

令和4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5年3月8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。電話による可否の問い合わせには一切応じません。

【掲示場所】

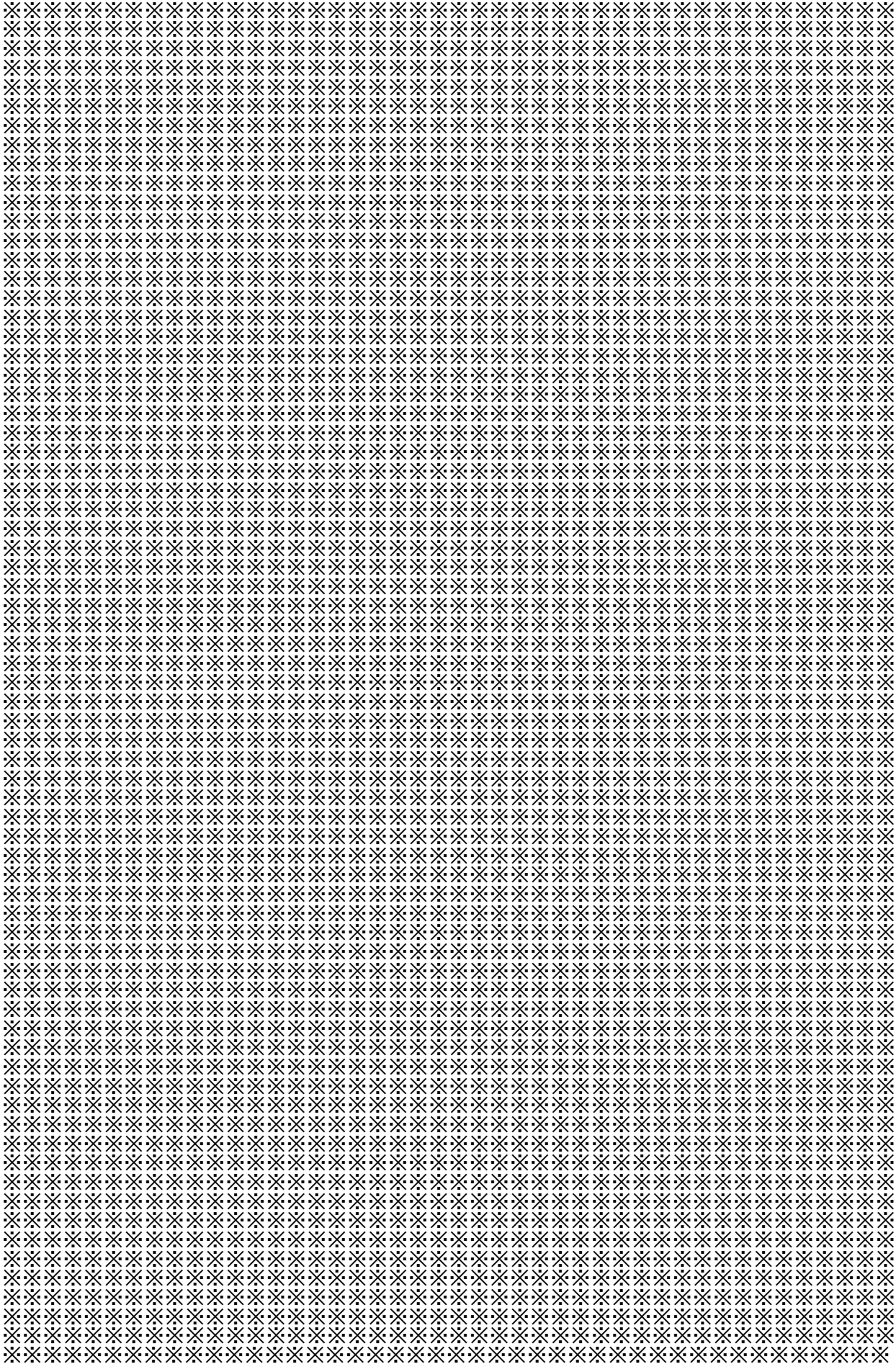
県庁正面玄関前掲示板、各合同庁舎（ただし、大津合同庁舎および木之本合同庁舎を除く。）の行政情報コーナー、各保健所掲示板、滋賀県ホームページ「食の安全情報」

(<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>)



※ 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5年3月8日（水）から4月5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5年3月8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4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1つ選びなさい。

- ① ふぐを適正に流通させ、販売を促進させること。
- ② ふぐの安全な調理法を普及させること。
- ③ ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。
- ④ ふぐに関する食文化を守り、普及を図ること。

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1つ選びなさい。

- 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、または塩素消毒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。
- ④ 「営業者」とは、知事に届け出たふぐ取扱施設を経営する者をいう。

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1つ選びなさい。

- ① ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに従事することができる者として厚生労働大臣の免許を受けた者である。
- 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、保健所長が指定するふぐ調理師講習を受けなければならない。
- ④ ふぐ調理師は、毎年12月に、業務に従事する施設の所在地および名称を知事に届け出なければならない。

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1つ選びなさい。

- ① ふぐ調理師免許証の再交付を受けた後に亡失した免許証を発見した場合、それを返納する必要はない。
- ② ふぐ調理師の氏名に変更が生じたときは、ふぐ調理師免許証の書換えを受ける必要はない。
- ③ 知事が行うふぐ調理師試験に合格すれば、免許の申請を行わなくても、ふぐ調理師としてふぐの取扱いに従事することができる。
- ④ 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。

問5 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1つ選びなさい。

- ① 視力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
- ② 大麻の中毒者
- ③ 覚醒剤の中毒者
- ④ ふぐ取扱施設で2年以上調理業務に従事していない者

問6 次のうち、ふぐ調理師免許に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理師の免許を取り消されても、ふぐ調理師の免許を取り消されることはない。
- ② ふぐ調理師の責めに帰すべき事由により、業としてのふぐの取扱いに関しふぐの毒による重大な事故を発生させたときは、免許を取り消されることがある。
- ③ ふぐ調理師免許証を他人に貸与し、または譲渡したときは、免許を取り消されることがある。
- ④ ふぐ調理師は、ふぐ調理師の免許を取り消されたときは、当該処分があったことを知った日から5日以内に、免許証を知事に返納しなければならない。

問7 次のうち、ふぐ調理師の義務に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ調理師がふぐの取扱いに従事することができる場所は、飲食店営業許可のある施設に限られる。
- ② 除去した有毒部分を入れる不浸透性の容器は、他の食品と共用で使用することができる。
- ③ 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。
- ④ ふぐ調理師は、ふぐの取扱いに際し専用の器具等を用いていれば、十分に洗浄する必要はない。

問8 次のうち、条例で規定するふぐ取扱施設の届出済証に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ取扱施設ごとに条例で定める事項をあらかじめ知事に届け出ることによって、届出済証が交付される。
- ② 営業者は、ふぐ取扱施設の名称を変更したときは、速やかに届出済証の書換えを知事に申請しなければならない。
- ③ 営業者は、届出済証をふぐ取扱施設内の見やすい場所に掲示しておかななければならない。
- ④ 営業者は、ふぐ取扱施設を廃止した場合、速やかに届出済証を廃棄しなければならない。

問9 次のうち、ふぐ取扱施設の営業者に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 営業者が条例の規定に違反しても、知事からふぐ取扱施設におけるふぐの取扱いの停止を命じられることはない。
- ② 営業者がふぐ調理師の免許を有していても、自らとは別の者を専任のふぐ調理師として置かななければならない。
- ③ 営業者は、ふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けて行う場合であっても、ふぐ調理師でない者をふぐの取扱いに従事させてはならない。
- ④ 営業者は、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1つ選びなさい。

- ① すべての飲食店営業者
- ② 魚介類販売業者
- ③ ふぐ調理師
- ④ ふぐ取扱施設の届出をしているふぐの加工品等の製造業者

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、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 定期的に検便を受けて健康を確かめることが大切である。
- ② 作業内容によりマスクや使い捨て手袋を着用しなければならない。
- ③ 調理室の仕事着や帽子などを着用したまま便所に行ってはならない。
- ④ 体調の悪いときや下痢をしたときは、症状が治まれば、医師の診察を受けないまま仕事に復帰しても問題は無い。

問 12 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1つ選びなさい。

- ① そ族・衛生害虫を見かけなければ、駆除する必要はない。
- ② 調理に井戸水を使用している場合は、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上であることを確認したら、色、濁り、においまで確認する必要はない。
- ③ 冷蔵庫内は、常に 4℃以下であるように、冷凍庫は -15℃以下であるように設定する。
- ④ 食品保管庫の汚染を防ぐために、ダンボール箱に入った原材料は、そのまま保管庫に持ち込むほうがよい。

問 13 次のうち、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① HACCP に沿った衛生管理は、事業規模を考慮し、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に分かれる。
- ② 2018 年に改正された食品衛生法では、原則として、すべての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施を求めている。
- ③ HACCP に沿った衛生管理の内容は、これまで求められてきた衛生管理を「最適化」「見える化」するものとなっている。
- ④ 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施する場合は、各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用することはできない。

問 14 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1つ選びなさい。

- ① 腐敗は食品のたんぱく質が分解され、変敗は食品の糖質や脂質が分解されることであり、それぞれ細菌が作用して起こる。
- ② 食品を冷凍または冷蔵することにより、細菌の活動力を弱め、細菌を死滅させることもできる。
- ③ 食品を乾燥させて、微生物が発育しにくい状態にすることができる。
- ④ 食品添加物である保存料は細菌の増殖を防止することができる。

問 15 次のうち、食品添加物に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 既存添加物は、合成された添加物を含む。
- ② 1日摂取許容量（ADI：Acceptable Daily Intake）は、ヒトがその食品添加物を一生食べ続けても、健康を害さない1日当たりの量のことをいう。
- ③ 亜硝酸ナトリウムは、野菜の変色予防に用いる発色剤である。
- ④ 指定添加物である酸味料は使用基準が定められている。

問 16 次のうち、食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法の規定により、食中毒患者を診察した医師は、直ちに保健所長に届け出る義務がある。
- ② ウイルス性食中毒は、細菌性食中毒と同様に夏期に多く発生する。
- ③ 食中毒は、一定の潜伏期間を経て、腹痛、下痢、発熱、嘔吐等の症状を呈するが、死にいたることはない。
- ④ 令和3年の厚生労働省の食中毒統計によると、食中毒事件数が最も多いのは、原因施設別では家庭であり、次に飲食店が多い。

問 17 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1つ選びなさい。

【食中毒の分類】

【原因物質】

- | | |
|-------------|-------------------|
| ① 細菌性食中毒 | － クリプトスポリジウム |
| ② 寄生虫による食中毒 | － クドア・セプテンpunkタータ |
| ③ 自然毒による食中毒 | － アフラトキシン |
| ④ 化学性食中毒 | － ヒスタミン |

問 18 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 75℃、1分間以上の加熱で失活する。
- ② 主な症状は下痢で、嘔吐や発熱を呈することはない。
- ③ 回復した患者の糞便からノロウイルスが検出されることはない。
- ④ 予防では、調理従事者の手などによる食品への2次汚染をいかに防ぐかが重要である。

問 19 次のうち、カンピロバクターに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 家畜やペットの腸管内に存在し、鶏の保菌率は高い。
- ② 鶏肉をはじめ、食肉の生食を避け十分に加熱することで、この菌による食中毒は予防できる。
- ③ この菌による食中毒では、喫食後数時間で嘔吐等の症状が出てくる。
- ④ この菌は4℃以下の低温でも長い間生存し、菌数が少量でも発症する。

問 20 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、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① この菌は好塩菌であり、海水域に生息する。
- ② この菌は水温が17℃以上になると増殖しはじめ、20℃以上になると急速に増殖する。
- ③ 原因食品はアジなどの近海産の魚介類が多い。
- ④ 水道水で魚介類を洗浄することは、この菌による食中毒予防として効果がない。

問 21 次のうち、ウェルシュ菌による食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① この菌は耐熱性のものもあり、普通の調理では死滅しない。
- ② 原因食品は、カレーやシチューなど前日に調理したものが多い。
- ③ この菌は酸素がある環境で増殖するので、食品をかき混ぜて酸素を送り込むことは、食中毒予防として効果がない。
- ④ 食品を急速に冷却することは、この菌の増殖を抑え、食中毒予防に有効である。

問 22 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、正しいものを1つ選びなさい。

- ① この菌が産生するエンテロトキシンは熱で分解されるため、加熱調理は食中毒予防に有効である。
- ② この菌は主に土壌、河川、植物などに存在しているため、穀類などが食中毒の原因食品となることが多い。
- ③ 主な症状は嘔吐、下痢であり、発熱はほとんどない。
- ④ この菌は低温には弱く、5℃以下では増殖しない。

問 23 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1つ選びなさい。

- ① 製造中の飯^{いずし}鮓や缶詰などの酸素が無い食品の中で増殖する。
- ② 乳児ボツリヌス症の原因食品としてハチミツが多いため、ハチミツは1歳未満の乳児に与えてはいけない。
- ③ この菌による食中毒の特徴的な症状は、言語、嚥下、視力障害であり、死亡事例もある。
- ④ この菌は熱に強く、毒素も熱に強いいため、食前に十分加熱しても食中毒予防として効果がない。

問 24 次のうち、腸管出血性大腸菌に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 感染すると、出血性腸炎に続いて溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、小児や高齢者は死亡することもある。
- ② 成人では最低でも100万個程度の菌がないと発症しない。
- ③ 熱に弱いため、中心温度が75℃で1分以上加熱することが、この菌による食中毒予防に有効である。
- ④ 感染症法ではこの菌の感染症は三類感染症に指定されているため、保菌者は就業制限の対象となる。

問 25 次のうち、アニサキスに関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① サバ、アジ、イカ、タラ、ニシンなど150種類以上の魚介類から見つかっている。
- ② ヒトの体内に入った際に胃壁に頭部を入れ、腹部痛、悪心や嘔吐を伴う。
- ③ しょうゆ、わさび、酢にはアニサキスを死滅させる効果はない。
- ④ 熱に弱く60℃で1分間の加熱で死滅するが、-20℃以下で24時間以上冷凍しても死滅しない。

問 26 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1つ選びなさい。

- ① イシナギの肝臓は大量のワックス含むため、食用禁止となっている。
- ② バラムツを喫食するとシガテラ中毒を引き起こす。
- ③ 二枚貝に含まれるオカダ酸は下痢性貝毒である。
- ④ バラフェダイなどの熱帯・亜熱帯に生息する魚類を喫食するとビタミンA過剰症を引き起こす。

問 27 次のうち、食品中の汚染物質について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① カドミウムの長期間の摂取は、骨軟化症や疼痛を呈するイタイイタイ病を発症する。
- ② メチル水銀中毒では、中枢神経系に障害が生じ、歩行障害や視野狭窄などを呈する水俣病を発症する。
- ③ 代表的なカビ毒であるソラニン^①は、肝臓の急性障害や肝臓がんを発生させる。
- ④ わが国では、食品中の放射性セシウムの基準値が設けられ、規制が行われている。

問 28 次のうち、消毒、殺菌に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 逆性石けんは、殺菌力は強いが、人に対する毒性も強い^②ため手指の消毒には使用されない。
- ② 濃度 100ppm～200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液は、野菜や果実の消毒に利用される。
- ③ 消毒用アルコールは、エタノール含有量が 100%よりも約 70%に薄めた溶液の方が消毒力が強く、ノロウイルスにも有効である。
- ④ オゾン水は、カット野菜などの殺菌に使用されるが、殺菌後は十分にすすぎをしなければならぬ。

問 29 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1つ選びなさい。

- ① 大豆
- ② いくら
- ③ 小麦
- ④ ごま

問 30 次のうち、食品表示に関する記述として誤っているものを1つ選びなさい。

- ① とうもろこしは、遺伝子組換え食品の表示が義務付けされている農産物である。
- ② 一般的に弁当、そうざいなど品質状態が急速に劣化する食品の期限表示は、安全性を欠くことがない期限としての賞味期限を用いる。
- ③ 容器包装に入れられた生食用のふぐの切り身には、食品表示基準に基づき、原料ふぐの種類を表示しなければならない。
- ④ 食品に使用した添加物は原材料と区別し、全添加物に占める重量割合の高いものから順に表示する。

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、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 体表の小棘（とげ）は、うろこが変化したものである。
- ② 尾ひれを左右にふって、前進する。
- ③ 固い棘（棘条）は尾ひれでは発達するが、胸ひれにはない。
- ④ 発達した肋骨により内臓を保護している。

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1つ選びなさい。

- ① 上下各4枚、計8枚の歯板は多数の小さい歯が癒合してできている。
- ② 頭部、脊椎骨、尾部骨格などは著しく特化、癒合している。
- 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 うきぶくろの前部背壁に胆のうがある。

問 33 次のうち、ふぐの習性に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 腹ひれで砂を掘り、砂中に埋まる。
- ② 眼瞼がないため、目を開閉することができない。
- ③ 食物を吐き出す習性が強く、強い刺激で即座に嘔吐する。
- ④ 腹が膨らんでいく途中、うきぶくろで発音する。

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1つ選びなさい。

- ① 日本近海には500種類以上のふぐ類が生息する。
- ② 浅海の沿岸域に生息し、太洋の表層や深海には生息しない。
- ③ 淡水または汽水域に生息するふぐは、日本ではみられない。
- ④ フグ科の中で最も種類数が多いサバフグ属は、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1つ選びなさい。

- ① 未成熟の精巣は、白ないし灰白色を示し、断面は軟弱で豆腐状またはヨーグルト状を呈する。
- ② 未成熟の卵巣は、白色を呈し、断面は充実している。
- ③ 成熟した卵巣は、膜を透して淡黄色の卵粒が見られる。
- ④ 産卵直後の卵巣は縮小化している。

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1つ選びなさい。

- ① 日本産のふぐの多くは春から夏にかけて産卵する。
- ② クサフグの産卵場は潮が満ちひきする海浜である。
- ③ 仔魚^{しぎよ}から稚魚に達するまでの期間は、水温によって異なり、3～10日くらいである。
- 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2～3cmである。

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1つ選びなさい。

- ① フグ毒の毒力は、すべての毒素の中で最も強力である。
- ② 純粋なフグ毒の人に対する致死量は0.5～1.0mg程度とみられる。
- ③ フグ毒は人工的に合成することはできない。
- ④ ふぐ以外にフグ毒（テトロドトキシン）をもつ生物は存在しない。

問 38 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1つ選びなさい。

- ① 水および有機溶媒には可溶である。
- ② 強酸性液中およびアルカリ性液中で分解する。
- ③ 十分な加熱により完全に失活する。
- ④ -20℃の低温下で12時間保管すると無毒化できる。

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1つ選びなさい。

- ① 紫外線には感受性があり、48時間の照射で毒力は半減する。
- ② 消化酵素による処理では分解されない。
- ③ 毎日摂取しても、抵抗性や免疫性を獲得することはない。
- ④ 動物膜を透過しやすいため、卵巣のフグ毒が肉に移行する可能性がある。

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1つ選びなさい。

- ① 体重20g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 フグ毒の大人1人の最小致死量は10,000MUであると推定されている。
- ③ 10MU未満は無毒とみなされる。
- ④ 猛毒を示す小型フグによる中毒例が多く、毒力の弱い大型のフグによる中毒例は少ない。

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1つ選びなさい。

- ① 日本で漁獲される種類のふぐの肉は全て無毒である。
- ② 腎臓は無毒であることから、可食部位として取り扱う。
- ③ ヒガンフグの血液は無毒とされている。
- ④ 胃腸の毒性は、トラフグは猛毒、クサフグは弱毒である。

問 42 次のうち、ふぐの毒性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 各臓器の毒力は、全般的に見て雌の方が雄より強い。
- ② 同時期の同海域で獲れた同種のふぐであれば、毒性の個体差はない。
- ③ 卵巣の毒力は、12月に入ると強毒のものが主となる。
- ④ トラフグの肝臓の有毒率は繁殖期に高くなる。

問 43 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1つ選びなさい。

- ① 初期段階では口唇部および舌端部の軽いしびれに加え、頭痛や腹痛がみられることもある。
- ② 嘔吐後急速に運動麻痺が進み、運動不能となる。
- ③ 完全に運動麻痺になると反射運動もなくなる。
- ④ 意識は死の直前まで明確である。

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、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 発症後の胃洗浄は効果が乏しい。
- ② 毒素の排出を促進させるため、利尿剤の投与や食塩水の注射を行う。
- ③ 発症後、1時間以内に解毒剤を投与する。
- ④ 輸血により、心臓の運動を保持する。

問 45 次のうち、「クロサバフグ」に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 体は円滑で小^{しょうきよく}棘に覆われていない。
- ② 体の背方は暗青色で、腹方は白色である。
- ③ 胸びれ、背びれおよび臀^{しり}びれは暗色である。
- ④ 日本近海産の肉は無毒だが、南シナ海産の肉は可食であるが弱毒である。

(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	ヨリトフグ	()	()
問47	カナフグ	()	()
問48	マフグ	()	()
問49	クサフグ	()	()
問50	メフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×