

平成30年度滋賀県ふぐ調理師試験問題 (学 科)

試験時間

午後2時30分から午後3時30分まで〔1時間〕

試験科目

衛生法規・食品衛生学・ふぐに関する知識

指示があるまで開かないでください

注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
指示がありましたら、試験問題のページ数（14ページ）を確認し、解答用紙に受験番号を記入してください。
- 2 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、その番号を解答欄に記入してください。
- 3 問題は、3科目で50問あります。
- 4 試験問題に対する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげてください。
- 5 不正な行為は絶対にしないでください。不正があった場合は失格となり退場させることがあります。
- 6 受験票と試験問題は持ち帰ってください。
- 7 試験時間中の退出は原則として、認めません。

※合格発表について

合格発表は、平成31年3月6日（水）午前10時から、次のところに「受験番号」を掲示し、合格者には合格証書を郵送します。電話による合否の問い合わせには一切応じません。

【掲示場所】

県庁正面玄関前掲示板、各合同庁舎（ただし、大津合同庁舎および木之本合同庁舎を除く。）の行政情報コーナー、各保健所掲示板、滋賀県ホームページ（<http://www.pref.shiga.lg.jp/>）

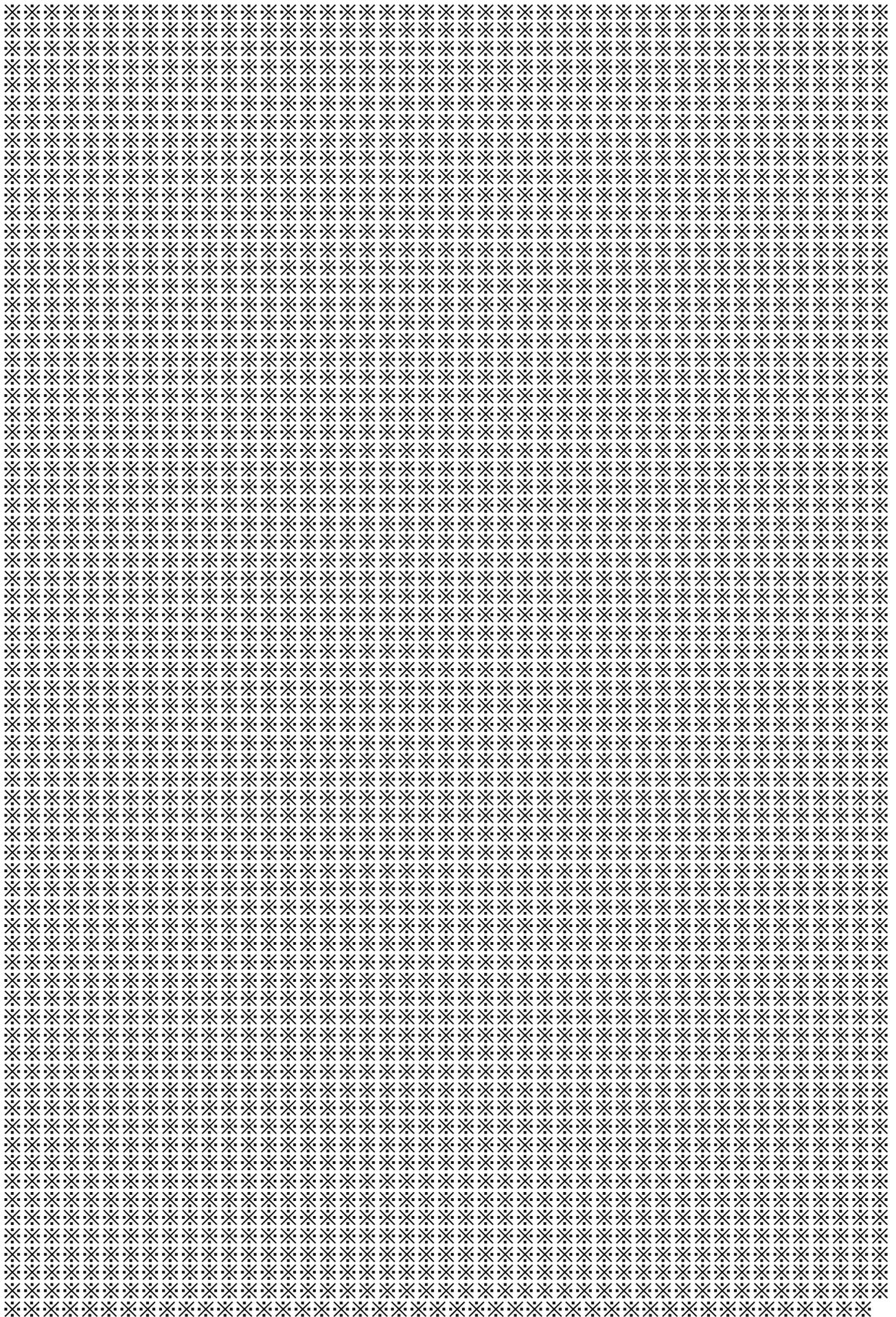
食の安全情報（携帯版）

（<http://www.pref.shiga.lg.jp/mobile/shoku/>）



※ 試験結果の開示（開示請求できる試験結果は、本人のものに限る。）

- (1) 期間 平成31年3月6日（水）から4月3日（水）まで
（土曜日、日曜日および祝日を除く。）
- (2) 時間 9時から12時までおよび13時から17時まで
（ただし、平成31年3月6日は、10時から）
- (3) 場所 滋賀県健康医療福祉部生活衛生課（大津市京町四丁目1-1 滋賀県庁新館2階）
- (4) 持参するもの 平成30年度ふぐ調理師試験受験票
- (5) 開示する内容 科目別得点および総合得点



衛生法規

「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」（以下「条例」という。）および「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例施行規則」（以下「規則」という。）に関する次の設問に答えなさい。

問1 次のうち、条例第1条に規定する条例の目的に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐの毒の危険性に関する県民の理解を深めること。
- ② ふぐに関する食文化の維持および普及を図ること。
- ③ ふぐの安全な調理法を普及させること。
- ④ ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。

問2 次のうち、条例第2条に規定する用語の定義に関する下記の文章について、（ア）～（ウ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- （1）「ふぐの取扱い」とは、ふぐを食用に供するために、処理し、（ア）し、または（イ）することをいう。
- （2）「ふぐ調理師」とは、ふぐ調理師の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として（ウ）の免許を受けた者をいう。

（ア） — （イ） — （ウ）

- ① 加工 — 販売 — 厚生労働大臣
- ② 調理 — 販売 — 知事
- ③ 加工 — 提供 — 厚生労働大臣
- ④ 調理 — 加工 — 知事

問3 次のうち、ふぐ調理師の免許に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐの取扱いに従事する場所に変更が生じたときは、速やかにその旨を届出なければならない。
- ② ふぐ調理師が死亡したときは、同居の親族またはその他の同居者は、速やかにふぐ調理師免許証を返納しなければならない。
- ③ ふぐ調理師免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証の書換えを受けなければならない。
- ④ ふぐ調理師免許証をき損したときは、速やかに免許証の再交付を申請しなければならない。

問4 次のうち、ふぐ調理師の免許を与えないことができる事由に該当する者として、誤っているものを選びなさい。

- ① あへんの中毒者
- ② 覚せい剤の中毒者
- ③ 味覚の機能の障害によりふぐ調理師の業務を適正に行うに当たって必要な認知および判断を適切に行うことができない者
- ④ 精神の機能の障害によりふぐ調理師の業務を適正に行うに当たって必要な認知、判断および意思疎通を適切に行うことができない者

問5 次のうち、ふぐ調理師の免許を「取り消すものとする」もしくは「取り消し、または免許の効力を停止することができる」事由として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ調理師が、未処理のふぐを食品として一般の消費者に販売したとき
- ② ふぐ調理師が、ふぐ調理師免許証を他人に貸与したとき
- ③ ふぐ調理師が、調理師の免許を取り消されたとき
- ④ ふぐ調理師が、調理した食品により腸炎ビブリオによる食中毒を発生させたとき

問6 次のうち、ふぐ調理師の義務に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ調理師は、自らが従事するふぐ取扱施設に、ふぐ調理師免許証を掲示しなければならない。
- ② ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに関する知識の修得および技能の向上に努めなければならない。
- ③ ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに用いた器具等を、十分に洗浄しなければならない。
- ④ ふぐ調理師は、除去した有毒部分を、焼却等衛生上危害を生じない方法で処分しなければならない。

問7 次のうち、ふぐ取扱施設の営業者に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ取扱施設を廃止した場合、速やかに届出済証を知事に返納しなければならない。
- ② 営業者がふぐ調理師であっても、営業者が自ら専任のふぐ調理師になることはできない。
- ③ ふぐ調理師またはふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う者でなければ、ふぐの取扱いを行わせてはならない。
- ④ ふぐの運搬または貯蔵に際して、紛失または盗難が生じない処置を講じなければならない。

問8 次のうち、ふぐ取扱施設を営もうとする者が、あらかじめ、ふぐ取扱施設ごとに、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 ふぐ取扱施設の名称および所在地
- ② 専任のふぐ調理師の氏名
- ③ 専任のふぐ調理師の住所
- ④ ふぐの有毒部分の廃棄処分の方法

問9 次のうち、ふぐの有毒部分を保管する容器に関する下記の文章について、(ア)～(ウ)に入る語句の組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

(ア)は、ふぐの有毒部分を保管するため、(イ)できる専用の(ウ)の容器を備えなければならない。

- | | (ア) | — | (イ) | — | (ウ) |
|---|-------|---|-----|---|------|
| ① | 営業者 | — | 蓋の | — | 耐水性 |
| ② | 営業者 | — | 施錠 | — | 不浸透性 |
| ③ | ふぐ調理師 | — | 施錠 | — | 浸透性 |
| ④ | ふぐ調理師 | — | 蓋の | — | 不浸透性 |

問10 次のうち、処理をしていないふぐを食品として販売することが認められている相手先として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ調理師
- ② ふぐ取扱施設の届出をしていないふぐの加工品等の製造業者
- ③ ふぐ取扱施設の届出をしていない魚介類せり売営業者
- ④ ふぐ取扱施設の届出をしていない魚介類販売業者

食品衛生学

問 11 次のうち、調理従事者に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 調理従事者が、腸管出血性大腸菌O157に感染していても、症状がなければ調理に従事しても問題はない。
- ② 手指に化膿性^{かのう}の傷がある場合、ばんそうこうを使用すれば調理に従事してもよい。
- ③ 使い捨て手袋は、消毒してから作業を行えば、他の作業に移るときには交換の必要はない。
- ④ 食品を取り扱う仕事に従事する者は、工作中、爪を短く切って手洗いや消毒に努めなければならない。

問 12 次のうち、消毒、殺菌に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 消毒用アルコールは、エタノール含有量が約 30 %のものが最も効果的である。
- ② 10 ppm～20 ppm の次亜塩素酸ナトリウムは、ノロウイルス対策の消毒剤として有効である。
- ③ 熱湯消毒は、まな板、ヘラおよび包丁を消毒する場合に勧められる。
- ④ 紫外線消毒は、光線が照射される部分だけでなく、光線の当たらない陰の部分にも効果がある。

問 13 次のうち、寄生虫と食品例とその症状との組み合わせとして、誤っているものを選びなさい。

- | 【寄生虫】 | — | 【食品例】 | — | 【症 状】 |
|-------------------|---|----------|---|-----------------------|
| ① アニサキス | — | アジ、イカ、サバ | — | 胃腸症状 |
| ② トキソプラズマ | — | ホタルイカ | — | 水頭症 |
| ③ クドア・セプテンpunkタータ | — | ヒラメ | — | 嘔吐 ^{おうと} 、下痢 |
| ④ サルコシスティス・フェアリー | — | 馬刺し | — | 嘔吐 ^{おうと} 、下痢 |

問 14 次のうち、H A C C P（ハサップ）に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 最終製品を検査することにより安全性を保証するシステムである。
- ② H A C C P 導入の手順には、製品についての記載が含まれている。
- ③ H A C C P を実施するためには、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されている必要がある。
- ④ H A C C P は、日本語では「危害分析・重要管理点」と訳される。

問 15 次のうち、食品添加物の用途と対象食品との組み合わせとして、誤っているものを選びなさい。

【添加物名】	－ 【用途】	－ 【対象食品】
① チアベンダゾール	－ 防ばい剤（防かび剤）	－ 柑橘類 ^{かんきつるい}
② ジブチルヒドロキシルエン	－ 酸化防止剤	－ 油脂
③ サッカリンナトリウム	－ 甘味料	－ 清涼飲料水
④ 安息香酸ナトリウム	－ 保存料	－ 魚肉ねり製品

問 16 次のうち、国内で遺伝子組換え食品の表示が義務づけられている食品として、正しいものを選びなさい。

- ① 小麦
- ② 米
- ③ 大豆
- ④ 小豆

問 17 次のうち、食品の劣化に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 腐敗とは、微生物により、主として食品中の糖類が分解し、有害物質などを生成することをいう。
- ② 変質とは、微生物により、主として食品中の炭水化物や脂質が分解し、食用になりにくいものとなることをいう。
- ③ 変敗とは、微生物以外の原因によって起こる食品の劣化のことをいう。
- ④ 食品の腐敗・変敗には、温度、水分活性（Aw）、水素イオン濃度（pH）、水分が影響する。

問 18 次のうち、国内でアレルギー物質（アレルゲン）の表示が義務付けられている食品として、誤っているものを選びなさい。

- ① イカ
- ② 小麦
- ③ 卵
- ④ 落花生

問 19 次のうち、大量調理施設衛生管理マニュアルに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① このマニュアルは、H A C C P の概念に基づき、原材料の受入れから食事の提供に至る全作業過程における重要管理事項等について作成された。
- ② このマニュアルは、同一メニューを 1 回 300 食以上または 1 日 750 食以上提供する調理施設に適用される。
- ③ 食品ならびに移動性の器具および容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床面から 60cm 以上の場所で行う。
- ④ 加熱調理食品のうち、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、中心まで加熱（75℃で 1 分以上）する。

問 20 次のうち、食品表示法に基づき、容器包装に入れられたふぐ鍋の材料（ふぐの切り身、白菜等カット野菜の盛り合わせ）に表示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 原料ふぐの種類
- ② 加工年月日もしくはロット番号
- ③ 表示内容に責任を有する者の氏名または名称および住所
- ④ ふぐの処理を行ったふぐ調理師の氏名

問 21 次のうち、食品の保存方法等に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 保存料は、カビや微生物などの発育を抑制し、食品の保存性を向上させる。
- ② 発酵は、発酵細菌が生成する乳酸のような有機酸によって保存性を高める方法である。
- ③ 加熱は、食品中の微生物を殺菌し、^{こうそ}酵素を活性化することで保存性を高める方法である。
- ④ 乾燥または脱水は、水分含量を微生物の増殖に適さない程度にまで下げる方法である。

問 22 次のうち、残留農薬、環境汚染に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 飲料水中の放射性セシウムの基準値は、100 Bq/kgと定められている。
- ② ヒトの健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が指定した物質は、ポジティブリスト制度の対象外である。
- ③ ポジティブリスト制度で、基準が定められていない農薬に適用される一律基準は、0.2 ppm である。
- ④ ポストハーベスト農薬は、収穫後の貯蔵や運搬中における保存効果を目的としているため、残留規制がない。

問 23 次のうち、サルモネラ属菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 感染型食中毒に分類される。
- ② 保菌動物の肉や卵、鶏卵加工品を^{せっしゅ}摂取することによっておこることが多い。
- ③ 主な症状は、^{おうと}嘔吐、下痢であり、発熱を伴うことが多い。
- ④ サルモネラ属菌は熱に強いため、一度汚染されると、食品などを十分に加熱しても食中毒を防ぐことはできない。

問 24 次のうち、カンピロバクターによる食中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 菌数が少量でも発症することがある。
- ② 全国における食中毒の総事件数のうち、近年、上位を占めている。
- ③ 潜伏期間は通常1時間から6時間である。
- ④ サラダや生水なども原因食品となることがある。

問 25 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 熱に弱いため、中心温度が 75℃で 1 分間以上の加熱をすることで食中毒を予防することができる。
- ② 人から人へ 2 次感染することはない。
- ③ 家畜やペットが保有していることが多いが、自然環境には存在しない。
- ④ 幼少児童や高齢者が感染すると、溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症することがあるが、死に至ることはない。

問 26 次のうち、腸炎ビブリオに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① この菌による食中毒を予防するためには、真水でよく洗うことが重要である。
- ② この菌による食中毒の主な原因食品は、野菜である。
- ③ この菌は、他の食中毒菌より発育速度が比較的速い。
- ④ この菌による食中毒の潜伏期間は、10 時間から 24 時間程度である。

問 27 次のうち、ウエルシュ菌に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① ウエルシュ菌芽胞は、数分間の加熱調理では死滅しない。
- ② この菌による食中毒の原因食品には、カレーやシチューなど前日に調理したものが多く。
- ③ この菌による食中毒の主な症状は、下痢や腹痛であり、吐き気や嘔吐は少ない。
- ④ この菌による食中毒を予防するためには、ゆっくり時間をかけて冷却することが重要である。

問 28 次のうち、黄色ブドウ球菌に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① この菌は、食品に付着すると増殖しながらエンテロトキシンという毒素を産生する。
- ② 人の鼻腔内や特に化膿巣には濃厚に存在している。
- ③ 潜伏期間は、2 日から 7 日間程度と比較的長い。
- ④ この菌による食中毒の症状は、嘔吐と下痢であり、発熱はほとんどない。

問 29 次のうち、ボツリヌス菌に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 菌自体は熱に強いが、毒素は熱に弱いので十分に加熱調理すれば食中毒を予防することができる。
- ② 酸素が極めて少ない密封状態では増殖しない。
- ③ この菌による食中毒の原因食品として、我が国では、「イズシ」や「辛子蓮根^{れんこん}」などがある。
- ④ この菌による食中毒では、心臓麻痺^{まひ}、呼吸困難を起こし、死亡する事例がある。

問 30 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 人から人への2次感染を起こす。
- ② このウイルスは、カキなどの二枚貝の中でのみ増殖する。
- ③ 感染力が強く、10 から 100 個程度で発病するといわれている。
- ④ このウイルスによる食中毒の症状が回復してから1週間が経過しても、糞便からこのウイルスが検出されることがある。

ふぐに関する知識

問 31 次のうち、ふぐの一般的な特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 体表の小棘（とげ）は、うろこが変化したものである。
- ② ひれは小さく、固い棘（棘条^{きよくじょう}）を欠く。
- ③ 腹部に内臓を守るための肋骨^{ろっこつ}がない。
- ④ 体を動かさずに前進するため、体側筋が発達する。

問 32 次のうち、ふぐの一般的な特徴に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① フグ科の歯は上下各 1 枚、計 2 枚の歯板になっている。
- ② ふぐには、胸ひれ、背ひれ、臀^{しり}ひれ、尾ひれがあり腹ひれがない。
- ③ 肝臓は一葉または二葉からなり、この中に脾臓がある。
- ④ うきぶくろがなく、胃に空気をいれて浮き沈みを調節する。

問 33 次のうち、ふぐの生殖巣に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 成熟した精巣は、表面に血管がほとんど見えず、白色である。
- ② 未成熟の精巣の断面は軟弱で豆腐状またはヨーグルト状を呈する。
- ③ 未成熟の卵巣は柔軟で、断面は空洞^{くうどう}になっている。
- ④ 成熟した卵巣は、膜を透して淡黄色の卵粒が見られる。

問 34 次のうち、ふぐの習性に関する記述として正しいものを選びなさい。

- ① 目を開閉することができない。
- ② 尾部で砂を体にかけて、砂の中に埋まる習性がある。
- ③ 腹が膨らんでいく途中、胃で発音する。
- ④ 体の構造上、嘔吐^{おうと}することができない。

問 35 次のうち、ふぐの分布に関する記述として正しいものを選びなさい。

- ① 日本には淡水または汽水^{きすい}域に生息するふぐは、全くいない。
- ② ふぐ類は、多くの種類が北方の冷たい海域を中心に分布している。
- ③ ふぐ類は、日本近海には約 200 種類が生息する。
- ④ フグ科の中で最も種類数が多いサバフグ属 21 種中 19 種が、東シナ海とこれに隣接する海域にのみ分布している。

問 36 次のうち、ふぐの産卵に関する記述として誤っているものを選びなさい。

- ① 日本産のふぐの多くは秋から冬にかけて産卵する。
- ② クサフグの産卵場は潮が満ちひきする海浜である。
- ③ ふぐの卵は大部分が直径 1.0 mm 内外の球形で、粘着性を帯びている。
- ④ 仔魚しぎよの大きさは魚種によって異なるが、普通全長が 2～3 mm である。

問 37 次のうち、ふぐの毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 動物膜を透過しやすい。
- ② 太陽光線の照射に対して抵抗性が大きく、満 1 年後においても毒力が変わらない。
- ③ ペプシンやトリプシンなどの消化酵素こうそで分解される。
- ④ 加熱や低温環境下でも毒性を失わない。

問 38 次のうち、ふぐの毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① フグ毒の有毒物質はサキシトキシンである。
- ② フグ毒は人工的に合成することができない。
- ③ フグ毒の毒性は、青酸カリの約 1,000 倍の強さである。
- ④ フグ毒が認められているのは、ふぐを含めた一部の魚類のみである。

問 39 次のうち、ふぐの毒の性状に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 純粋なものは無色、無味、無臭である。
- ② 肝臓を細切し、十分に水さらししても除毒効果はない。
- ③ アルカリ性液中では比較的安定だが、微酸性液中では、分解する。
- ④ 水および有機溶媒ゆうきようばいには不溶である。

問 40 次のうち、ふぐの毒力と毒量に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 体重 20 g のマウスを 30 分で死亡させる毒量を 1 マウス単位 (MU) という。
- ② 10 MU 未満は無毒とみなされる。
- ③ 大人 1 人に対するフグ毒の最少致死量は 1,000 MU と推定されている。
- ④ 小型ふぐよりも大型ふぐの方が、中毒例が多い。

問 41 次のうち、ふぐの臓器と毒性に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① いわゆる両性フグ（雌雄同体フグ）の生殖巣は食用にはならない。
- ② 腎臓は俗に「かくしぎも」または「抱きぎも」と呼ばれており、可食部位として取り扱う。
- ③ 一般に赤褐色または暗緑褐色系統のふぐの皮は無毒であるとされている。
- ④ 日本のふぐの肉は全て無毒である。

問 42 次のうち、フグ毒による中毒に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 中毒の初期段階では、口唇部および舌端部に軽いしびれが現れる。
- ② 知覚麻痺、言語障害があらわれ、血圧が上昇し、呼吸困難となる。
- ③ 完全に運動麻痺となっても反射運動は残っている。
- ④ 意識は死の直前まで明確である。

問 43 次のうち、フグ毒による中毒の応急処置に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 中毒初期には、水や重曹水を飲ませて嘔吐を促す。
- ② 体を急激に温めたり冷やしたりして、毒素の排出を促す。
- ③ 胃洗浄後、すみやかに解毒剤を投与する。
- ④ 心臓の運動を保持するため、輸血は有効である。

問 44 次のうち、「コモンフグ」の特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 体の背方は褐色で多数の不規則な淡色点で覆われる。
- ② 体表は円滑で小棘（とげ）に覆われることはない。
- ③ 体長約 20 cm の小型のふぐである。
- ④ 北海道から沖縄県までの日本各地に分布している。

問 45 次のうち、「サンサイフグ」の特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 体は小棘（とげ）に覆われる。
- ② 皮は無毒で食用とされる。
- ③ 胸ひれ後方に不定形の小黑色斑がある。
- ④ 体側腹方を1黄色帯が縦走する。

（ふぐ部位）

問 46～50 厚生省通知（昭和58年12月2日環乳第59号「フグの衛生確保について」）に基づき、次に掲げるふぐの各部位について、食べられるもの（○）と食べられないもの（×）の組合せで適当なものを種類毎に、選択肢①～④の中から選びなさい。

	【種類】	【部位】	
		皮	精巢
問46	カナフグ	()	()
問47	クロサバフグ	()	()
問48	ショウサイフグ	()	()
問49	クサフグ	()	()
問50	ハコフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×