

# 令和5年度滋賀県ふぐ処理者試験問題 (学 科)

試験時間	午後1時30分から午後2時20分まで〔50分間〕
試験科目	衛生法規・水産食品の衛生に関する知識・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（9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40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6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】

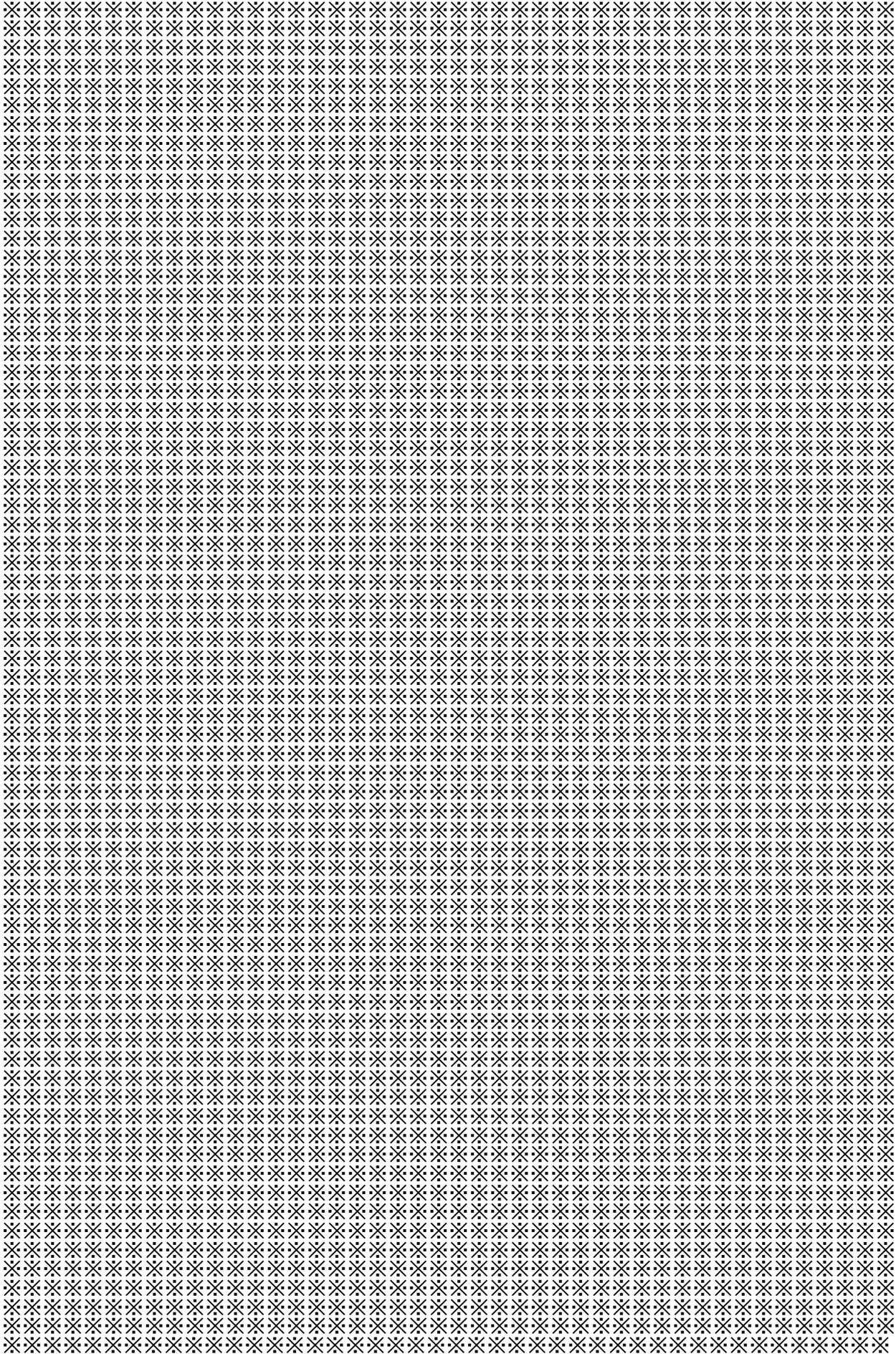
県庁正面玄関前掲示板、各合同庁舎（ただし、大津合同庁舎および木之本合同庁舎を除く。）の行政情報コーナー、各保健所掲示板、滋賀県ホームページ「食の安全情報」

(<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6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、令和6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 令和5年度ふぐ処理者試験受験票
- (5) 開示する内容 学科試験および実技試験の総合得点および科目別得点



# 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 ふぐの毒の危険性について広く周知すること。
- ② ふぐの安全な調理法を普及させること。
- ③ ふぐに関する食文化の維持および普及を図ること。
- 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記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 「営業者」とは、知事に届け出たふぐ処理施設を経営する者をいう。
- ② 「処理」とは、ふぐを食用に供するために、ふぐ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 「ふぐ処理者」とは、ふぐの処理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をいう。
- ④ 「ふぐ処理施設」とは、ふぐの処理を業として行うための施設をいう。

問3 次のうち、ふぐ処理者の免許を「取り消すものとする」もしくは「取り消し、または期間を定めて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1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者が麻薬の中毒者になったとき。
- ② ふぐ処理者が調理した食品が原因でアニサキスによる食中毒が発生したとき。
- ③ ふぐ処理者がふぐ処理者免許証を他人に貸与したとき。
- ④ ふぐ処理者がふぐ処理者免許証を他人に譲渡したとき。

問4 次のうち、ふぐ処理者の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 ふぐの処理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け出なければならない。
- ② ふぐ処理者が死亡したときは、同居の親族またはその他の同居者は、速やかに免許証を破棄しなければならない。
- ③ 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。
- ④ 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1か月以内に、免許証を返納しなければならない。

問5 次のうち、ふぐ処理者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 知事が指定するふぐ処理者講習を受けなければならない。
- ② 処理に必要な設備および器具があれば、届出がなされたふぐ処理施設以外の場所で、業としてふぐの処理に従事することができる。
- ③ 除去した有毒部位は、塩素消毒により処分しなければならない。
- ④ 除去した有毒部分を入れる容器は、不浸透性の容器であれば、他の食品と共用することができる。

問6 次のうち、ふぐ処理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 ふぐ処理者の免許を有していても、自らが専任のふぐ処理者になることはできない。
- ② いかなる場合であっても、ふぐ処理者ではない者にふぐの処理を行わせてはならない。
- ③ 5年ごとにふぐ処理施設届出済証を更新しなければならない。
- ④ 経営するふぐ処理施設が飲食店営業施設である場合、その施設ごとに、調理師の免許を受けている者を置くよう努めなければならない。

問7 次のうち、ふぐ処理者の免許を「与えない」または「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 満18歳未満である者
- ② ふぐ処理者の免許の取消処分を受けた日から1年を経過しない者
- ③ あへんの中毒者
- ④ 精神の機能の障害によりふぐ処理者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8 次のうち、ふぐ処理施設を経営しようとする者が、あらかじめ、ふぐ処理施設ごとに、届け出なければならない事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理施設の名称および所在地
- ② 専任のふぐ処理者の氏名
- ③ 処理するふぐの種類
- ④ ふぐの有毒部分の廃棄処分の方法

問9 次のうち、条例で規定するふぐの販売の制限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1つ選びなさい。

ふぐは、処理したものでなければ、食品として販売に供してはならない。ただし、(ア)、ふぐ処理施設の営業者、食品衛生法第55条第1項の許可を受けた(イ)または(ウ)に販売する場合は、この限りではない。

(ア)           —           (イ)           —           (ウ)

- ① ふぐ処理者   — 水産製品製造業者   — そうざい製造業者
- ② ふぐ処理者   — 魚介類販売業者     — 魚介類競り売り営業者
- ③ 調理師       — 魚介類販売業者     — そうざい製造業者
- ④ 調理師       — 水産製品製造業者   — 魚介類競り売り営業者

問10 次のうち、条例で規定するふぐ処理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 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。
- ② 営業者は、届出済証を亡失し、またはき損したときは、速やかに届出済証の再交付を申請しなければならない。
- ③ 営業者は、ふぐ処理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。
- ④ 営業者は、ふぐ処理施設内の見やすい場所にふぐ処理者免許証を掲示していれば、届出済証を掲示しなくてもよい。

## 水産食品の衛生に関する知識

問 11 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1つ選びなさい。

- ① 顔面の紅潮、頭痛、発疹などアレルギー様症状を呈する。
- ② 白身の魚肉に多く含まれるヒスチジンから生成されたヒスタミンにより発生する。
- ③ ヒスタミン生成菌が大量に増殖すると、腐敗臭が発生する。
- ④ ヒスタミンは、加熱調理で容易に分解する。

問 12 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 原因食品はカキなどの二枚貝のみである。
- ② 75℃ 1分間の加熱調理で予防することができる。
- ③ 症状が回復した後、1週間を過ぎた者の糞便からウイルスが検出されることがある。
- ④ 感染力はそれほど強くなく、5,000~10,000個のウイルス量で発症する。

問 13 次のうち、アニサキスに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 熱に弱く、60℃ 1分間の加熱で死滅する。
- ② サバへの寄生は確認されていない。
- ③ 低温に強く、-20℃で24時間以上冷凍しても死滅しない。
- ④ 酢には、アニサキスを死滅させる効果がある。

問 14 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 調理器具や手指を介して2次汚染された食品が原因となることがある。
- ② 水道水で魚介類を洗浄することは有効な予防方法である。
- ③ 激しい腹痛と下痢が主症状であり、まれに血便がみられることもある。
- ④ 発症までの潜伏期間は、30分から1時間と非常に短い。

問 15 次のうち、クドア・セプテンpunkタータ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 クドア・セプテンpunkタータは、主にヒラメの筋肉に寄生する寄生虫である。
- ②  $-20^{\circ}\text{C}$ で4時間以上の冷凍、または、中心温度  $75^{\circ}\text{C}$  1分間以上の加熱により予防することができる。
- ③ 食後数時間で発症する。
- ④ 一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わることが多い。

問 16 次のうち、食品衛生法第13条に規定する生食用鮮魚介類の規格基準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 生食用のもの（凍結させたものを除く。）の成分規格である *E. coli* 最確数は、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。
- ② 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水または食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- ③ 加工に使用する器具は、洗浄および消毒が容易なものでなければならない。
- ④ 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、 $10^{\circ}\text{C}$ 以下で保存しなければならない。

問 17 次のうち、滋賀県食品衛生基準条例に規定する「ふぐを処理する営業施設の基準」として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 従事者の手指の洗浄および消毒を行う装置を備え、かつ、水栓が洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造の流水式の手洗設備を設けること。
- ② 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、蓋のできる容器を備えること。
- ③ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ④ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さを有し、かつ、作業場への出入りが容易な位置にあること。

問 18 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1つ選びなさい。

- ① HACCP システムによる自主的衛生管理を行うためには、7つの原則を含む12の手順が必要である。
- ② 2018年に改正された食品衛生法では、原則として、すべての食品事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めている。
- ③ HACCP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 HACCPシステムを導入することで、記録文書の作成や保管を省略することができる。

問 19 次のうち、食品を取り扱う者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 手指に化膿性の傷があっても、ばんそうこうを使用すれば調理に従事してもよい。
- ② 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。
- ③ 作業衣を着用したまま、屋外や便所に行ってはならない。
- ④ サルモネラ、赤痢、O157の保菌者は、症状がなければ調理に従事してよい。

問 20 次のうち、施設設備の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 1年に2回以上、ねずみおよび昆虫の駆除作業を実施すること。
- ② 調理に井戸水を使用している場合は、色、濁り、におい、異物および遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを確認すること。
- ③ 温度計などの計器類は、定期的に点検すること。
- ④ 食品への汚染を防ぐために、ダンボール箱に入った原材料は、そのまま調理場に持ち込むこと。

## ふぐに関する知識

問 21 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 体の表面には小棘<sup>しょうきょく</sup>が散布し、ひれには固い棘<sup>きょくじょう</sup>（棘条）がある。
- ② 胃の一部が特殊な袋状をしており、水や空気を入れて膨張させることができる。
- ③ 多数の小さい歯が癒合してできた計2枚の歯板をもつ。
- ④ ふぐには、胸ひれ、腹ひれ、背ひれ、臀<sup>しり</sup>ひれ、尾ひれがある。

問 22 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 目は開いたままで、閉じることができない。
- ② 胃内容物を吐き出すことはできない。
- ③ 飲み込んだ空気や水を吹き出す際に、発音する。
- ④ 体が触れ合うと激しく咬みつく。

問 23 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1つ選びなさい。

- ① 成熟した精巣は、白色を呈し、断面は軟弱である。
- ② 成熟した卵巣は、膜を透かして淡黄色の卵粒が見られる。
- ③ 未成熟の精巣は、淡桃色を呈し、柔軟である。
- ④ 卵巣は季節によって質、量ともに大きく変化する。

問 24 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 人に対する致死量は0.5～1.0 mg程度であり、青酸カリの約1,000倍の強さである。
- ② 卵巣のフグ毒が卵膜を透過して肉に移行することはない。
- ③ ふぐの肝臓は、細切し十分に水さらしすれば、除毒することができる。
- ④ フグ毒を自然日光に1年間曝<sup>さら</sup>しておくこと、毒力が大幅に減少する。

問 25 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 皮に毒を有するふぐであっても、ひれと口ばしは食用にしてもよい。
- ② トラフグの胃腸は無毒であるため、食用にしてもよい。
- ③ ふぐの腎臓は、「かくしぎも」と呼ばれており、有毒臓器として取り扱う。
- ④ トラフグ属では雑種が多く存在することから、鑑別できない雑種ふぐの可食部位はトラフグと同じと考えてよい。

問 26 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 同時期の同海域で獲れた同種のふぐでも、毒性は個体によって異なる。
- ② 肝臓の毒力は季節によって大きく変化するが、卵巣の毒力は季節による変化が少ない。
- ③ 両性フグといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は食用にできない。
- ④ 全般的にみて、各臓器の毒力は雄に比べて雌のほうが強い。

問 27 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1つ選びなさい。

- ① まず初めに、指頭部に軽いしびれが現れ、次いで口唇部および舌端部にもしびれを感じるようになる。
- ② 知覚麻痺、言語障害があらわれるとともに、血圧が上昇する。
- ③ 完全運動麻痺があらわれると、発声もできなくなる。
- ④ 意識の消失後まもなく呼吸停止があり、心臓はしばらく動いた後、停止する。

問 28 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、24 時間以内に解毒薬を投与する。
- ② 利尿剤は脱水状態を促進するため、使用は避ける。
- ③ 呼吸困難に対する措置として、呼吸中枢興奮剤の使用や人工呼吸を行う。
- ④ 強心剤を投与することは、心臓に負担をかけるので避ける。

問 29 次のうち、ふぐ加工品を販売する場合の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 原料ふぐの種類は、食品表示基準に示された標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。
- ② 漁獲水域名は、原料ふぐの種類に関わらず表示しなければならない。
- ③ ロットが特定できるものを表示しなければならない。
- ④ 冷凍食品のうち、凍結させたふぐの切り身については、生食用であるかないかの別を表示しなければならない。

問 30 次のうち、輸入ふぐの取扱い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 特定の海域で漁獲された、特定の種類のふぐのみが輸入を認められている。
- ② 有毒部位が適切に除去されたふぐに限り、輸入が認められている。
- ③ 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書の添付が必要である。
- ④ 輸入する冷凍ふぐは、急速凍結法により凍結され、低温（-18℃以下）で保管されたものでなければならない。

(ふぐ部位)

問 31～40 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、次に掲げるふぐの皮および精巢について、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31	シマフグ	( )	( )
問32	ゴマフグ	( )	( )
問33	クロサバフグ	( )	( )
問34	ハコフグ	( )	( )
問35	イシガキフグ	( )	( )
問36	カラス	( )	( )
問37	ショウサイフグ	( )	( )
問38	シロサバフグ	( )	( )
問49	ヒガンフグ	( )	( )
問40	ハリセンボン	( )	( )

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×