

平成28年度 京都府ふぐ処理師試験 学科試験問題

指示があるまで開かないでください

■ 注 意 事 項 ■

- 1 試験時間は、別冊の鑑別試験と併せて1時間30分です。
時間内に学科試験と鑑別試験の両方を解答してください。
- 2 学科試験の問題は、公衆衛生関係法規10問、食品衛生学10問、京都府ふぐの
処理及び販売の規制に関する条例及び同条例施行規則10問、ふぐの性状10問
の合計40問です。
- 3 解答用紙は、マークシートにより行いますので、すべてHBの鉛筆で記入し、解答
用紙は折り曲げないでください。（シャープペンシル、ボールペン等不可）
- 4 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マークを塗りつ
ぶしてください。二つ以上にマークするとその解答は無効になります。
マークは○の中を●のように濃く完全に塗りつぶしてください。
- 5 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムを使用し完全に消してください。
- 6 退場するときは、試験監督の指示に従い、解答用紙及び鑑別試験問題用紙を試験監
督に提出し、学科試験問題用紙は持ち帰ってください。
- 7 合格発表は、12月1日（木）午前9時から府庁3号館南側掲示板及び京都府保健
所、田辺総合庁舎、亀岡総合庁舎、綾部総合庁舎、宮津総合庁舎において、「受験
番号」で掲示します。また、京都府ホームページにも「受験番号」で掲載します。
おって、合格者には合格証書（ハガキ）を郵送します。
なお、電話による問い合わせには応じません。

<解答用紙 記載例>

氏 名：京都太郎
受験番号：0123 の場合

- ・ ①に氏名を書く
- ・ ②に数字を書き、
該当の数字を塗りつぶす

ふぐ処理師試験 解答用紙		公衆衛生関係法規										食品衛生学									
氏 名		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
京都太郎		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
受験番号		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0123		○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

【記入上の注意】
1. 必ず鉛筆の裏面を使用すること。
2. 訂正する場合は、消しゴムで完全に消すこと。
3. 糊を付した時、書き損じが申しません。

正しい例 悪い例

条例及び施行規則										ふぐの性状									
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

解答が済んだ方は、もう一度、氏名、受験番号及び解答に記入漏れがないか確認し、指示があるまで、解答用紙を裏返してお待ち下さい。

試験会場では静粛にし、試験監督の指示に従ってください。不正行為や試験監督の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

公衆衛生関係法規

問1 憲法第25条の条文で、()に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

すべて国民は、(A)で(B)な最低限度の生活を営む権利を有する。国は、すべての生活部面について、社会福祉、(C)及び公衆衛生の向上及び増進に努めなければならない。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------|-------|
| ① | 安全 | 衛生的 | 健康保険 |
| ② | 健康 | 文化的 | 社会保障 |
| ③ | 健康 | 衛生的 | 社会保障 |
| ④ | 安全 | 文化的 | 健康保険 |

問2 次の世界の公衆衛生問題に関わる国際機関の記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① I L O — 労働保健に関する問題
- ② F A O — 食糧および農産物、栄養水準などに関する問題
- ③ W H O — 環境保全問題
- ④ U N I C E F — 母子保健、児童の問題

問3 日本の疾病構造の状況について、()に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

平成26年における死亡数を死因順位別にみると、第1位は(A)であり、第2位は(B)である。

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| ① | 肺炎 | 悪性新生物 |
| ② | 脳血管疾患 | 肺炎 |
| ③ | 心疾患 | 脳血管疾患 |
| ④ | 悪性新生物 | 心疾患 |

問4 食品表示法の目的について、()に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の(A)の確保および(B)な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることから、販売する食品の表示について、基準の策定その他必要な事項を定めて、その適性を確保し、一般消費者の(C)の増進を図ることを目的とする。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|----------|-------|
| ① | 販売先 | 受動的かつ合理的 | 消費 |
| ② | 安全性 | 受動的かつ経済的 | 利益 |
| ③ | 販売先 | 自主的かつ経済的 | 消費 |
| ④ | 安全性 | 自主的かつ合理的 | 利益 |

問5 総合衛生管理製造過程承認制度について、承認の対象食品として誤っているものを選びなさい。

- ① 食品添加物
- ② 清涼飲料水
- ③ 乳・乳製品
- ④ 魚肉ねり製品

問6 食品衛生法で規定されている事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 地域における食品衛生に関する助言、指導
- ② 食文化の継承
- ③ 食品衛生管理者の設置
- ④ 食品や添加物の輸入に係る届出

問7 労働衛生及び労働災害に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① 年間労働災害死傷者は、2000年以降増加し続けている。
- ② 労働安全衛生法の規定に基づき、全事業者は全労働者に対して特殊健康診断を実施しなければならない。
- ③ 労働基準法では、労働時間、休憩、安全と衛生、災害の補償について規定している。
- ④ 労働災害は、負傷に起因する疾病が最も多く、その8割が災害性骨折である。

問 8 次の廃棄物処理に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 平成 26 年度におけるごみの総排出量は、1 人 1 日あたり平均 100 g 以下である。
- ② 一般廃棄物は、市町村の責任で処理する。
- ③ 3 R 政策の柱は、廃棄物の排出抑制 (Reduce) 、再利用 (Reuse) 、再資源化 (Recycle) である。
- ④ 「食品循環資源の再利用等の促進に関する法律」 (食品リサイクル法) の主な内容は、食品廃棄物の発生抑制、減量化である。

問 9 主に蚊が媒介する疾患として、誤っているものを選びなさい。

- ① デング熱
- ② ジカ熱
- ③ マラリア
- ④ ペスト

問 10 法律とその規定内容について、正しい組合せを選びなさい。

- ア 食品安全基本法 — 食品安全委員会の設置
- イ 食品衛生法 — 食品衛生監視員による監視指導
- ウ 調理師法 — 健康の維持増進
- エ 感染症法 (感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律) — 食中毒患者の届出

- ① ア、イ
- ② イ、ウ
- ③ ウ、エ
- ④ ア、エ

食品衛生学

問 11 次の記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① 腐敗とは、主に食品のたんぱく質が分解して、徐々に単純な化合物となることをいう。
- ② 変敗とは、食品が乾いたり、色が変わったりして食用にならなくなった状態をいう。
- ③ 変質とは、糖質や脂質が分解して、風味が悪くなることをいう。
- ④ 醸造とは、たんぱく質が分解してアルコールになることをいう。

問 12 食品の保存方法とその内容の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- ① 加圧加熱殺菌法（レトルト殺菌法） － 大気圧以上に加圧して 100℃ を超える温度で殺菌する。
- ② 食品添加物（保存料）の使用 － 殺菌力が非常に強い。
- ③ 酢漬け法 － pH が酸性に傾くことから微生物の発育が阻止される。
- ④ 低温貯蔵法 － 細菌の活動力を著しく弱めるが、死滅させることはできない。

問 13 食中毒に関する記述について、正しいものを選びなさい。

- ① ノロウイルスによる食中毒は、夏に発生件数が多い。
- ② カンピロバクターによる食中毒の発生件数は、極めて少ない。
- ③ 黄色ブドウ球菌は、毒素型食中毒に分類される。
- ④ 食中毒の事件数は、近年増加傾向にある。

問 14 ヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 魚肉に含まれるヒスチジンがヒスタミンに変化したものが原因物質となる。
- ② 原因食品としてはサンマ、アジ、サバの加工品がある。
- ③ 潜伏期間は食後 30 分～1 時間程度で、顔面などの紅潮、じんましんなどを発症する。
- ④ 干物であれば、常温で放置しても予防できる。

問 15 腸炎ビブリオ及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 魚介類を飲用適の流水でよく洗うことが予防法の一つである。
- ② 菌は、3%前後の食塩濃度の環境でよく増殖する。
- ③ 生食用生鮮魚介類に対して、菌数の基準が設けられている。
- ④ 潜伏期間は3時間程度で、主に嘔吐を発症する。

問 16 カンピロバクター及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 発症には多数の菌が必要であり、新鮮な食材ならば安全である。
- ② 潜伏期間は2～7日間で、下痢、腹痛、発熱が主な症状である。
- ③ 4℃以下の低温でも長期間生存する。
- ④ 鶏の刺身や、バーベキューなど加熱不足の食肉が主な原因となる。

問 17 自然毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① アフラトキシンは、ジャガイモの芽に含まれる。
- ② サキシトキシンは、下痢性貝毒の毒素である。
- ③ ムスカリンは、毒キノコの毒成分の1つである。
- ④ シガテラ毒は、イシナギの肝臓に含まれる。

問 18 寄生虫とその主な感染源の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- | | | |
|-----------------------|---|-------|
| ① アニサキス | — | 淡水魚 |
| ② クドア・セプテンpunkタータ | — | ヒラメ |
| ③ 横川吸虫 | — | ホタルイカ |
| ④ 無鉤条虫 ^{むこう} | — | ドジョウ |

問 19 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- | (用途名) | | (品 名) |
|---------|---|-----------|
| ① 保存料 | — | ソルビン酸 |
| ② 発色剤 | — | 亜硝酸ナトリウム |
| ③ 酸化防止剤 | — | 塩化マグネシウム |
| ④ 膨張剤 | — | 炭酸水素ナトリウム |

問 20 消毒方法に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 逆性石けんは、洗浄力が強いが刺激性がなく、殺菌力が弱い。
- ② 煮沸消毒とは、消毒するものを十分な水量で5～30分煮る方法である。
- ③ アルコールは、純アルコールより約70%に薄めた溶液の方が消毒力が強い。
- ④ 紫外線殺菌灯による消毒は、光線の当たらない影の部分には効果がない。

京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例 及び同条例施行規則

問 21 条例第 1 条の条文中（ ）に入る語句として、正しい組合せを選びなさい。

この条例は、ふぐの処理及び販売に関して必要な規制を行うことにより、（ A ）による危害の発生を防止し、もって（ B ）の向上に寄与することを目的とする。

- | | （ A ） | | （ B ） |
|---|-------|---|-------|
| ① | ふぐ毒 | － | 公衆衛生 |
| ② | 食中毒 | － | 処理技術 |
| ③ | 食中毒 | － | 公衆衛生 |
| ④ | ふぐ毒 | － | 処理技術 |

問 22 容器包装を用いてふぐの唐揚げを販売する場合に、表示しなければならない事項として、規定されていないものを選びなさい。

- ① ふぐの種類
- ② ふぐの処理を行った者の氏名
- ③ 加工年月日
- ④ なしふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域

問 23 未処理ふぐ販売業を営もうとする者（以下、届出者）が、知事に届け出なければならない事項のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 届出者の氏名（その者が法人の場合にあつては、名称及び代表者の氏名）
- ② ふぐ処理師の氏名
- ③ 届出者の住所
- ④ 営業所の所在地

問 24 ふぐ処理業の認証を受けている事業者が、認証書の書換え交付申請を行わなければならない変更内容のうち、正しいものを選びなさい。

- ① 営業者の住所
- ② 未処理ふぐの仕入先
- ③ 営業所の名称
- ④ 営業所の電話番号

問 25 ふぐ処理業の認証に係る施設基準のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 食品衛生法に基づく公衆衛生上講じるべき措置の基準等に関する条例の規定による飲食店営業及び魚介類販売業に係る施設基準に適合すること。
- ② 専用のふぐ処理場を設け、予定処理量に応じ十分な広さとすること。
- ③ 洗浄を十分に行うことができる専用の流し台、専用のまな板及び専用の包丁を設けること。
- ④ 適当な容積でふたのある専用の浸透性廃棄物容器を備え、これに施設錠の装置をすること。

問 26 次の違反内容のうち、10万円以下の罰金に処せられるものとして、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師でない者が、ふぐ処理師又はこれに紛らわしい名称を用いたとき。
- ② ふぐ処理師でない者が、ふぐの処理に従事したとき。ただし、ふぐ処理師の下にその指示を受けて処理に従事するときは除く。
- ③ ふぐ処理業の認証を受けずにふぐ処理業を営んだとき。
- ④ 食用に供する目的で有毒部位を調理したとき。ただし、塩蔵処理等を行うことにより人の健康を損なわないようにする場合は除く。

問 27 ふぐの有毒部位及び処理について、正しいものを選びなさい。

- ① 有毒部位は、食品又は他の部位と混合して廃棄する。
- ② 有毒部位は、塩素系消毒剤で消毒を行ったあと廃棄しなければならない。
- ③ 有毒部位とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃腸その他人の健康を損なうおそれのある部位として規則で定めるものをいう。
- ④ ふぐの処理に用いた器具及び容器は、特に洗浄の必要がない。

問 28 ふぐ処理師の免許に係る規定について、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理師の免許は、ふぐ処理師免許証を交付して行う。
- ② 免許証は他人に譲り渡しができるが、貸与できない。
- ③ ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更があったときは、速やかに知事に免許証の書換え交付申請をしなければならない。
- ④ ふぐ処理師は、免許証を亡失したときは速やかに知事に免許証の再交付を申請しなければならない。

問 29 ふぐ処理業の認証書を亡失し、滅失し、又はき損したときに当該事由の生じた日から何日以内に知事に再交付申請をしなければならないと規定されているか、正しいものを選びなさい。

- ① 10 日以内
- ② 20 日以内
- ③ 30 日以内
- ④ 45 日以内

問 30 ふぐ処理業の認証を受けようとする者が、申請書に添付する必要のある書類の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ア ふぐ処理師の免許証の写し
- イ 廃棄物の処分方法を記載した書類
- ウ 営業所の施設の配置図
- エ 営業所の付近 200 メートル以内の見取図

- ① アのみ
- ② ア、イ
- ③ ア、イ、ウ
- ④ 全て

ふぐの性状

注) 問 33 以降の問題は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるフグについて回答すること。

問 31 フグ毒に関する記述として、正しいものを選びなさい。

- ① フグ毒の構造は未だに不明であり、人工的に合成することができない。
- ② 紫外線や太陽光線を照射すると、速やかに無毒化する。
- ③ 純粋なフグ毒は無色、無味、無臭である。
- ④ フグ毒は習慣性があるため、麻薬のような中毒を起こす。

問 32 フグ毒の特性について、誤っているものを選びなさい。

- ① フグ毒は、個体差がきわめてはげしい。
- ② フグの毒力は、季節による差が無く、1年を通してほぼ同じである。
- ③ 同種のフグであっても、水域によって毒性に差がある。
- ④ 中毒症状の特徴は、麻痺である。

問 33 次のうち、可食部位が「筋肉」、「皮」、「精巢」であるフグの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① コモンフグ、マフグ、カナフグ
- ② トラフグ、シロサバフグ、イシガキフグ
- ③ ハコフグ、サンサイフグ、ゴマフグ
- ④ アカメフグ、カラスフグ、ネズミフグ

問 34 次のうち、背面、腹面共に小棘（とげ）がないフグを選びなさい。

- ① コモンフグ
- ② マフグ
- ③ ホシフグ
- ④ シマフグ

問 35 ヨリトフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」のうち、可食部位の全てを示したものを選びなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 36 ヒガンフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」のうち、可食部位の全てを示したものを選びなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と皮
- ③ 筋肉と精巢
- ④ 筋肉と皮と精巢

問 37 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

体全体に強大な棘（トゲ）がたくさんあり、体をふくらませることができる。筋肉、皮、精巣とも無毒である。

- ① センニンフグ
- ② ハリセンボン
- ③ キタマクラフグ
- ④ ナシフグ

問 38 次の記述に示した特徴を持つフグを選びなさい。

大型種で体に棘（トゲ）がないが、腹部に粒状のものが線の上に並び、^{さい}鰓孔は黒い。鼻腔は、小隆起状ではなく、周囲が平らで目の後上方に側線が四角形を呈する。

- ① クロサバフグ
- ② カナフグ
- ③ ヒガンフグ
- ④ イシガキフグ

問 39 次のシマフグの特徴に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① ヒレがすべて鮮黄色である。
- ② 中型種である。
- ③ 日本の沿岸域では、生息していない。
- ④ 皮は有毒である。

問 40 次のドクサバフグの特徴に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① 腹面に小棘（トゲ）がない。
- ② 脊椎骨の数は、18（腹椎骨 8 + 尾椎骨 10）である。
- ③ 背ヒレのつけ根はとくに黒い。
- ④ 尾ヒレの切れこみは浅い。