

令和6年度
神奈川県ふぐ包丁師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙が1枚ありますので、**解答は必ず解答用紙に記入**してください。
- 2 解答用紙の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、**受験番号**を正しく記入し、**受験番号のマーク**も忘れずにしてください。
- 4 解答は、**B** 又は **HB** の鉛筆かシャープペンシルを使用し、マークを訂正する場合は、プラスチック消しゴムで完全に消してから、マークし直してください。
- 5 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙を回収するので、挙手してお待ちください。
- 6 問題用紙は持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答についての質問には応じられません。

[水産食品の衛生に関する事項]

問 1 「食品衛生法」に関する次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 食品衛生法は、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにすることを目的とする。
- 2 食品衛生法で食品とは、医薬品及び医薬部外品を含めた全ての飲食物をいう。
- 3 食品衛生法で食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装は対象ではない。
- 4 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行わなければならない。
- 5 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟である食品は、販売してはならない。ただし、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るものは、この限りでない。

問 2 「食品衛生法」に規定されている HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理に関する次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 従業員数が 5 名以下の飲食店営業者は、小規模な営業者であるため、^{ハサップ}HACCP に沿った衛生管理の実施は必要ない。
- 2 ^{ハサップ}HACCP に沿った衛生管理の対象となる営業者は、作成した衛生管理計画を、食品を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図る必要がある。
- 3 ^{ハサップ}HACCP に沿った衛生管理の対象となる営業者が衛生管理計画を作成する際、「^{ハサップ}HACCP に沿った衛生管理の基準」を満たしていれば、「一般的な衛生管理の基準」は考慮しなくてよい。
- 4 ^{ハサップ}HACCP に沿った衛生管理の対象となる営業者は、衛生管理の実施状況を記録しなければならない。
- 5 一度作成した衛生管理計画は、その内容を変更すると従業員が混乱するため、効果検証や内容の見直しを行ってはならない。

問3 「食品衛生法」に規定されている食品等事業者の責務に関する次の記述について、〔 〕の中に入る語句として正しいものを選び、その番号をマークしなさい。

○ 食品等事業者は、販売食品等について、1 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 国} \\ 2 \text{ 消費者} \\ 3 \text{ 自ら} \end{array} \right)$

の責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の

安全性の確保に係る 2 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 工程の監視及び測定} \\ 2 \text{ 知識及び技術の習得} \\ 3 \text{ 情報等の交換} \end{array} \right)$ 、

販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の

3 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 自主検査} \\ 2 \text{ 改善措置} \\ 3 \text{ 苦情処理} \end{array} \right)$ の実施その他必要な措置を講ずるよう

努めなければならない。

○ 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の

4 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 危害の発生} \\ 2 \text{ 不当な表示} \\ 3 \text{ 不公正な取引} \end{array} \right)$ の防止に必要な限度において、

当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売

を行った者の名称その他必要な情報に関する 5 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 帳簿} \\ 2 \text{ 履歴書} \\ 3 \text{ 記録} \end{array} \right)$

を作成し、これを保存するように努めなければならない。

問 4 「食品衛生法」に基づく営業施設の基準及び食品の規格基準に関する次の記述のうち、正しいものには1を、誤っているものには2を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造が求められている。
- 2 便所に専用の流水式手洗い設備は要しない。
- 3 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備える必要がある。
- 4 生食用鮮魚介類の加工に使用する水は、食品製造用水又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ず、殺菌した海水は使用できない。
- 5 生食用鮮魚介類の加工に使用する器具は、洗浄又は消毒が容易なものでなければならない。その使用に当たっては、洗浄を行えば消毒しなくてもよい。

問 5 次の記述のうち、正しいものには1を、誤っているものには2を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 アニサキスの幼虫は、寄生する魚介類が死亡すると、内臓から筋肉へ移動することが知られているが、寄生する魚介類が生きているときから既に筋肉内に寄生していることもある。
- 2 クドアはマイナス 20℃で4時間以上の冷凍処理により病原性が失われる。
- 3 ヒスタミンは加熱調理すれば分解されるので、加熱調理に用いる生魚は温度管理しなくてもよい。
- 4 シガテラ毒の主な中毒症状に、ドライアイスセンセーション（温度感覚異常）がある。
- 5 アブラソコムツやバラムツを原因食品として起きる下痢を主症状とする食中毒は、魚の筋肉中に大量に含まれるビタミンAによって引き起こされる。

[ふぐに関する一般知識]

注意：問題中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。

問 1 次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 ふぐは毒を持っているため、寄生虫が寄生している可能性を考慮する必要はない。
- 2 ふぐ毒による食中毒で確認される症状は、テトロドトキシンに対するアレルギー反応によるものである。
- 3 ふぐ毒の毒量の単位はMU（マウスユニット）で表し、ヒトにおける最小致死量は約 10,000MU と推定されている。
- 4 ふぐ毒による食中毒に対して十分な効果が期待できる解毒剤は、今のところない。
- 5 異なる種間の交雑によって生まれた雑種ふぐは、両親種の鑑別ができない場合、確実に排除しなければならない。

問 2 次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 ふぐは死後に、体表、^{えらあな}鰓孔、口腔等から多量の粘液を生じる。
- 2 ふぐの心臓は、腸間膜のほぼ中央に位置し、1心房1心室で、血液を全身に送るポンプの役割を果たしている。
- 3 ふぐの胆のうは肝臓の裏面にあり、俗に「かくしぎも」と称され、暗赤色を呈する。
- 4 ふぐの胃には膨張囊^{のう}があり、そこに水や空気を吸い込むことで腹が膨らむ。
- 5 ふぐの卵巣は秋頃から次第に成熟、肥大するが、毒性と毒量は一年を通じて変化はない。

問 3 ふぐの特徴に関する次の記述について、該当するふぐの種類を下欄から一つ選び、その番号をマークしなさい。

- 1 背面は茶色の地色に濃褐色の不規則な網目模様がある。腹面と尻びれは白く、背面と腹面ともに小棘（とげ）がなく平滑である。
- 2 背面は暗青褐色、側面はやや銀白色で、背びれの基部と^{えらあな}鰓孔が黒い。体表に小棘（とげ）はないが、腹面に小粒状突起がある。
- 3 背面と側面は青黒色で、頭から尾にかけて白い縞が走っている。腹部は白く、各ひれは鮮やかな黄色を呈する。背面と腹面に小棘（とげ）が密生する。
- 4 魚体の下縁には黄色又は橙色の縦走線があり、背面と腹面に小棘（とげ）がある。胸びれの後方には不定形の黒紋があり、尻びれは暗黄色又は黒色である。幼魚期には体表面に小白斑がはっきりと見られるが、成長に伴い不明瞭になる。
- 5 背面と側面は黄褐色で、大小不規則の淡緑白色斑が散布する。頭部、背面及び腹面には小棘（とげ）があり、背面の小棘（とげ）の基部は白く、顕著な微小白点となっている。

下欄

1	シマフグ	2	サンサイフグ
3	ショウサイフグ	4	カナフグ
5	コモンダマシ		

問 4 ふぐに関する次の記述について、〔 〕の中に入る語句として最も適当なものを一つ選び、その番号をマークしなさい。

1 雌雄同体（両性）のトラフグが確認された場合、生殖巣は

〔 1 精巣のみ
2 卵巣のみ
3 すべて 〕 を有毒部位とする。

2 ふぐを原材料とするふぐ加工品の表示において、原料ふぐ

の種類は、〔 1 学名
2 標準和名
3 地方名 〕 で表示する。

3 ナシフグの精巣は、有明海及び橘湾^{たちばな}で漁獲され、

〔 1 神奈川県
2 長崎県
3 厚生労働省 〕 が定める要領に基づき処理された

ものが可食部位として認められている。

4 ふぐを輸入するには、〔 1 輸入事業者
2 輸出事業者
3 輸出国の政府機関 〕 によって

発行された衛生証明書又はその写しの添付が必要である。

5 ふぐのひれを食用として扱う場合、その種類のふぐの

〔 1 筋肉
2 皮
3 精巣 〕 が可食部位とされているかを確認する。

問 5 我が国における、ふぐの種類と可食部位に関する次の記述のうち、正しいものには1を、誤っているものには2を選び、その番号をマークしなさい（全て日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されたものとし、雌雄同体（両性）ふぐは含まず、個別の毒性検査により有毒でないことを確認したものを除く。）。

- 1 クサフグの精巢は、可食部位として認められていない。
- 2 ハリセンボンの皮は、可食部位として認められている。
- 3 宮城県雄勝湾^{おがつ}で漁獲されたコモnfグの筋肉は、可食部位として認められている。
- 4 マフグの精巢は、可食部位として認められている。
- 5 ショウサイフグの精巢は、可食部位として認められていない。

[神奈川県ふぐ条例関係]

問 1 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に関する次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 この条例は、神奈川県におけるふぐの適正な取扱い及び販売を確保することにより、ふぐの資源管理を目的とする。
- 2 営業者は、ふぐ営業の認証書を客の見やすい場所に掲示しなければならない。
- 3 他の都道府県知事が行うふぐの取扱いに関する試験に合格し、当該都道府県知事の免許を受けた者は、神奈川県知事のふぐ包丁師免許を受けたものとみなされる。
- 4 従事するふぐ包丁師が 1 人のふぐ営業認証施設において、そのふぐ包丁師が免許証を自宅に忘れた場合、この条例で定めるふぐの取扱いはできない。
- 5 両眼の視力を全く失った者又は視力が不十分で眼鏡等を用いても補正のできない者に対しては、ふぐ包丁師の免許を与えない。

問 2 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に関する次の記述のうち、正しいものには 1 を、誤っているものには 2 を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合は急速に行い、その保管は冷凍庫であればよく、温度の規定はない。
- 2 ふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行わなければならない。
- 3 ふぐを解凍した後は直ちにふぐの処理を行い、再度の凍結を行ってはならない。
- 4 営業者がその営業を譲渡したときは、譲り渡した者がその旨を知事に届け出なければならない。
- 5 有毒部位の処分についての規定はない。

問 3 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に関する次の記述のうち、正しいものには1を、誤っているものには2を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 知事によるふぐ営業の認証は、ふぐ営業台帳に登録することによって行う。
- 2 認証施設において専属のふぐ包丁師に変更があったときは、認証書の書換えを受けなければならない。
- 3 ふぐ包丁師が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法による死亡又は失踪宣告の届出義務者は、直ちに知事にその旨を届け出なければならないが、免許証は返納しなくてよい。
- 4 営業者は、ふぐ営業を廃止したときは、廃止した日から7日以内に知事にその旨を届け出なければならない。
- 5 知事は、ふぐ包丁師に試験又は免許に関し、虚偽又は不正の行為があったことが明らかとなったときは、免許を取り消すことができる。

問 4 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」において、ふぐ包丁師免許証の書換え又は再交付を受けなければならないときとして、正しいものには1を、誤っているものには2を選び、その番号をマークしなさい。

- 1 ふぐ包丁師の住所に変更があったとき
- 2 ふぐ包丁師の氏名に変更があったとき
- 3 ふぐ包丁師の電話番号に変更があったとき
- 4 免許証を損傷したとき
- 5 免許証を亡失したとき

問 5 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されている用語の意義について、〔 〕の中に入る語句として正しいものを選び、その番号をマークしなさい。

○ ふぐの処理とは、1 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 食用に供する} \\ 2 \text{ 健康を増進する} \\ 3 \text{ 消費者の需要に応じる} \end{array} \right)$ 目的

で、ふぐの肝臓その他の人の健康を損なうおそれがある部位を

完全に 2 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 封印} \\ 2 \text{ 除去} \\ 3 \text{ 消毒} \end{array} \right)$ し、又は塩蔵その他の処理をする

ことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。

○ ふぐの取扱いとは、ふぐを食品として、販売の用に供する

ために 3 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 調味} \\ 2 \text{ 調理} \\ 3 \text{ 調整} \end{array} \right)$ し、4 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 包装} \\ 2 \text{ 表示} \\ 3 \text{ 加工} \end{array} \right)$ し、若しくは

5 $\left(\begin{array}{l} 1 \text{ 運搬} \\ 2 \text{ 貯蔵} \\ 3 \text{ 冷凍} \end{array} \right)$ し、又はふぐの処理をすることをいう。