

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和7年度ふぐ処理師試験問題
(水産食品の衛生に関する問題)

問1 次の食品衛生法に関する記述で、正しいものには○印を、誤っているものには×印を()の中に記入しなさい。

- (1) () この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (2) () この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含む。
- (3) () この法律では、販売する食品及び食品添加物の表示について、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、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている。
- (4) () 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食品または添加物は、販売等が禁止されている。
- (5) () 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

問2 次の文は、食品衛生法第51条に基づく公衆衛生上必要な措置及び食品衛生法第54条に基づく営業施設基準に関する記述です。次の文の【 】に当てはまる語句について、下の語群の中から最も適当なものを選び、その記号を【 】の中に記入しなさい。

- (1) ふぐを処理する営業者にあっては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると【 】が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

(語群) ア：厚生労働大臣、イ：都道府県知事等、ウ：保健所長

- (2) 水道事業等により供給される水以外の井戸水などの水を使用する場合にあっては、【 】に1回以上の水質検査を行うこと。

(語群) ア：1ヶ月、イ：6ヶ月、ウ：1年

- (3) 従業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を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の【 】が防止できる構造であること。

(語群) ア：手荒れ，イ：再感染，ウ：再汚染

- (4) 【 】以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間以上保存すること。

(語群) ア：1年に1回，イ：1年に2回，ウ：2年に1回

- (5) 食品衛生法第51条第1項に規定する営業を行う者は、調理師や【 】などの資格を有する者を食品衛生責任者として定める必要がある。

(語群) ア：製菓衛生師，イ：看護師，ウ：給食サービス管理者

問3 次の文は、食品衛生法第13条に基づく生食用鮮魚介類の規格基準に関する記述です。次の文の【 】に当てはまる語句について、下の語群の中から最も適当なものを選び、その記号を【 】の中に記入しなさい。

なお、ここでいう生食用鮮魚介類とは、生かきを除く切り身またはむき身にしたものであって、凍結したものを除く生食用のものに限ります。

- (1) 【 】の最確数は、検体1gにつき100以下でなければならない。

(語群) ア：腸炎ビブリオ，イ：大腸菌，ウ：大腸菌群

- (2) 加工に使用する水は、【 】，殺菌した海水又は【 】を使用した人工海水を使用しなければならない。

* 【 】の中には同じ語句が入ります。

(語群) ア：食品製造用水，イ：飲用適の水，ウ：製造適の水

- (3) 加工に使用する器具は、洗浄及び【 】が容易なものでなければならない。

(語群) ア：消毒，イ：乾燥，ウ：保管

- (4) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、【 】℃以下で保存しなければならない。

(語群) ア：0，イ：4，ウ：10

- (5) 生食用鮮魚介類の加工にあたっては、化学合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水、次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び【 】を除く。）を使用してはならない。

(語群) ア：水素, イ：窒素, ウ：二酸化炭素

問4 次の文は、食中毒に関する記述です。次の文の【 】に当てはまる語句について、下の語群の中から最も適当なものを選び、その記号を【 】の中に記入しなさい。

- (1) 令和6年の病因物質別の事件数は、【 】が最も多く、次いで【 】、【 】の順で多かった。
- (2) 腸炎ビブリオは【 】であり、沿岸海域及び汽水域の海水及び水底の汚泥に分布する。【 】の海水で多く検出され、【 】や熱に弱い。
- (3) ノロウイルスは、カキなどの貝類、食品などで増殖することではなく、人の【 】のみで増殖する。わが国では、【 】に多く発生するが、最近では1年を通して発生するようになっている。その多くが、調理従事者の【 】を介した二次汚染によって起こっている。
- (4) ヒスタミンは、【 】の魚肉に多く含まれているヒスチジンにヒスタミン生成菌の酵素が作用し、生成される。ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べた後、潜伏期間【 】程度で顔面などの紅潮、頭痛、じんましん様の発疹などの【 】に似た症状を発症する。
- (5) シガテラ中毒は熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こる中毒である。有毒成分は、【 】や【 】である。症状は、嘔吐、下痢、関節痛のほか【 】と呼ばれる温度感覚の異常を伴う特異な症状を発症する。

ア	カンピロバクター・ジエジニ/コリ	イ	ノロウイルス	ウ	腸管出血性大腸菌
エ	ウエルシュ菌	オ	アニサキス	カ	好塩性細菌
キ	好気性細菌	ク	夏期	ケ	冬期
コ	真水	サ	海水	シ	小腸
ス	咽頭	セ	手指	ソ	手洗い
タ	アルコール消毒	チ	マスク着用	ツ	感染症
テ	赤身	ト	白身	ナ	アナフィラキシー
ニ	アレルギー	ヌ	テトロドトキシン	ネ	志賀毒
ノ	シガトキシン	ハ	マイトトキシン	ヒ	ギランバレー症候群
フ	ドライアイスセンサーション	ヘ	30分～1時間	ホ	5～10時間

問5 次の水産食品の取扱いに関する記述で、正しいものには○印を、誤っているものには×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) () アニサキス食中毒対策として、魚を -20°C 以下で24時間以上冷凍することは有効である。
- (2) () シメサバのように一般的な料理で使う程度の食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびをつけることで、アニサキスを死滅することができる。
- (3) () ヒスタミンは、一度生成されると調理時の加熱等では分解されないので、ヒスタミン産生菌の増殖と酵素作用を抑えてヒスタミンを生成させないようにするため、原材料から最終製品の喫食までの一貫した温度管理が重要である。
- (4) () ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝は、中心部を $85^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上加熱することが望まれる。
- (5) () 食中毒菌が増殖したり、毒素が発生したりして、中毒の原因となった食品でも、色、香り、味などに変化がないことが多い。

問6 次のHACCPに沿った衛生管理に関する記述で、正しいものには○印、誤っているものには×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) () 原則として、すべての食品等事業者には、一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理をすることが求められている。
- (2) () HACCPに沿った衛生管理は施設設備等ハードの整備を求めるものであることから、導入にあたっては、必ず施設及び設備の新設や更新をする必要がある。
- (3) () 営業者は、一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の基準に基づき、衛生管理計画の作成を求められている。
- (4) () 作成した衛生管理計画は、食品衛生責任者が施設や従事者の衛生状態のチェックに用いるものなので、その内容について従事者等へ共有されず、目の届かない場所へ保管されていることが求められている。
- (5) () 営業者は、衛生管理計画や手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直すことが求められている。