

2024年度（令和6年度） 福山市ふぐ処理者試験学科試験問題

2024年（令和6年）10月31日（木）

〔 水産食品の衛生に関する知識
ふぐに関する一般知識 〕

受験番号	
名前	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、名前を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で30問あります。
- 5 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄に記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 6 この問題用紙には、自由に書き込んでも構いません。また、持ち帰っても構いません。
- 7 試験問題の内容に関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係員の指示に従ってください。
- 8 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午前9時45分から10時45分までの60分間です。
- 10 試験開始後30分と終了前10分は退室できません。30分を経過してから退室するときは、再度受験番号、名前が記入されているか確認し、その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。なお、退出後の再入室はできません。
- 11 試験時間終了後に退室するときは、机の上に答案用紙を裏返して置き、係員の指示があるまで着席して待ってください。
- 12 試験問題中のふぐの可食部位に関する問題については、個別の毒性試験を行わない場合の可食部位を解答してください。
- 13 携帯電話、スマートフォン等は電源を切って、バッグ等に入れておいてください。

指示があるまで開いてはいけません。

水産食品の衛生に関する知識（全 10 問）

【問 1】 食品衛生法の目的として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア 消費者の需要に即した食品の生産の振興への寄与
- イ 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止
- ウ 国民保健の向上
- エ 生活環境の保全

【問 2】 食品衛生法第 6 条で規定されている販売等を禁止される食品及び添加物として、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ア 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たとしても、腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの
- イ 有毒な、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（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を除く）
- ウ 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの
- エ 不潔、異物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

【問 3】 食品衛生法第 13 条で規定されている規格基準に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ア 調理パン類は、成分規格が定められていない。
- イ 製造基準が定められている食品は、その基準に合わない方法により製造してはならない。
- ウ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品は、成分規格が定められている。
- エ 内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、消費者委員会の意見を聞いて規格基準を定めることができる。

水産食品の衛生に関する知識（全 10 問）

【問 4】 食品衛生法第 19 条・20 条で規定されている表示及び広告に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア 内閣総理大臣は、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、器具又は容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。
- イ 表示につき基準が定められた器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、販売してはならない。
- ウ 食品及び添加物に関する表示の基準については、食品衛生法のみで定められている。
- エ 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、やむを得ない理由があれば、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示をしてもよい。

【問 5】 次の食品衛生法第 51 条で規定されている公衆衛生上必要な措置について厚生労働省令で定める基準に関する記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ア 営業者は食品衛生責任者の意見を尊重する必要がある。
- イ 排水溝が破損した場合、速やかに補修を行う必要がある。
- ウ 殺虫剤を使用する場合、食品又は添加物を汚染しないよう注意する必要がある。
- エ 食品を扱う施設において従事者がおう吐した際は、業務が終了するのを待ち、念入りに消毒する必要がある。

【問 6】 食中毒の病因物質とその分類の組合せとして、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア ヒスタミン — 寄生虫
- イ クドア・セプテンブクタータ — 自然毒
- ウ 腸炎ビブリオ — 細菌
- エ 下痢性貝毒 — ウイルス

水産食品の衛生に関する知識（全 10 問）

【問 7】アニサキス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。

- ア アニサキスには効果的な治療薬がない。
- イ 胃壁等に刺入して食中毒を引き起こす。
- ウ アニサキスは目視で確認することができない。
- エ 寄生している生鮮魚介類を生で食べることで起こる食中毒である。

【問 8】ノロウイルスに関する記述として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア ノロウイルスは一年を通して発生しているが、特に夏季に流行する。
- イ 汚染されていた二枚貝を、十分に加熱調理しないで食べた場合、ノロウイルスに感染する可能性がある。
- ウ 感染した場合、速やかにノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤を投与する必要がある。
- エ 感染した場合、下痢等の症状がなくなれば、ふん便等からの二次感染のおそれはなくなる。

【問 9】ヒスタミン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。

- ア 魚類でのヒスタミンの生成には、ヒスタミン産生菌の酵素が関与している。
- イ 一度生成されたヒスタミンは、調理時の加熱等では分解されない。
- ウ ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多く存在するため、魚のエラや内臓は速やかに除去したほうがよい。
- エ マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚は、ヒスタミン生成のもとになる物質を持っていないため、ヒスタミン食中毒の原因になることはない。

水産食品の衛生に関する知識（全 10 問）

【問 10】 貝類に関す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。

- ア 毒素が蓄積している二枚貝を食べると下痢や麻痺といった症状を引き起こすことがある。
- イ 主に二枚貝は毒素を持った動物プランクトンを餌として食べ、体内に毒素を蓄積させる。
- ウ 麻痺性貝毒を含む貝類は、可食部 1 g 当たりの毒量が 40 MU（マウス・ユニット）を超えなければ販売してもよい。
- エ 巻貝のキンシバイはエンテロトキシンをその体内に蓄積し、食中毒の原因となることがある。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問11】次のふぐの処理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ処理者であっても、ふぐ処理施設でなければふぐ処理を行うことができない。
- イ ふぐの有毒部位の販売又は提供は、食中毒が起きない限りは食品衛生法第6条違反とはならない。
- ウ ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去し、又は卵巣及び皮の乾燥処理を行い、人の健康を損なわないようにすることをいう。
- エ ふぐ処理者の立会いの下に、その指示を受けていても、調理師資格のない者はふぐの処理を行うことはできない。

【問12】次の福山市のふぐ処理者免許に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 福山市ふぐ処理者免許を取得していれば、他自治体でもふぐの処理ができる。
- イ ふぐ処理者の氏名が変わった場合にも、免許証の書換え申請は必要ない。
- ウ ふぐ処理者はふぐ処理を行わないこととしたときは、免許証を返納しなければならない。
- エ ふぐ処理者免許は、ふぐ処理者試験に合格すれば、申請しなくても自動的に与えられる。

【問13】次の福山市のふぐ処理者免許の取消又は停止の対象となる記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 不正な手段により免許を受けたとき。
- イ 同じ店舗で働いている、同僚のふぐ処理者が責任を持って処理したふぐが原因の食中毒が発生したとき。
- ウ 麻薬中毒者となったとき。
- エ 視力が低下し、適正なふぐの処理ができないと診断されたとき。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問14】ふぐの処理を行う施設に必要な営業許可業種として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 魚介類販売業
- イ 水産製品製造業
- ウ 飲食店営業
- エ 魚介類競り売り営業

【問15】福山市ふぐの処理等に関する条例の目的として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの処理及び販売について必要な規制を行うこと。
- イ ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。
- ウ 食品の製造又は加工の事業の健全な発展に資すること。
- エ 食品の安全性を確保すること。

【問16】次のふぐの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 体の表面には小棘（トゲ）があるものと全くないものがある。
- イ 一般の魚に見られる体側筋は著しく退縮している。
- ウ ふぐには肋骨がある。
- エ ふぐは特殊な歯を持っており、様々なものを食べる。

【問17】ふぐ毒の名称として正しいものを1つ選びなさい。

- ア テトロドトキシン
- イ アフラトキシンB₁
- ウ ドキソルビシン
- エ ボツリヌストキシンA

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問18】 次のふぐ毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ毒はツムギハゼやヒョウモンダコ等、ふぐ以外の生物も持っている場合がある。
- イ 純粋なふぐ毒は無色、無味、無臭である。
- ウ 大人1人に対するふぐ毒の最小致死量は10,000MU（マウス・ユニット）と推定されている。
- エ ふぐ毒は消化酵素によって容易に分解される。

【問19】 次のふぐ中毒の症状に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 口唇部および舌端部のしびれ
- イ 嘔吐
- ウ 血圧上昇
- エ 呼吸困難

【問20】 次のふぐの可食部位に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 筋肉が有毒部位のふぐであっても、骨は食用にしてよい。
- イ 交雑ふぐの可食部位は、元になった両種のふぐに共通する可食部位のみ可食できる。
- ウ 皮が可食部位であるふぐのひれは食用にしてはならない。
- エ 両性ふぐ（雌雄同体ふぐ）の精巣は可食部位である。

【問21】 カラスの可食部位として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 筋肉のみ
- イ 筋肉と皮
- ウ 筋肉と精巣
- エ 筋肉と皮と精巣

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問22】 マフグの可食部位として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 筋肉のみ
- イ 筋肉と皮
- ウ 筋肉と精巣
- エ 筋肉と皮と精巣

【問23】 次のクサフグに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 本州中部の太平洋沿岸にのみ分布している。
- イ 背面は青緑色である。
- ウ 背面に眼径より小さい白点が密布する。
- エ 全長15cm以下の小型種である。

【問24】 次のゴマフグに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 背面と体側上方に藍青色の小点が密布する。
- イ 臀ひれは黒色である。
- ウ 背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- エ 全長40cmに達する中型種である。

【問25】 次のメフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 胸ひれ後方と背ひれ基部に明瞭な黒紋がある。
- イ 体表に小棘（トゲ）がない。
- ウ 体側に眼径大の白点を持つ。
- エ 河川を遡ることではない。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問26】 次のナシフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 胸ひれ後方上に黒紋がある。
- イ 福山市の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉は食用に供することができる。
- ウ 尾ひれ下縁が黒い。
- エ 香川県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの精巢は食用に供することができる。

【問27】 可食部位のあるふぐを1つ選びなさい。

- ア センニンフグ
- イ ワモンフグ
- ウ ヨゴレフグ
- エ ハコフグ

【問28】 次の輸入ふぐの取扱いに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 輸入するふぐの形態は、処理済みの身欠きの状態のものに限られる。
- イ 冷凍されたふぐを輸入する場合は、急速凍結法により凍結されたふぐでなければならない。
- ウ 輸入するふぐがトラフグであれば、輸出国の公的機関が作成した衛生証明書の添付がなくても輸入できる。
- エ ふぐの輸入にあたっては、その種類のみが限定されている。

【問29】 次のふぐの食品表示に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの名称の表示に当たっては、標準和名、地方名どちらを用いてもよい。
- イ ふぐ加工品では原料ふぐの種類の表示は省略できる。
- ウ 生鮮食品のふぐについては、名称のみ表示すればよい。
- エ ふぐ加工品には加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるものを表示する必要がある。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問30】ふぐ毒の特性について、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 全般的にみて、各種類の各臓器においては雄の方が毒力が強い。
- イ トラフグの肝臓や卵巣は有毒部位として知られているが、季節によって毒力が変化することはない。
- ウ ふぐ毒は個体差が極めてはげしいものである。
- エ 同種のふぐであれば、どの海域で漁獲された個体であってもその毒性は同一である。