

平成25年度

福岡県ふぐ処理師試験問題

試験科目

衛生法規・食品衛生学・ふぐに関する知識

- 1 試験時間は、午前9時40分から10時40分までの1時間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。
試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入するとともに、試験問題のページ数を確認してください。
試験問題は3科目合計で6ページです。
- 3 退室は10時15分から認めます。
他の人の迷惑にならないよう静かに退室してください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には全てを選ぶ問題以外は、答えを一つずつ記入してください。
2つ以上記入するとその解答は無効になります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

【1 衛生法規】

問1 食品衛生法に関する次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからカの解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律で食品とは、すべての（ア）をいう。
- (2) この法律で器具とは、飲食器、割ぼう具その他食品又は添加物の採取、製造、加工、調理、貯蔵、（イ）、陳列、授受又は摂取の用に供され、かつ、食品又は添加物に直接接触する機械、器具その他の物をいう。
- (3) 食品等事業者は、製造、加工、販売等を行う食品、添加物、器具又は（ウ）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の（エ）の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- (4) 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いのある食品については、処理等により一般に人の（オ）を損なうおそれがないと認められる場合を除き、販売又は製造、調理等を行うことが禁止されている。また、法人がこの規定に違反し罰則の適用を受ける場合には、違反した行為者が（カ）以下の懲役又は300万円以下の罰金に処せられるだけでなく、その法人に対して1億円以下の罰金刑を科せられることがある。

〔語 群〕

- | | | | | | |
|-------|-----|--------|------|-----|-------|
| ①農水産物 | ②表示 | ③医薬部外品 | ④施設 | ⑤調査 | ⑥容器包装 |
| ⑦飲食物 | ⑧回収 | ⑨自主検査 | ⑩廃棄 | ⑪信用 | ⑫運搬 |
| ⑬機能 | ⑭健康 | ⑮広告 | ⑯6ヶ月 | ⑰1年 | ⑱3年 |

問2 福岡県食品衛生法施行条例で定められている公衆衛生上講ずべき「管理運営の基準」に関する次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品等の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、（①価格 ②表示 ③包装）等について点検すること。
- (2) 食品等の保存に当たっては、食品等が（①相互汚染 ②凍結 ③腐敗）を生じないように区分すること。
- (3) 営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の（①リスト ②管理運営要領 ③業務日誌）を作成し、食品取扱者に遵守させること。
- (4) 営業者は、洗浄剤、消毒剤、殺虫剤その他の（①医薬品 ②添加物 ③化学物質）を取り扱う業務に従事する者に対し、これらを安全に取り扱うために必要な教育を

行うこと。

- (5) 営業者は、製造、加工等を行った食品等に関し、消費者から健康被害の情報が寄せられた場合は、速やかに（①食品衛生責任者 ②警察署長 ③保健所長）等へ報告すること。
- (6) 手指は、作業前、用便後、未加熱又は未加熱の原材料を取り扱った後その他必要に応じて洗浄及び（①爪切り ②検査 ③消毒）を行うこと。

問3 福岡県ふぐ取扱条例及び同条例施行規則に関する次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) この条例は、食用に供するふぐの取扱いについて、衛生上必要な規制を行い、ふぐ毒による（①苦情 ②違反 ③食中毒）を防止することを目的とする。
- (2) 「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分を（①除去 ②回収 ③廃棄）することをいう。
- (3) ふぐは、処理したものでなければ、これを販売してはならない。ただし、食品衛生法第52条第1項の規定による営業の許可を受けた（①飲食店営業者 ②そうざい製造業者 ③魚介類販売業者）等一部の定められた者に対して販売する場合は、この限りではない。
- (4) 知事は、ふぐ処理師がふぐの有毒部分を食用に供した場合、免許を（①取り消す ②預かる ③保留する）ことができる。
- (5) 除去した有毒部分は、不浸透性材料で作られた有蓋^{ゆうがい}かつ、（①専用 ②不用 ③使い捨て）の容器に入れ、焼却その他人畜に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (6) 知事は、この条例の施行に必要があると認めるときは、ふぐ処理師その他関係者から必要な（①届出 ②報告 ③申請）を求め、職員にふぐ処理等を行う場所に立ち入り、ふぐの処理の状況、帳簿書類その他の物件を検査させることができる。
- (7) ふぐ処理師が従業する施設にあっては、その施設の見やすい場所に、ふぐ処理師の氏名、免許年月日及び（①住所 ②屋号 ③免許番号）を掲示しなければならない。
- (8) ふぐ処理師の免許証について、記載事項の変更に係る事項の記載を受けようとする者は、ふぐ処理師免許証記載事項変更届に当該免許証を添えて、変更の生じた日から（①10日 ②20日 ③30日）以内に知事に届け出なければならない。

【2 食品衛生学】

問1 次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからコの解答欄に記入しなさい。

- (1) 微生物は温度が低下すると、増殖能力が（ア）なるが、凍結状態でも生存するものもあり、（イ）という温度帯においても徐々に増殖するものもあり、冷蔵庫の過信は禁物である。
- (2) 食品の製造者等は、食品衛生法の規定に基づき、名称、（ウ）、製造者氏名、消費期限又は賞味期限、（エ）などの表示をすることが義務付けられている。
- (3) 原材料等の仕入にあたっては、（オ）に購入し、衛生上の観点から容器包装の状態、品質、鮮度及び（カ）等を点検し、点検状況を記録することが大切である。
- (4) 黄色ぶどう球菌は、食品中で増殖するとき（キ）という毒素を作る。黄色ぶどう球菌による食中毒は、この毒素を食品と一緒に食べることによって起こる毒素型の（ク）食中毒であり、潜伏時間が非常に（ケ）のが特徴である。
- (5) 食中毒等の事故が発生した場合には、原因と疑われる食品の追跡調査を実施するため、営業者は原材料の仕入先、製造又は加工の状態、製品の販売先等（特にふぐについては、これらに加えて、（コ）等）について記録を作成し、保存に努めることが必要である。

〔語群〕

①必要量を計画的	②保存方法	③屋号	④化学性
⑤製造所所在地	⑥効能	⑦表示	⑧短い
⑨処理量	⑩エンテロトキシン	⑪長い	⑫高く
⑬0～5℃	⑭売上高	⑮一度に大量	
⑯マイコトキシン			

問2 次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 感染型の食中毒を起こす細菌としては、サルモネラ、（①ボツリヌス菌 ②アニサキス ③腸炎ビブリオ）、カンピロバクター等がある。
- (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」では、一～三類感染症、新型インフルエンザ等感染症の患者又は無症状病原体保有者及び新感染症に感染している旨、通知を受けた者は、（①病原体を保有しなくなるまで ②症状がなくなるまで ③1ヶ月間）、飲食物に直接接触する業務に従事してはならないと規定している。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、（①1年 ②2年 ③3年）以内ごとに1回、水槽の清

掃を行うとともに、専門機関による設備の検査を受ける。

- (4) 食品の保存方法としては、高濃度の(①食塩または砂糖 ②酸素 ③酢)を食品に添加し、脱水作用を行わせ、微生物の増殖を防止させる方法がある。
- (5) 化学的消毒法では、消毒に適した濃度、作用時間、温度などを守るとともに、消毒の前には十分な(①保温 ②乾燥 ③洗浄)が必要である。

問3 次のA群と最も関係の深いものをB群から選び、その番号を解答用紙の(1)から(5)の解答欄に記入しなさい。

〔A群〕		〔B群〕	
(1) 食中毒予防の三原則	(ア)	①次亜塩素酸ナトリウム	
(2) 水俣病	(イ)	②ヒ素	
(3) 変敗	(ウ)	③感染源・感染経路・宿主	
(4) ノロウイルスの消毒	(エ)	④煮物	
(5) サルモネラ	(オ)	⑤脂質が分解変化	
		⑥食肉・鶏卵	
		⑦亜硝酸ナトリウム	
		⑧メチル化水銀	
		⑨タンパク質が分解変化	
		⑩清潔・迅速・冷却又は加熱	

【3 ふぐに関する知識】

問1 次のふぐのうち、皮が可食部でないふぐの種類を全て選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- ①マフグ ②ヒガンフグ ③カナフグ ④シロサバフグ ⑤カラス
⑥ハコフグ ⑦アカメフグ ⑧コモンフグ ⑨トラフグ ⑩ヨリトフグ

問2 次の表はふぐの特徴を示したものです。下記の語群から左欄に該当するふぐの種類を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

ふぐの種類	背皮の色	小棘(トゲ)の有無	斑紋とひれの特徴
ア	暗緑色	背・腹面に小棘密生	青緑色地に小白斑が散在している。背・胸びれ基部に黒斑がある。
イ	緑黄色	背・腹面に小棘密生	尾びれの上下端は白色で、体側は銀光色となる。背面の小棘は背びれに達しない。尾びれ中央はいくらかへこむ。
ウ	暗褐色	なし	背、側面に黒斑が密布している。体にイボ状の突起が密生している。
エ	青黒色	背・腹面に小棘密生	体側紋及び黒斑が明瞭で、臀びれは白い。
オ	暗緑褐色	なし	背面に白い小斑点が散在し、雲状模様をなす。体側に黄線がある。臀ひれは白く、尾びれの下方も白い。

〔語群〕

- | | | | |
|---------|--------|--------|----------|
| ①クロサバフグ | ②トラフグ | ③コモンフグ | ④カラス |
| ⑤クサフグ | ⑥ヒガンフグ | ⑦アカメフグ | ⑧ショウサイフグ |
| ⑨シロサバフグ | ⑩カナフグ | | |

問3 次の文の()の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) ドクサバフグの背面の小棘(トゲ)は(①ない。 ②背びれの付け根まで密生している。 ③背びれまでは達しない。)

- (2) ふぐ中毒の初期症状は (①下痢 ②発疹 ③しびれ感) を訴えることが多く、食後発症までの時間は平均 2 時間前後である。
- (3) ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることがないように (①学名 ②標準和名 ③地方名) を用いることが重要である。
- (4) ふぐ毒は (①無臭である。 ②アンモニア臭がする。 ③甘い臭いがする。)
- (5) ひれは、(①骨 ②皮 ③筋肉) の部分に含まれる。

問 4 次の表のふぐの各部位について、可食部位である場合は○を、可食部位以外である場合は×を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

部 位 種 類	精 巢	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
ゴマフグ					
クロサバフグ					
ハコフグ					
クサフグ					
ショウサイフグ					

解答は、回答用紙に記入してください。

学科試験問題は以上で終了です。

