能である。

イ 輸入を認めるふぐについては、種類及び漁獲海域が規定されている。

ウ 輸入するふぐには、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書を添付することとされている。

エ 凍結する場合は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあつては、同一ふぐの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態で凍結することが望ましいとされている。

10 次の文は、雑種ふぐに関する説明であるが、()内に当てはまるふぐの種類
の組合せとして、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

2022年から2023年の調査では、福島県から千葉県および神奈川県（東京湾口）にかけ、多いときで1割程度の割合で（①）と（②）の雑種ふぐが漁獲されている。

記号	①	②
ア	ショウサイフグ	ゴマフグ
イ	ヒガンフグ	アカメフグ
ウ	シマフグ	コモンフグ
エ	トラフグ	マフグ

