

令和2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（12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、令和3年3月10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。

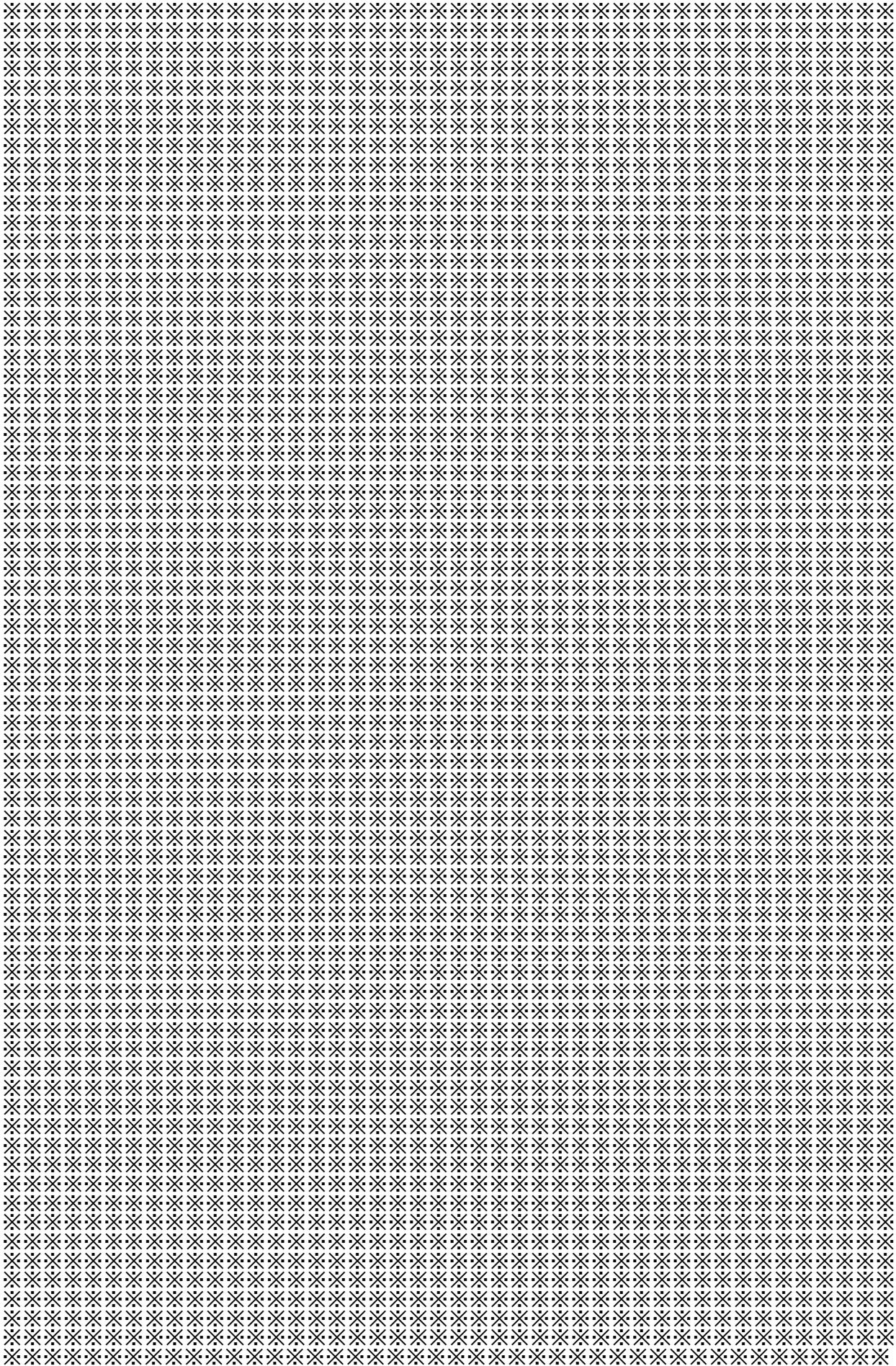
【掲示場所】

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、
滋賀県ホームページ（<http://www.pref.shiga.lg.jp/>）



※ 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 令和3年3月10日（水）から4月7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、令和3年3月10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 令和2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 ふぐの安全な調理法を広く普及させること。
- ② ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。
- ③ ふぐの習性を広く周知すること。
- ④ ふぐを適正に流通させ、販売を促進させること。

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」とは、ふぐを食用に供するために、処理し、調理し、または加工することをいう。
- ② 「処理」とは、人の健康を損なうおそれのあるもの（有毒部分）を除去し、または塩蔵等により人の健康を損なわないようにすることをいう。
- ③ 「ふぐ調理師」とは、ふぐの取扱いに従事することができる者として保健所長の免許を受けた者をいう。
- ④ 「ふぐ取扱施設」とは、ふぐの取扱いを業として行うための施設をいう。

問3 次のうち、ふぐ調理師に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ調理師は、除去した有毒部分を、細切した上で塩素消毒を施して処分しなければならない。
- ② ふぐ調理師は、営業者が必要でないとは判断した場合、知事が指定するふぐ調理師講習を受けなくてもよい。
- ③ ふぐ調理師でない者が業としてふぐの取扱いに従事するときは、必ずふぐ調理師立会いの下にその指示を受けて従事しなければならない。
- ④ ふぐ調理師でない者は、ふぐ調理師以外の名称であれば、類似する紛らわしい名称を用いてもよい。

問4 次のうち、ふぐ調理師免許に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ調理師免許を取得することにより、届出がなされたふぐ取扱施設以外の場所においても、業としてふぐの取扱いに従事することができる。
- ② ふぐ調理師は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証を添付し、その書換えを受けなければならない。
- ③ ふぐ調理師が免許証を亡失またはき損した場合であっても、ふぐの取扱いを休止している場合においては、免許証の再交付を申請しなくてもよい。
- ④ 知事は、ふぐ調理師が調理師法第6条の規定により調理師の免許を取り消されたとき、期間を定めてふぐ調理師免許の効力を停止することができる。

問5 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 ふぐ取扱施設の届出をしていない、飲食店営業者
- ② 魚介類販売業者
- ③ 魚介類せり売業者
- ④ ふぐ調理師

問6 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)に入る適切な語句の組合せとして、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 — 施錠 — 不浸透
- ② ふぐ調理師 — 蓋の — 不浸透性
- ③ 営業者 — 蓋の — 耐水性
- ④ ふぐ調理師 — 施錠 — 耐水性

問7 次のうち、ふぐ取扱施設を経営しようとする者が、あらかじめ、ふぐ取扱施設ごとに、届け出または提出しなければならない事項・提出物として、誤っているものを選びなさい。

- ① 専任のふぐ調理師免許証の写し
- ② 専任のふぐ調理師の住所
- ③ 専任のふぐ調理師の氏名
- ④ ふぐ取扱施設の名称および所在地

問8 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 伝染性疾患を有する者
- ② 覚醒剤の中毒者
- ③ 麻薬の中毒者
- ④ 視力または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あたって必要な認知、判断および意思疎通を適切に行うことができない者

問9 ふぐ調理師の義務に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐの取扱いに関する知識の習得および技能の向上の努力義務について、これを免除される。
- ② 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。
- ③ 免許証の再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、速やかにこれを処分しなければならない。
- ④ 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。

問10 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。
- ② ふぐ取扱施設を廃止した場合、速やかに届出済証を返納しなければならない。
- ③ 営業者がふぐ調理師であっても、営業者自らが専任のふぐ調理師になることはできない。
- ④ 営業者は、届出済証の記載事項に変更を生じたときは、速やかに届出済証の書換えを申請しなければならない。

食品衛生学

問 11 次のうち、施設設備の衛生管理に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 原料と製品は、同じ場所にまとめて保管する。
- ② まな板、包丁、ふきんは、使用目的別に専用とする。
- ③ 冷蔵保管が必要な食品は、15℃以下に保持する。
- ④ 調理場は、従業員以外も入りやすいようにしておく。

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、水分や汚れが残っていても十分に効果がある。
- ② 紫外線による殺菌は、照射される部分だけでなく、陰の部分、ガラス器内まで殺菌効果が期待できる。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは、主に金属製器具を消毒する場合に勧められる。
- ④ 逆性石けんは、消毒力は強いが洗浄力は弱い。

問 13 次のうち、HACCP（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 HACCP は、日本語では「危害分析・重要管理点」と訳される。
- ② HACCP システム導入の手順には、作業工程と施設内見取り図の作成が含まれている。
- ③ HACCP システムでは、記録文書の作成・保管が必要である。
- ④ 食品衛生法には HACCP に関する規定はなく、食品を取り扱う事業者に実施の義務はない。

問 14 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、正しいものを選びなさい。

- ① このマニュアルは、同一メニューを 1 回 500 食以上または 1 日 1,000 食以上提供する調理施設に適用される。
- ② 器具、容器等の使用後は、65℃、5 分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌する。
- ③ 野菜および果物を加熱せずに供する場合は、必要に応じて 200mg/l の次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間またはこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- ④ 加熱調理した食品を冷却する場合には、1 時間以内に中心温度を 20℃付近まで下げるように工夫する。

問 15 次のうち、食品の劣化および保存に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 腐敗とは、微生物により、主として食品中のたんぱく質が分解し、有害物質などを生成することをいう。
- ② 酸敗とは、炭水化物が酸化により劣化した状態をいう。
- ③ 発酵とは、発酵細菌が生成する有機酸によって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 16 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 食品添加物の分類は、指定添加物と既存添加物の2種類である。
- ② 許容1日摂取量（ADI）は、動物実験で得られた無毒性量に、安全係数10を掛けて算出される。
- ③ キャリーオーバーとは、原材料中に添加された食品添加物が、食品に持ち越されてごく微量が残留したものをいう。
- ④ 保存料は、油脂が空気酸化するのを防ぐ目的で使用される。

問 17 次のうち、食品添加物の用途と対象食品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】	【代表食品】
① 亜硝酸ナトリウム	－ 漂白剤	－ 食肉製品
② アセスルファミカリウム	－ 甘味料	－ 菓子
③ イマザリル	－ 防ばい剤	－ 柑橘類
④ ソルビン酸カリウム	－ 保存料	－ 魚肉ねり製品

問 18 次のうち、食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 食中毒の症状は、胃腸障害に限られる。
- ② ウイルス性食中毒は、発症の仕方で感染型と毒素型に分類される。
- ③ 細菌性食中毒は、5～10月にかけて多く発生し、特に7～9月に多く発生する傾向がある。
- ④ 寄生虫による食中毒は、近年はほとんど発生していない。

問 19 次のうち、食中毒の分類と原因物質の組み合わせとして、誤っているものを選びなさい。

【食中毒の分類】		【原因物質】
① 細菌性食中毒	－	腸炎ビブリオ
② 化学性食中毒	－	PCB
③ 原虫による食中毒	－	カンピロバクター
④ 自然毒食中毒	－	ソラニン

問 20 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① カキなどの二枚貝の中で活発に増殖する。
- ② アルコール、逆性石けんが消毒に効果的である。
- ③ 75℃、60 秒間以上の加熱で失活する。
- ④ 食中毒症状が回復した後、1 週間を過ぎた者の便から検出されることがある。

問 21 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 全国的に毎年みられ、事件数も近年は上位を占めている。
- ② 潜伏期間は約 2～7 日間である。
- ③ 主な症状は下痢や腹痛、発熱などで、まれに関節炎、髄膜炎がある。
- ④ 生や加熱不十分な鶏肉の喫食が主な原因だが、新鮮な鶏肉を使用することで予防できる

問 22 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、正しいものを選びなさい。

- ① 腸管内でこの菌が増殖する際に産生する毒素により発症する。
- ② 原因食品は、カレーやシチューなど前日調理したものが多い。
- ③ この菌に汚染された肉や卵、鶏卵加工品を、加熱不十分のまま摂取することによって起こる。
- ④ この菌は、熱に強く、75℃ 1 分間の加熱では死滅しない。

問 23 次のうち、腸炎ビブリオによる食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① この菌は、15℃以下の低温で活発に増殖する。
- ② 原因食品は、海産の魚介類や加工品が多い。
- ③ 主な症状は激しい嘔吐で、通常下痢はみられない。
- ④ 予防法は、魚介類を海水でよく洗うことである。

問 24 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、誤っているものを選びなさい。

- ① この菌は、人の鼻腔内や特に化膿巣には濃厚に存在している。
- ② 症状の原因となるペロ毒素は、加熱しても失活しない。
- ③ 主な症状は、吐き気、嘔吐が激しく、腹痛があったり下痢をしたりするが発熱はほとんどない。
- ④ 原因食品として、調理の最終工程に手指による作業がある食品に注意が必要である。

問 25 次のうち、ボツリヌス菌による食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① この菌は、土壌中に存在する芽胞形成菌であり、菌自体は熱に強い。
- ② この菌の産生する毒素は熱に強く、80℃で 30 分間加熱しても失活しない。
- ③ 主な症状は頭痛やめまいで、死に至ることはない。
- ④ 原因食品は、スパゲティなど穀類の加工品が多い。

問 26 次のうち、アニサキス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 この寄生虫は、サバやアジ、イカなど海産魚介類に寄生していることがある。
- ② この寄生虫は、熱に弱く、60℃ 1 分間の加熱で死滅する。
- ③ 主な症状は、激しい下痢である。
- ④ 魚介類を-20℃で 24 時間以上冷凍することで予防できる。

問27 次のうち、ヒスタミンによる食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 自然毒食中毒に分類される。
- ② 白身の魚に多く含まれるヒスチジンが変化したヒスタミンにより発症する。
- ③ 潜伏期間は通常 24～48 時間である。
- ④ 顔面などの紅潮、頭痛、発疹などアレルギー様症状を呈する。

問28 次のうち、寄生虫と食品例とその症状の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

	【寄生虫】	【食品例】	【症状】
①	肺吸虫	－ モクズガニ	－ 呼吸器症状
②	トキソプラズマ	－ 淡水魚類	－ 水頭症
③	日本海裂頭条虫	－ サケ	－ 下痢
④	クドア・セプテンpunkタータ	－ ヒラメ	－ 嘔吐、下痢

問29 次のうち、有毒魚介類による食中毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① バラムツやアブラソコムツは、ビタミンA過剰症の原因となる。
- ② シガテラ中毒では、ドライアイスセンセーションと呼ばれる知覚異常が生じる。
- ③ イシナギは、パリトキシンによる食中毒の原因となる。
- ④ 二枚貝に含まれるオカダ酸は、麻痺性貝毒と呼ばれる。

問30 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、正しいものを選びなさい。

- ① かに
- ② アーモンド
- ③ さば
- ④ キウイフルーツ

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、正しいものを選びなさい。

- ① 固い棘（棘条）のある大きいひれをもつ。
- ② 体側筋が発達し、背びれと臀ひれを動かす筋肉は著しく退縮している。
- ③ 腹部に肋骨がある。
- ④ 体の表面には小棘が散布するか、全くない。

問 32 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 歯が非常に強く、多数の小さい歯が癒合して出来た4枚の歯板をもつ。
- ② 産卵期が近づくと、生殖巣が内臓の半分以上を占める。
- ③ 肝臓は五葉からなり、この中に胆のうがある。
- ④ うきぶくろの前部背壁に1対の腎臓がある。

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

- ① 目を開閉することができない。
- ② 腹が膨らんでいく途中で発音する。
- ③ 体が触れ合うと激しく咬みつく。
- ④ 尾部で砂を体にかけて砂中に埋まる。

問 34 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 フグ類は世界の寒帯域に広く分布している。
- ② 大洋の表層や深海に生息するフグはいない。
- ③ 日本にも淡水または汽水域に生息するフグがいる。
- ④ トラフグ属の多く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 35 次のうち、ふぐの生殖巣に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 産卵直後の卵巣は膨大化している。
- ② 未成熟の精巣は卵巣に比べて表面に毛細血管が多く、淡桃色を呈する。
- ③ 未成熟の卵巣は灰白色を呈し、柔軟で、断面は空洞になっている。
- ④ 成熟した精巣の断面は粗造かつ凝固している。

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 西日本で獲れるフグは、ほとんどが5月から7月にかけて産卵する。
- ② マフグは沿岸のやや急流域で荒砂のところに産卵する。
- ③ フグの卵は大部分が直径 1.0mm 内外の球形で、粘着性を帯びている。
- ④ 稚魚期^{ちぎよ}に達するには、ふ化後 25~45 日を要する。

問 37 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 フグ毒の人に対する致死量は 0.05mg~0.1mg 程度とみられる。
- ② フグ毒は人工的に合成することができる。
- ③ 日本において、フグ毒（テトロドトキシン）をもつ生物はフグ以外に存在しない。
- ④ 同種のフグであれば、生息する水域が異なっても毒力は同じである。

問 38 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 微酸性液中では安定だが、強酸性液中では容易に分解する。
- ② 水および有機溶媒には不溶である。
- ③ 動物膜を透過しにくい。
- ④ 純粋なフグ毒は無色・無味・無臭である。

問 39 次のうち、ふぐの毒の性状に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 消化酵素で分解される。
- ② 紫外線を 48 時間照射すると毒力が失われる。
- ③ 加熱または冷凍によって毒性を失わせることができる。
- ④ フグ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはできない。

問 40 次のうち、ふぐの臓器と毒性に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 皮と皮下組織では、皮下組織の方が毒性は強くなる。
- ② アカメフグの血液は無毒とされている。
- ③ 皮に毒を有するふぐの口ばしは食用にはならない。
- ④ クサフグの腸は猛毒である。

問 41 次のうち、ふぐの毒性に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 全般的に、どの種類においても雄の方が毒力は強い。
- ② 日本沿岸や近海のクロサバフグは肉、内臓ともに無毒だが、南シナ海産の肉は有毒とする報告がある。
- ③ 卵巣内毒素は卵粒中にのみ存在する。
- ④ 卵巣の毒力は季節によって大きく変動するが、肝臓の毒力は季節による変動が少ない。

問 42 次のうち、ふぐの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）の生殖巣のうち、精巣部分は食用にできる。
- ② 異種のフグの中間種については、両種とも可食である部位は食用にできる。
- ③ ホシフグの可食部位は漁獲海域により限定されている。
- ④ ふぐのひれは無毒なので、どの種類のフグでも食用にできる。

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

- ① まず初めに、指頭部に軽いしびれが現れ、次いで口唇部及び舌端部にもしびれを感じなくなるようになる。
- ② 不完全運動麻痺^{まひ}の段階では知覚麻痺が生じるが、言語機能は正常である。
- ③ 完全運動麻痺に移行すると、血圧の上昇、呼吸困難、著しいチアノーゼが現れる。
- ④ 臨終期には意識不明になり、呼吸中枢の完全麻痺によって呼吸が停止し、死に至る。

問 44 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、誤っているものを選びなさい。

- ① 中毒初期には水や重曹水を飲ませて何回も嘔吐させ、重曹水による胃洗浄を行う。
- ② 利尿剤の投与や多量の湯茶を飲ませることにより、毒素の排出を促進させる。
- ③ 呼吸困難に対する処置として、呼吸中枢興奮剤の使用や人工呼吸を行う。
- ④ 心運動保持のため、輸血を行う。

問 45 次のうち、「シマフグ」に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 体は円滑で小棘に覆われることはない。
- ② 鱗^{ひれ}はすべて黄色である。
- ③ 体の背方は暗青色で、腹方は褐色である。
- ④ 肉、皮は無毒で、肝臓と精巢、卵巣は強毒である。

(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（×）の組合せとして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 シロサバフグ	()	()
問47 ハリセンボン	()	()
問48 ゴマフグ	()	()
問49 メフグ	()	()
問50 ヒガンフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×