

令和5年ふぐ処理師試験学科試験問題

令和5年6月5日（月） 10:00～12:00

山口県環境生活部生活衛生課

指示があるまで開かないでください。

注 意 事 項

- 1 受験票は、机の受験番号札の横に置いてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙には、所定の欄に受験番号・氏名を正確に記入してください。
- 4 解答は、解答用紙の解答欄に1つだけ記入してください。
（2つ以上記入した場合は無効となります。）
- 5 解答を訂正する場合は、よく消すか、その上に＝をつけて、正しい解答を記入してください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 試験問題は、下記の問題例のような形式となっています。

記

問題例

- 1 次の文のうち、正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) () 日本の首都は大阪である。
(2) () フランスの首都はパリである。
(3) () アメリカの首都はシカゴである。

- 2 下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

山口県の県庁所在地は（ ）である。

語 群

[ア 下関市 イ 山口市 ウ 周南市]

解答例

1 1 2 3

2 4

衛 生 法 規

1 次の文は、販売等を禁止された食品又は添加物について述べた「食品衛生法」第6条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- 一 （ 1 ） し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 （ 2 ） な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 （ 3 ） により汚染され、又はその疑いがあり、人の（ 4 ） を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、（ 5 ） の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

語 群

[	ア	健康	イ	有毒	ウ	不純物	エ	未知	オ	変色	]
	カ	異物	キ	腐敗	ク	化学物質	ケ	機嫌	コ	病原微生物	

2 次の文は、食品衛生法に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 6) この法律は、食品の安全性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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- (2) (☐ 7) 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
- (3) (☐ 8) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに厚生労働大臣にその旨を届け出なければならない。
- (4) (☐ 9) 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- (5) (☐ 10) ふぐを処理する営業者は、ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者以外にふぐを処理させてはならない。

3 次の文は、HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点）について述べたものです。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。 ☐ 11

HACCPとは、食品の（ A ）に関する危害発生を（ B ）するための衛生管理システムである。平成30年、食品衛生法が改正され、（ C ）食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。

	A		B		C
ア	安全衛生	—	未然に防止	—	原則として全ての
イ	安全衛生	—	事後に確認	—	特定の
ウ	生産効率	—	未然に防止	—	特定の
エ	生産効率	—	事後に確認	—	原則として全ての

4 次の文はふぐを処理する施設の基準に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (12) 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐの処理をするものには、別にふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準が設けられている。
- (2) (13) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための容器等は施錠をする必要はない。
- (3) (14) ふぐの処理をするための専用の器具を備えなければならない。
- (4) (15) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18℃以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を備えなければならない。

5 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第1条及び第2条の記述です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) この条例は、ふぐの処理について必要な規制を行うことにより、(16) による食中毒の発生を防止し、もって (17) の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (2) この条例において「有毒部分」とは、ふぐの肝臓、(18) その他の部分で人の健康をそこなうおそれがある程度の毒性があり、又はその疑いがあるものをいう。
- (3) この条例において「処理」とは、有毒部分の全部又は一部を (19) することをいう。
- (4) この条例において「ふぐ処理師」とは、(20) の免許を受けて、処理を行うことを業とする者をいう。

語 群

ア 環境衛生	イ ふぐ料理	ウ 卵巣	エ 保健所長	オ 除去
カ 公衆衛生	キ ふぐ毒	ク 精巣	ケ 知事	コ 提供

6 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」の内容について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (21) ふぐ処理師は、ふぐ処理師免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
- (2) (22) ふぐ処理師は、その住所に変更を生じたときは、30日以内に、名簿の訂正を申請しなければならない。
- (3) (23) ふぐ処理師がその責めに帰すべき事由により処理の業務に関し食中毒を発生させたとき、知事は、その免許を取り消すことができる。
- (4) (24) ふぐ処理師という名称は、ふぐ処理師でない者も使用することができる。
- (5) (25) ふぐ処理師は、除去した有毒部分を専用の不浸透性の容器に収納しなければならない。

7 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第22条の記述です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

知事は、この条例の施行に必要な限度において、(26) に対し、その業務に関し報告をさせ、又はその職員に、ふぐ処理師の (27)、事務所その他その業務を行う場所に立ち入り、(28)、書類その他その業務に関係のある物件を (29) させ、若しくは関係者に (30) させることができる。

語 群

ア	営業者	イ	ふぐ処理師	ウ	報告	エ	検査	オ	帳簿
カ	営業所	キ	自宅	ク	器具	ケ	押収	コ	質問

食 品 衛 生 学

1 次の文は、食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (31) サルモネラ食中毒、カンピロバクター食中毒は、毒素型食中毒に分類される。
- (2) (32) ヒスタミン食中毒は、顔面の紅潮、発疹等を発症するアレルギー様の食中毒である。
- (3) (33) 食中毒原因菌に汚染された食品は、色、味、香りが必ず変化する。
- (4) (34) 細菌性食中毒の発生は、冬場に比較して夏場に多く、ウイルス性食中毒の発生は、夏場に比較して冬場に多い。
- (5) (35) 毒キノコなど植物性自然毒による食中毒は、その植物が採れる時期に多発する。

2 次のA群の食品による食中毒に最も関係のあるものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群		B群	
(1) (36)	真空包装食品	ア	カンピロバクター
(2) (37)	ジャガイモ	イ	ボツリヌス菌
(3) (38)	ヒラメ	ウ	ソラニン
(4) (39)	鶏肉	エ	ビタミンA
(5) (40)	イシナギの肝臓	オ	クドア・セプテンpunkタータ

3 次の文は、腸炎ビブリオ及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (41) この細菌は、増殖速度が極めて速いことが特徴である。
- (2) (42) 海水中に存在する細菌であり、魚介類を水道水などの真水で洗浄することは、食中毒の予防につながる。
- (3) (43) この細菌は、熱に強く、60℃で10分の加熱では死滅しない。
- (4) (44) この細菌による食中毒は、冬季に集中して発生する。
- (5) (45) この細菌による食中毒の主症状は、吐き気と嘔吐であり、腹痛や下痢を発症することはない。

4 次の文は、アニサキス及びこの寄生虫による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 46) この寄生虫は線虫の一種で、その幼虫の長さは2～3 c mである。
- (2) (☐ 47) アニサキス幼虫は、サバやアジなどの魚介類の主に内臓表面に寄生している。
- (3) (☐ 48) この寄生虫による食中毒は、その幼虫が産生する毒素により引き起こされる。
- (4) (☐ 49) この寄生虫による食中毒の主症状は、水様性下痢である。
- (5) (☐ 50) この寄生虫は、－20℃以下で24時間以上冷凍することで死滅する。

5 次の文は、ノロウイルス及びこのウイルスによる食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 51) このウイルスは、カキなどの貝類の中で増殖する。
- (2) (☐ 52) このウイルスによる食中毒は、感染者の糞便や吐物が調理従事者の手指を介して食品を汚染することによって起こることがある。
- (3) (☐ 53) このウイルスによる食中毒の潜伏期間は24～48時間程度で、主症状は吐き気と嘔吐、水様性下痢、腹痛である。
- (4) (☐ 54) このウイルスは、感染力が強く、100個程度の少ないウイルス量でヒトに感染することがある。
- (5) (☐ 55) このウイルスの不活化には、消毒用エタノールが最も効果的である。

6 食品の保存方法について、次のA群と最も関係のあるものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群	B群
(1) (☐ 56) 加熱法	ア 一度塩漬にした後に、さらに木材をいぶして出る煙の中にかざし、加温して水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分をしみ込ませて防腐する方法
(2) (☐ 57) 放射線による方法	イ ジャガイモの発芽防止に利用される方法
(3) (☐ 58) 冷蔵法	ウ 微生物の死滅や酵素の破壊によって食品の変質防止を図る方法
(4) (☐ 59) 塩漬・砂糖漬法	エ 食品を0℃から10℃ぐらいの温度で保存して、微生物の活動を抑える方法
(5) (☐ 60) くん煙法	オ 浸透圧の関係で細菌中の水分が体外に脱水され、微生物の発育が阻止されるという原理を利用した方法

ふぐに関する知識

1 次の文は、ふぐの生態及び特徴について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (61) 日本で獲れるふぐは、ほとんどが9月から翌年2月にかけて産卵する。
- (2) (62) 種類によりうろこがあるものとないものがある。
- (3) (63) 種類により肋骨があるものとないものがある。
- (4) (64) 体の表面に散布する小棘は、骨が変化したものである。
- (5) (65) 背面の皮を黒皮、腹面の皮を白皮と呼び、その内面に皮下組織がある。

2 次の文は、ふぐの腹を開けた状態について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

ふぐの腹を開けてまず目につくのは大きい (66)、(67) と消化管である。産卵期が近づくと、内臓の半分以上を占める (68) が目立つ。

(66) は一または二葉からなり、この中に緑色の (69) がある。大きい胃袋は腸管とひとつながりになり、胃に水や空気を入れて膨腹することができる。腸管の間に (70) が、(67) の前部背壁に1対の (71) がある。

語 群

[	ア	心臓	イ	肝臓	ウ	胆のう	エ	うきぶくろ	オ	卵巣か精巣	]
	カ	脾臓	キ	腎臓	ク	えら	ケ	脊椎骨	コ	肋骨	

3 次の文は、ふぐ毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (72) ふぐ毒は、「エンテロトキシン」と呼ばれている。
- (2) (73) ふぐ毒は、ふぐのほかにツムギハゼやヒョウモンダコなどからも認められる。
- (3) (74) ふぐの毒性は、種類や臓器によって異なるほか、同一種類でも個体によって異なり、季節的にも大きく変化する。
- (4) (75) 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。
- (5) (76) ふぐの肝臓は、細切して水にさらすことで、ふぐ毒が浸出し、除毒される。
- (6) (77) ふぐ中毒の症状の経過については、概ね、口唇・舌端の鈍麻、運動や知覚などの麻痺、血圧の降下、呼吸困難、意識の混濁・消失の順で、呼吸停止により死に至ることがある。
- (7) (78) ふぐの腸管は、すべての種類のふぐで可食部位である。
- (8) (79) ふぐ毒は、85℃、1分間の加熱で、毒性を失う。
- (9) (80) ふぐ毒は、紫外線や太陽光線の照射には抵抗性が大きい。
- (10) (81) ふぐの卵巣は、一度食べて異常がない場合、それ以降は問題なく食べることができる。

4 厚生労働省通知により、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が示されています。

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次のふぐの部位について、同通知で示される可食部位に○印を、不可食部位に×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (82) クサフグのひれ
- (2) (83) コモンフグの精巣
- (3) (84) ショウサイフグの精巣
- (4) (85) トラフグとマフグの中間種フグの皮
- (5) (86) クロサバフグの肝臓
- (6) (87) ゴマフグの精巣
- (7) (88) サンサイフグの精巣
- (8) (89) ハリセンボンの皮
- (9) (90) ナシフグ（山口県の響灘海域で漁獲）の筋肉
- (10) (91) ハコフグの皮

5 次の文は、ふぐの尾ひれの形と色彩の特徴について述べたものです。下の語群から該当するふぐの種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (92) 尾ひれの中央は深く切り込んだものが多い。尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い。
- (2) (93) 尾ひれの切れこみは浅い。尾ひれの上下端は白く、下方は白色又は灰色である。
- (3) (94) 尾ひれの中央はむしろ突出している。尾ひれの上下の末端はあざやかな乳白色である。

語 群

ア シロサバフグ	イ ドクサバフグ	ウ クロサバフグ
----------	----------	----------

6 次の文は、ふぐの種類ごとの特徴について述べたものです。下の語群から該当する種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (95) 背面は茶色の地色に網目状の褐色模様があり、大型魚ではこれが途切れて点状になる。臀ひれは白色。胸ひれ後方に黒紋がない。一般に皮膚の小棘はない。全長 3 5 c m に達する中型種。
- (2) (96) 背面と体側上方に藍青色の小点が密布する。臀ひれはレモン色。背面と腹面に小棘がある。若魚の背面はむしろ褐色。全長 4 0 c m に達する中型種。
- (3) (97) 体には小棘がない。体側中央に黄色の線がある。胸ひれ後方には明瞭な黒紋があり、臀ひれが黄色。背方は黒褐色であるか、白っぽい斑点をもっている。全長 5 0 c m の中型種。
- (4) (98) 皮膚に小さいいぼ状の突起が密布し、茶褐色の地色に黒褐色の斑紋がある。全長 3 5 c m になる中型種。
- (5) (99) 胸ひれのすぐ後に白く縁どられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘が密布。臀ひれは白。背面の模様は大きさ、すみ場所によって著しく異なる。7 0 c m 以上に達する大型種。
- (6) (100) 体が細長く、尾部が縦扁する。体側下方に銀色の帯があり、背面に小黒点がある。鰓孔は黒色。背面は細かい鮫肌、腹面は小棘。全長 1 . 5 m に達する大型種。

語 群

ア ショウサイフグ	イ ゴマフグ	ウ トラフグ
エ サンサイフグ	オ ナシフグ	カ カラス
キ センニンフグ	ク ヒガンフグ	ケ コモンフグ
コ マフグ		

令和5年ふぐ処理師試験学科試験解答用紙

受 験 番 号			氏 名	

衛生法規

1	1	2	3	4	5	2	6	7	8	9	10
	キ	イ	コ	ア	カ		○	○	×	○	×
3	11					4	12	13	14	15	
	ア						○	×	○	○	
5	16	17	18	19	20	6	21	22	23	24	25
	キ	カ	ウ	オ	ケ		○	×	○	×	○
7	26	27	28	29	30						
	イ	カ	オ	エ	コ						

食品衛生学

1	31	32	33	34	35	2	36	37	38	39	40
	×	○	×	○	○		イ	ウ	オ	ア	エ
3	41	42	43	44	45	4	46	47	48	49	50
	○	○	×	×	×		○	○	×	×	○
5	51	52	53	54	55	6	56	57	58	59	60
	×	○	○	○	×		ウ	イ	エ	オ	ア

ふぐに関する知識

1	61	62	63	64	65					
	×	×	×	×	○					
2	66	67	68	69	70	71				
	イ	エ	オ	ウ	カ	キ				
3	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81
	×	○	○	○	×	○	×	×	○	×
4	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91
	×	×	○	×	×	○	×	○	×	×
5	92	93	94		95	96	97	98	99	100
	イ	ア	ウ		ア	イ	コ	ク	ウ	キ