

令和元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2年3月5日（木）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。

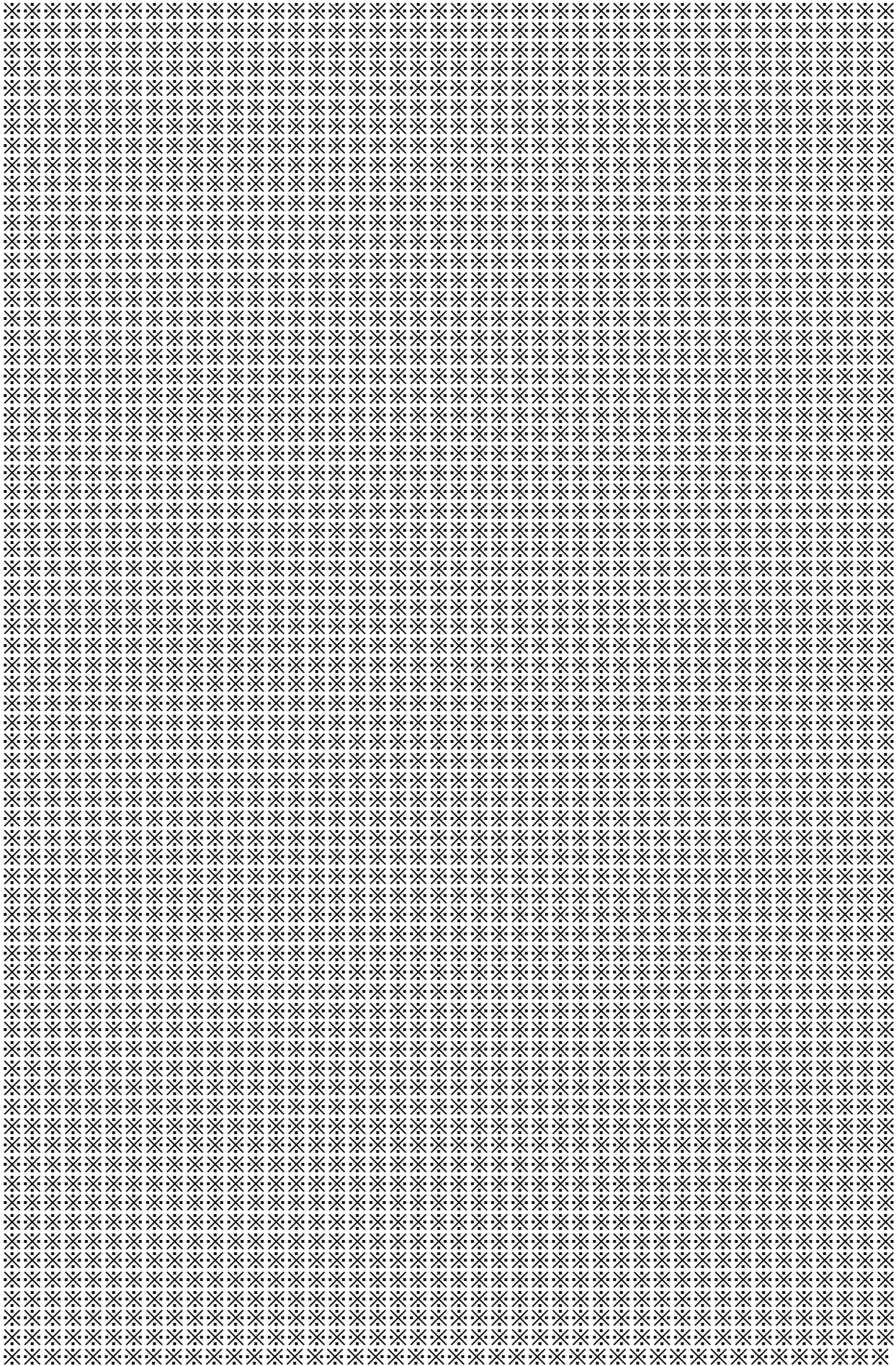
【掲示場所】

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 令和2年3月5日（木）から4月2日（木）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2年3月5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 令和元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普及させること。
- ② ふぐの習性やふぐの毒の危険性について広く周知すること。
- ③ ふぐの食文化を守ること。
- 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「ふぐの取扱い」の定義として、正しいものを選びなさい。

- ① 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 ふぐを食用に供するために、処理し、調理し、または販売することをいう。
- ③ ふぐを食用に供するために、処理し、調理し、または提供することをいう。
- ④ ふぐを食用に供するために、処理し、調理し、または譲渡することをいう。

問3 条例第2条に規定する「処理」の定義に関する下記の文章について、（ ）の中に入る語句として正しいものを選びなさい。

「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓およびその他の部分で人の健康を損なうおそれのあるものを除去し、または（ ）等により人の健康を損なわないようにすることをいう。

- ① 加熱
- ② 塩蔵
- ③ 紫外線照射
- ④ 冷凍

問4 次のうち、ふぐ調理師の免許に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 滋賀県知事が行うふぐ調理師試験に合格した者でなければ、ふぐ調理師の免許を申請することができない。
- ② ふぐ調理師の住所に変更を生じた時は、免許証を添付し、速やかにその書換えを受けなければならない。
- ③ ふぐ調理師は、免許証をふぐ取扱施設内に掲示しなければならない。
- ④ ふぐ調理師は、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、速やかにこれを知事に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「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その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、調理師の免許を取り消されたとき
- ② ふぐ調理師が、ふぐ調理師免許証を他人に譲渡したとき
- ③ ふぐ調理師が、味覚に障害のある者となったとき
- ④ ふぐ調理師が、麻薬、あへん、大麻または覚せい剤の中毒者となったとき

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 除去した有毒部分を専用の不浸透性の容器に入れ、施錠しなければならない。
- ② ふぐの取扱いに用いた器具等は、十分に洗浄しなければならない。
- ③ 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。
- ④ 厚生労働大臣が指定するふぐ調理師講習を受けなければならない。

問7 次のうち、ふぐ取扱施設を經營しようとする者が、あらかじめ知事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 ふぐの有毒部分の廃棄処分の方法
- ② ふぐ取扱施設の名称および所在地
- ③ 取扱うふぐの種類
- ④ 専任のふぐ調理師の氏名

問8 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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。

問9 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魚介類せり売営業者
- ② ふぐ取扱施設の届出をしていない魚介類販売業者
- ③ 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
- ④ ふぐ調理師

問10 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、誤っているものを選びなさい。

- ① 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ければならない。
- ② 営業者は、届出済証を亡失したことにより届出済証の再交付を受けた後、亡失した届出済証を発見したときは、発見した届出済証を廃棄しなければならない。
- ③ 営業者は、届出済証をき損したときは、速やかに届出済証の再交付を知事に申請しなければならない。
- ④ 営業者は、届出済証の記載事項に変更が生じたときは、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。

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 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。
- ② 手指に化膿性^{かのう}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。
- ③ 便所や屋外に行く時でも、作業衣を着用していれば着替える必要はない。
- ④ サルモネラ、赤痢、0157 などの保菌者は、症状がなくても調理に従事してはならない。

問 12 次のうち、消毒、殺菌に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 200ppm 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。
- ② 消毒用アルコールは、エタノール含有量が約 95%のものが最も効果がある。
- ③ 紫外線による殺菌は、光線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない部分や内部には効果がない。
- ④ 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。

問 13 次のうち、有毒魚介類と有毒成分との組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

【有毒魚介類】

【有毒成分】

- | | |
|-----------|------------|
| ① ムラサキイガイ | － パリトキシン |
| ② フグ | － テトロドトキシン |
| ③ アオブダイ | － オカダ酸 |
| ④ アサリ | － シガトキシン |

問 14 次のうち、H A C C P (ハサップ) に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- 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 システムを導入することで、記録文書の作成および保管を省略することができる。
- ③ 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。
- ④ H A C C P システムを導入することで、一般的衛生管理プログラムの実行は不要となる。

問 15 次のうち、食品添加物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品添加物の成分の規格および製造・使用方法の基準は、厚生労働大臣が定めている。
- ② 許容 1 日摂取量 (ADI) とは、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 最終食品の完成前に除去される食品添加物は、表示を省略することができる
- ④ 保存料は、腐敗細菌の繁殖を防止し、殺菌力が非常に強い。

問 16 次のうち、食品の劣化に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 酒は糖質が分解してアルコールになったもので、これを酒の醸造という。
- ② 変質とは、食品が徐々に鮮度を失って、乾いたり、色が変わったり、においが悪くなったりして、食用にならなくなった状態をいう。
- ③ 腐敗とは、主に食品中の脂質が分解し、有害物質などを生成することをいう。
- 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 17 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、死に至ることはない。
- ② 近年の衛生管理レベルの向上により、全国の年次別食中毒患者数は 1 万人以下である。
- ③ 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。
- ④ 全国の食中毒発生状況を月別に見ると、ウイルス性食中毒の事件数は夏期に集中している。

問 18 次のうち、食中毒の分類と原因物質との組み合わせとして、正しいものを選びなさい。

- | 【食中毒の分類】 | 【原因物質】 |
|------------------|--------------|
| ① 細菌性食中毒 (感染侵入型) | － カンピロバクター |
| ② 動物性自然毒 | － ヒスタミン |
| ③ ウイルス性食中毒 | － セレウス菌 |
| ④ 細菌性食中毒 (毒素型) | － クリプトスポリジウム |

問 19 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 感染侵入型食中毒であり、体のなかに入った菌が増殖することによって起こる。
- ② 主に海産の魚介類やその加工品が原因食品となる。
- ③ 他の食中毒に比べ経過が長く、症状も重くなる傾向がある。
- ④ サルモネラ属菌は、熱に弱いため、食品などを十分加熱すれば死滅する。

問 20 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 カンピロバクターは、4℃以下の低温でもかなり長い間生存し、菌数が少量でも発病する。
- ② 近年は、全国における食中毒の病因物質別発生件数では、常に上位を占めている。
- ③ 家畜やペットの腸管内に存在し、鶏の刺身やバーベキュー等、加熱不足の肉が原因食品となることが多い。
- ④ 下痢や嘔吐といった胃腸症状はほとんどなく、神経症状が特徴的である。

問 21 次のうち、ウェ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 人の腸管内に常在する偏性嫌気性の芽胞形成菌である。
- ② この菌による食中毒は、カレー、シチュー等の前日に調理したものが原因となることが多い。
- ③ 熱に弱いので、中心温度 75℃、1 分の加熱で確実に死滅させることができる。
- ④ この菌による食中毒の潜伏時間は 12 時間前後であることが多い。

問 22 次のうち、アニサキスに関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 黄白色でミミズ形である。
- ② 幼虫は低温に強く、-20℃で 24 時間以上（中心部まで）冷凍しても死滅しない。
- ③ イカ、サバ、タラなどに寄生していることが多い。
- ④ 人体内で胃壁、腸壁に侵入し、腹痛を起こす。

問 23 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 毒素型食中毒菌であり、その毒素は加熱によって容易に破壊される。
- ② 低温に強く、5℃でも増殖することができる。
- ③ 人の鼻腔内や化膿巣に濃厚に存在している。
- ④ この菌による食中毒の主な症状は、吐き気やひどい嘔吐^{おうと}である。

問 24 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 このウイルスは、カキなどの二枚貝の他に河川や海水中でも増殖する。
- ② このウイルスによる食中毒の主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛および発熱である。
- ③ 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。
- ④ このウイルスによる食中毒の症状が回復して3日程度経過すると、糞便からこのウイルスが検出されることはない。

問 25 次のうち、食品中の異物に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 異物の混入により、人の健康をそこなうおそれがある食品を販売等した場合は、食品衛生法第6条第4号違反となる。
- ② 食品中の異物は、動物性異物、植物性異物、鉱物性異物に分類できる。
- ③ 金属異物の混入は、金属探知機により最終製品を検査すれば全て防ぐことができる。
- ④ 昆虫が食品中に混入しないよう調理場の窓に網戸を設置することは、有効な異物混入防止方法の一つである。

問 26 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 大豆
- ② 落花生
- ③ えび
- ④ 卵

問 27 次のうち、食品表示法に基づき、一般用加工食品に表示が義務付けられている栄養成分として、誤っているものを選びなさい。

- ① 食物繊維
- ② たんぱく質
- ③ ナトリウム（食塩相当量で表示）
- ④ 炭水化物

問 28 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、同一メニューを 1 回 200 食または 1 日 500 食以上を提供する調理施設に適用される。
- ② 原材料の納入に際しては、常温保存可能なものを除き、生鮮食品については 1 回で使い切る量を調理当日に仕入れることとされている。
- ③ 野菜および果物を加熱せずに提供する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌することとされている。
- ④ 調理後の食品は、調理終了後から 2 時間以内に喫食することが望ましいとされている。

問 29 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 ふぐの処理を行ったふぐ調理師の氏名
- ③ 加工年月日もしくはロット番号
- ④ 漁獲水域名

問 30 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の原材料として、正しいものを選びなさい。

- ① 米
- ② トマト
- ③ 小麦
- ④ 大豆

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 フグ科の歯は、上下各 1 枚、計 2 枚の^{しばん}歯板になっている。
- ② 背びれと腹ひれを同時に左右にふって前進する。
- ③ ^{ろっこつ}肋骨や筋肉間の小骨がなく、肉の^{ぶど}歩留まりがよい。
- ④ ひれは小さく、固い棘（^{きよくじょう}棘条）をもつ。

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 体表の棘は腹面によく発達する。
- ② 頭部、体を支える脊椎骨、尾部骨格などの特化、^{ゆごう}癒合が著しい。
- ③ 一葉または二葉からなる肝臓の中に緑色の胆のうがある。
- ④ うきぶくろの前部背壁に一对の脾臓がある。

問 33 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 成熟した精巣は白または灰白色で、組織は硬く、弾力があり、断面は平滑である。
- ② 未成熟の卵巣は、淡桃色を呈し、柔軟で、断面は空洞である。
- ③ 卵巣の質、量は季節による変動が少ない。
- ④ 産卵直後の卵巣は縮小化している。

問 34 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 胃の一部に空気を入れて膨張させることができる。
- ② 体が触れ合うと激しく咬みつく。
- ③ 強い刺激を与えると胃の内容物を吐き出す。
- ④ 腹が膨らんでいく途中、うきぶくろで発音する。

問 35 次のうち、ふぐの分布に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① 多くは海産で浅海の沿岸域に生息し、大洋の表層や深海に生息するものはまれである。
- ② 日本には淡水または汽水域きすいに生息するふぐは、全くいない。
- ③ 多くの種類が寒海を中心に分布し、南方の暖かい海域には少ない。
- ④ フグ科の中で最も種類数が多いトラフグ属 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正しいものを選びなさい。

- ① トラフグは沿岸から離れた沖合で産卵する。
- ② 日本産のふぐの多くは秋から冬にかけて産卵する。
- ③ ふぐ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 仔魚しぎよから稚魚ちぎよに達するまでの期間は、水温によって異なり、1か月前後である。

問 37 次のうち、ふぐの毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① トラフグやマフグの卵巣や肝臓に猛毒があることが一般に知られたのは大正時代に入ってからである。
- ② 純粋なフグ毒の人に対する致死量は 0.5~1.0mg 程度で、青酸カリと同等の強さである。
- ③ フグ毒の毒力は、あらゆる細菌毒素よりも強力である。
- ④ フグ毒はふぐだけでなく、ツムギハゼやヒョウモンダコ、イモリやカエルの一部にも認められている。

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 純粋なフグ毒は無色、無味、無臭で、微細なプリズム状結晶である。
- ② 強酸性またはアルカリ性液中で分解し、実用面でも有効な除毒方法が確立されている。
- ③ 紫外線、太陽光線の照射には抵抗性が大きい。
- ④ 動物膜を透過しやすいことから、卵巣のフグ毒が肉に移行する可能性がある。

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 水および有機溶媒に可溶である。
- ② 肝臓を細切し、十分に水さらしすれば除毒効果がある。
- ③ マイナス 20℃で 12 時間経過すると毒性が失われる。
- ④ 毎日中毒しない範囲で摂取しても、フグ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはない。

問 40 次のうち、ふぐの毒力と毒量に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 臓器 1g 当たりの毒量を 1 マウス単位 (MU) で表したものを毒力という。
- ② 毒力の弱い大型ふぐに比べ、猛毒を示す小型ふぐによる中毒例が多い。
- ③ 大人 1 人に対するフグ毒の最小致死量は 1,000MU と推定されている。
- ④ 毒力と毒量を推定することで有毒臓器も使用できる。

問 41 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 皮に毒を有するふぐの口ばしは食用にはならない。
- ② クサフグの腸は食用にすることができる。
- ③ ふぐの腎臓は、「かくしぎも」とも呼ばれており、有毒臓器として取り扱う。
- ④ トラフグの血液は無毒であるとされている。

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 全般的にみて、雌に比べて雄のほうが各種類の各臓器の毒力が強い。
- ② 同種のふぐであれば、毒性の個体差は大きくない。
- ③ 卵粒だけでなく卵巣実質にも毒素が存在する。
- ④ 腸や皮の毒素は、卵巣とは逆の季節差を示すといわれている。

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がみられ、頭痛や腹痛は全くみられない。
- ② 運動麻痺は嘔吐後急速に進み、横臥してしまう。
- ③ 完全運動麻痺の段階では、血圧下降や呼吸困難、チアノーゼが現れる。
- ④ 意識は死の直前まで明確であるが、意識の消失後まもなく呼吸停止となる。

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^{じゅうそう}を飲ませて咽頭^{いんとう}を刺激し、何回も嘔吐させる。
- 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 心運動を保持するため強心剤を使用する。

問 45 次のうち、「カナフグ」に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

- ① トラフグ属に属する。
- ② 体長90cmに達することもある大型種である。
- ③ 体の腹面に小棘^{しょうきょく}があるが、背面にはない。
- ④ 日本近海のもののは肝臓が強毒で他は無毒である。

(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	シマフグ	()	()
問47	サンサイフグ	()	()
問48	アカメフグ	()	()
問49	シロサバフグ	()	()
問50	マフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×