問１　食中毒に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　ヒスタミンによる食中毒は、赤身魚やその加工品が原因となることが多い。
イ　シガテラ毒の主な原因食品はバラハタ、イシガキダイなどである。
ウ　ノロウイルスによる食中毒の主症状は、温度感覚異常である。
エ　アニサキスは、通常の料理で用いる程度の酢やわさび、しょうゆなどでは死滅しない。

問２　腸炎ビブリオの内容について、誤っているものを一つ選べ。

ア　腸炎ビブリオ菌は真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗う。
イ　魚介類に触れた手指や調理器具はその都度、洗浄消毒する。
ウ　腸炎ビブリオ食中毒の主な症状は、激しい腹痛、下痢、発熱である。
エ　低温で増殖する菌のため、魚介類は冷蔵せずに常温で保存・販売する。

問３　次の食中毒菌うち、感染型でないものを一つ選べ。

ア　黄色ブドウ球菌
イ　腸炎ビブリオ
ウ　カンピロバクター
エ　サルモネラ属菌

問４　次のもののうち、食品衛生の対象（食品衛生法第４条）にならないものを一つ選べ。

ア　添加物
イ　容器包装
ウ　医薬品
エ　乳幼児用おもちゃ

問５　食品衛生法施行規則第１条に関する次の記述のうち、( ) の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選べ。

有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は（A）により一般に人の（B）を損なうおそれがないと認められる場合。

ア　A 消毒　B 健康
イ　A 消毒　B 機能
ウ　A 処理　B 健康
エ　A 処理　B 機能

問６　「和歌山県フグ処理等に関する指導要綱」で規定されている「フグ処理者認定の取消や効力の停止となる」場合の記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　不正な手段でフグ処理者になった場合
イ　フグの処理以外のことで法令違反した場合
ウ　フグ処理者試験の合格を取り消された場合
エ　他の都道府県知事等によりフグ処理者の認定等を取り消された場合

問７　「和歌山県フグ処理等に関する指導要綱」で規定されている「フグ処理者」に関する次の記述のうち、( ) の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選べ。

食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）別表第 17 第 1 号に規定するフグの（　①　）の鑑別に関する知識及び有毒部位を（　②　）する技術を有すると知事が認める者をいう。

ア　①－種類、②－無毒化
イ　①－種類、②－除去
ウ　①－雌雄　②－無毒化
エ　①－雌雄　②－除去

問８　フグ毒の記述について、正しいものを一つ選べ。

ア　純粋なフグ毒は、黒色で、無味、無臭である。
イ　フグ毒は水や有機溶媒には不溶であるが、酸性溶液に可溶である。
ウ　肝臓等の組織に含まれているフグ毒は、表面を水洗いすれば除毒することができる。
エ　フグ毒は熱に弱く、１００℃以上加熱すれば無毒になる。

問９　次のうち、フグの表示に関する記述として、 誤っているものを一つ選べ。

ア　生食用のふぐ切り身については、消費期限又は賞味期限を表示する必要はない。
イ　内臓を除去し、皮を剥いだふぐ（所謂（いわゆる）みがきふぐ）については、処理年月日を表示しなければならない。
ウ　原料ふぐの種類を標準和名で表示しなければならない。
エ　ふぐを原材料とする加工品については、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しなければならない。

問１０　「フグ処理施設」に関する記述のうち、（　）の中に入る語句として、正しいものを一つ選べ。

フグの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、（　）、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業許可を受けた施設であって、フグを処理する施設の要件を満たす施設であること。

ア　魚介類競り売り業
イ　水産製品製造業
ウ　密封包装食品製造業
エ　食品の小分け業

問１１　次のフグによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを１つ選べ。

ア　初期の症状は、しびれや麻痺であり、摂食後 20 分から、遅くとも 3 時間までに現れる。
イ　発症後、時間が経過するとともに、全身に麻痺が広がり、重症の場合には死亡することがある。
ウ　フグ毒そのものを無毒化する解毒剤など特効薬はない。
エ　フグの毒力は、個体差が極めて小さい。

問１２　日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、適正な処理により、筋肉、皮及び精巣のすべてについて食用が認められているフグの種類を一つ選べ。

ア　トラフグ
イ　アカメフグ
ウ　ゴマフグ
エ　ショウサイフグ

問１３　処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるナシフグの筋肉を食することができる海域のうち、誤っているものを一つ選べ。

ア　香川県及び岡山県の瀬戸内海域
イ　有明海
ウ　橘湾
エ　大阪湾

問１４　フグに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位について、厚生省環境衛生局長通知「フグの衛生確保について」の別表１で定められているフグの種類は 16 種類である。
イ　ドクサバフグはシロサバフグに類似しているが、筋肉を含む魚体全てが有毒であるため、鑑別に注意が必要である。
ウ　両性フグの生殖巣は全て有毒部位になる。
エ　可食部位の筋肉には骨が含まれる。

問１５　日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、皮が食用として認められていないフグを一つ選べ。

ア　コモンフグ
イ　カラス
ウ　カナフグ
エ　シロサバフグ

問１６　日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、精巣が食用として認められているフグを一つ選べ。

ア　ヒガンフグ
イ　サンサイフグ
ウ　クサフグ
エ　ショウサイフグ

問１７　フグの取り扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び可食部位のうち、ナシフグについては漁獲海域が限定されている。
イ　除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、施錠できる容器に保管し、焼却等により確実に処分しなければならない。
ウ　種類不明のフグは食用にしてはならない。
エ　除去処理に用いた包丁、まな板等の器具を処理作業中に洗浄してはならない。

問１８　凍結フグの取り扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　凍結保管は、－18℃以下の低温下で行う。
イ　解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供する。
ウ　再凍結する場合には、時間をかけず速やかに行う。
エ　凍結はできるだけ内臓を除去した状態で行う。

問１９　輸入フグの取扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　輸入するフグは、輸出国の政府機関が発行する衛生証明書を添付されなければならない。

イ　輸入するフグの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみを全て除去したものに限る。

ウ　輸入されるフグの検査は、全国の保健所で実施している。

エ　冷凍されたフグにあっては、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。

問２０　フグの塩蔵処理に関する記述について、誤っているものを一つ選べ。

ア　毒性があるとされるフグの精巣は、塩蔵処理をしても食用として認められていない。

イ　塩蔵処理は、卵巣にあっては６か月以上、皮にあっては２年以上の期間で処理しなければならない。

ウ　製品は出荷前にロットごとの毒性検査を行い、毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認する。

エ　未処理の卵巣及び皮が処理施設以外に搬送されることがないよう管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成しなければならない。

令和６年度和歌山県フグ処理者試験

学科試験問題

試験開始の指示があるまで、問題を開かないでください。

令和６年１１月２６日（火）　１０：１５～１１：００