

令和5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。

(解答方法)

- 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（シャープペンシルの場合は、なるべく芯の太いもの）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。

(解答方法の例)

[問題]

問1 次の文章のうち、正しいものには1を、誤っているものには2を選んで、その番号をマークしなさい。

- 1 東京都の都庁所在地は、横浜市です。
- 2 富士山は世界遺産に登録されました。

[解答用紙]

(良い例)

線の中をきれいにぬりつぶす

問	1	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
1	2	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

(悪い例)

-  うすい  はみだし  横棒
 小さい  丸で囲む  等

- 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。

[公衆衛生]

問 1 「食品衛生法」で制度化された^{ハサップ}HACCP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 原則として、食品の製造や調理、販売を行うすべての食品等事業者が、^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理に取り組む必要がある。
- 2 ^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象となる営業者は、「一般的な衛生管理」及び「^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき、衛生管理計画を作成することが求められている。
- 3 ^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理においては、衛生管理計画を作成し、実施すれば、従業員への計画の周知や教育は不要である。
- 4 ^{ハサップ}HACCPは衛生管理の手法であり、導入にあたって、施設や設備の新設や変更は必ずしも必要ない。
- 5 ^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理を導入した後は、営業許可の更新のため、衛生管理の第三者認証を取得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 アニサキス食中毒は、サバやアジなどの魚介類を生で食べた際に発生することがある食中毒で、予防方法として、適切な加熱処理や冷凍処理が有効である。
- 2 腸炎ビブリオ食中毒は、主にハンバーグなどのひき肉料理や未加熱の牛レバーなどを喫食して発生する。原因となる菌は熱に強く、煮沸処理でも死滅しない。
- 3 ノロウイルス食中毒は、^{おうと}嘔吐や下痢などの急性胃腸炎症状を示す。食中毒の主な原因食品として、生又は加熱不十分な二枚貝や、感染者によって汚染された食品などがある。
- 4 腸管出血性大腸菌^{オー}O157食中毒は、生又は加熱不十分な鶏肉の喫食で発生することが多く、合併症として運動神経麻痺^{まひ}を主な症状とするギラン・バレー症候群を起こすことがある。
- 5 令和4年に、全国で発生した食中毒のうち、発生件数が一番多いのはアニサキス食中毒だが、患者数が一番多いのはノロウイルス食中毒である。

問 3 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 スイセン類には、有毒なアルカロイドが含まれている。葉はニラに、鱗茎はタマネギに似ており、間違えて食べると食中毒になることがある。
- 2 イシナギの肝臓にはビタミン A が高濃度に含まれ、ビタミン A 過剰症と呼ばれる食中毒を起こすことがあるため、現在では肝臓の食用が禁止されている。
- 3 エゾボラ属の巻貝は、中腸腺に毒成分であるテトラミンを含むことがある。テトラミンは加熱に対して不安定なため、通常の加熱調理で毒性を失う。
- 4 カエンタケには毒成分が含まれており、喫食後 30 分程で悪寒、嘔吐、下痢、手足のしびれ等の中毒症状を起こすことがある。また、素手で触れると皮膚がただれる場合がある。
- 5 ホタテガイやアサリなどの二枚貝は、麻痺性の毒素を唾液腺に蓄積し、ヒトに食中毒を起こすことがあるが、通常の加熱調理で毒性を失う。

問 4 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 動物由来感染症とは動物から人に感染する病気の総称である。
- 2 「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」において、感染症は、一類から十類に分類されている。
- 3 ラッサ熱、腎症候性出血熱は、ネズミが媒介する感染症である。
- 4 鳥インフルエンザウイルスは、熱に強く、通常の加熱調理では死滅しないため、このウイルスに汚染されたニワトリの肉や卵を食べると、必ず鳥インフルエンザを発症する。
- 5 レジオネラ症は、主にレジオネラ属菌に汚染されたエアロゾル（細かい霧やしぶき）の吸入などによって発症する。代表的なエアロゾル感染源として、加湿器や循環式浴槽などが知られている。

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 「環境基本法」では、大気汚染、水質汚濁、土壌汚染、騒音、振動、地盤沈下及び悪臭によって、人の健康又は生活環境に係る被害が生じることを「公害」と定義している。
- 2 微小粒子状物質（PM2.5）は、物の燃焼やガス状大気汚染物質の環境大気中での化学反応により生成され、呼吸器や循環器への影響が懸念されている。
- 3 「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」では、事業活動に伴って生じた廃棄物のうち、燃え殻、汚泥、廃油、廃プラスチックなどを「産業廃棄物」と定義している。
- 4 カドミウムは水俣病の原因であり、大量に摂取すると、手足のしびれや言語障害、難聴などさまざまな症状を引き起こすことがある。
- 5 2020 年度温室効果ガス総排出量のうち、その割合が最も大きいものは、冷蔵庫やクーラーの冷媒として利用されるフロン類である。

[栄養及び調理理論]

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 脂質のアトウォーター係数は 9 kcal/g であり、単位重量あたりに産生するエネルギー量は、炭水化物やたんぱく質に比べて大きい。
- 2 ドコサヘキサエン酸（DHA）は、不飽和脂肪酸の一つで、魚油に多く含まれる。
- 3 たんぱく質は、組成により、単純たんぱく質、複合たんぱく質、誘導たんぱく質の 3 つに大別される。
- 4 ビタミン A（レチノール）は、きのこなどの植物性食品に含まれ、欠乏すると骨粗鬆症^{こつそしょうしょう}やくる病を発症することがある。
- 5 カルシウムは、大部分が甲状腺に存在し、欠乏すると甲状腺腫や甲状腺機能低下症を発症することがある。

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 生活習慣病とは、食生活、喫煙、運動など日常の生活習慣がその発症に影響を及ぼす疾患のことである。
- 2 糖尿病は、肝臓から分泌されるインスリンの不足や作用低下が原因で、低血糖が慢性的に続く病気である。
- 3 基礎代謝は、気温の影響を受けるため、夏の方が冬よりも低くなる。
- 4 鉄欠乏性貧血の食事療法では、低たんぱく質食とするほか、鉄とビタミン C を一緒に摂取しないことが重要である。
- 5 唾液に含まれるアミラーゼは、でんぷんをデキストリンや麦芽糖（マルトース）などに分解する。

問 3 食用部位による野菜の分類の組合せのうち、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 葉菜類 ——— しゅんぎく
- 2 茎菜類 ——— たけのこ
- 3 根菜類 ——— たまねぎ
- 4 果菜類 ——— かぼちゃ
- 5 花菜類 ——— なす

問 4 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 食肉を焼いた際の香ばしい香りの一因は、アミノカルボニル反応によるものである。
- 2 もち米の吸水率は、うるち米より低く、10%程度である。
- 3 うま味物質には、グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などがある。
- 4 じゃがいもの主成分は炭水化物で、ビタミン C が含まれている。
- 5 カロテノイドは、ほうれんそうなどに含まれる緑色の水溶性色素で、アルカリ性では色が鮮やかになる。

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 大豆は、表皮全体から吸水するため表皮は先に伸びるが、内部の膨張が遅いため、表皮にしわがよりやすい。
- 2 昆布は、細胞壁にアルギン酸を含み、食酢に浸すことで柔らかくなる。
- 3 鶏卵の全卵をだし汁等で薄めて加熱すると、卵の濃度が高いほど凝固温度は高くなる。
- 4 アルミニウムは、鉄に比べて熱伝導率が低いため、同じ形状であれば、鉄鍋よりアルミニウム鍋の方が食材の加熱に時間がかかる。
- 5 魚肉の色は、肉色素のミオグロビンと血色素のヘモグロビンによるもので、赤身魚は白身魚に比べてミオグロビンが多い。

[ふぐに関する知識]

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 ふぐの毒性には、地域や種類などによって差があるが、同時に漁獲された同じ種類のふぐであれば、毒性に差はないと考えられている。
- 2 二種類のふぐの中間種と考えられる個体の場合、どちらかのふぐで可食部位とされている部位は、全て可食部位として扱う。
- 3 フグ科のふぐには、腹びれと肋骨がない。
- 4 ふぐ以外にふぐ毒（テトロドトキシン）が検出されている生物として、ヒョウモンダコやツムギハゼなどがいる。
- 5 日本海、^{ほっかい}渤海、黄海及び東シナ海以外で漁獲されたふぐであっても、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書が添付されていれば、輸入が認められている。

問 2 次の文章は、ふぐの部位について記述したものです。該当する部位を下欄から一つ選び、その番号をマークしなさい。

- 1 淡い茶褐色を呈し、表面は平滑である。産卵期を除けば内臓の中で最も大きな臓器であり、毒性が強い。
- 2 未成熟期は、表面が淡い灰褐色を帯びていて、圧迫すると弾力があって固く、断面は平滑で空洞がない。
- 3 頭骨と脊椎骨の接続部分にある左右一対の臓器で、色は暗赤色である。
- 4 未成熟期は、表面に微細な毛細血管が多く、全体がピンク色で、断面は袋状の空洞である。
- 5 えらの中央に位置し、上部には白色の動脈球（ぼうし）が付着している。

下欄

1 卵巣	2 心臓	3 腎臓	4 精巣	5 肝臓
------	------	------	------	------

問 3 次の文章は、ふぐの特徴について記述したものです。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 体色は、背面が青黒色で、腹面は白い。背面と体側に藍青色の小点が密在する。尻びれは黄色で、背面と腹面に小棘（とげ）がある。
- 2 体色は、背面が黒色で、腹面は白い。尻びれは黒く、胸びれ後方に白く縁取られた大きな黒い斑点がある。背面と腹面に小棘（とげ）がある。
- 3 体色は、体側に銀色光沢があり、腹面は白い。背面及び腹面に小棘（とげ）があり、背面の小棘（とげ）は背びれまで達する。尾びれの中央部は深く切れ込んだものが多く、尾びれの下方は上方よりも短く、白いものが多い。
- 4 体色は、背面及び体側が赤味をおびた褐色で、黒褐色の小斑点が多く散在する。腹面は白い。背面と腹面に小棘（とげ）はない。
- 5 体色は、背面が緑黄色で、体側は銀色光沢があり、腹面は白い。背面及び腹面に小棘（とげ）があり、背面の小棘（とげ）は背びれまで達しない。尾びれの下方は、白色か灰色で、上下端は白い。

下欄

- | | | | |
|---|--------|---|--------|
| 1 | ヒガンフグ | 2 | シロサバフグ |
| 3 | カラス | 4 | ゴマフグ |
| 5 | ドクサバフグ | | |

問 4 次の記述の〔 〕の中から最も適切な語句を一つ選び、その番号をマークしなさい。

1 ふぐ毒のヒトにおける致死量は、テトロドトキシンに換算

して $\left(\begin{array}{l} 1 \quad 1 \sim 2 \quad \text{mg} \\ 2 \quad 0.1 \sim 0.2 \quad \text{g} \\ 3 \quad 1 \sim 2 \quad \text{g} \end{array} \right)$ と推定されている。

2 筋肉が可食部位とされるふぐでは、 $\left(\begin{array}{l} 1 \quad \text{ヒレ} \\ 2 \quad \text{脳} \\ 3 \quad \text{骨} \end{array} \right)$ を

食用として扱うことができる。

3 ふぐ毒（テトロドトキシン）による主な中毒症状は、食後

$\left(\begin{array}{l} 1 \quad 2 \text{分} \sim 3 \text{分} \\ 2 \quad 20 \text{分} \sim 3 \text{時間} \\ 3 \quad 12 \text{時間} \sim 24 \text{時間} \end{array} \right)$ 程度であらわれる^{まひ}麻痺症状である。

4 岩手県釜石湾で漁獲された $\left(\begin{array}{l} 1 \quad \text{クサフグ} \\ 2 \quad \text{サンサイフグ} \\ 3 \quad \text{ヒガンフグ} \end{array} \right)$ の

筋肉は、毒性が認められるため、食用として扱うことはできない。

5 食用が認められている種類のふぐを塩蔵処理する場合、

皮にあっては、 $\left(\begin{array}{l} 1 \quad 6 \text{カ月} \\ 2 \quad 1 \text{年} \\ 3 \quad 2 \text{年} \end{array} \right)$ 以上塩蔵を行うこととされている。

問 5 次の文章は、我が国における、ふぐの種類と可食部位について記述したものです。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、^{ほっかい}渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されたものとし、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 ハコフグの精巣は、可食部位として認められていない。
- 2 メフグの皮は、可食部位として認められていない。
- 3 アカメフグの精巣は、可食部位として認められている。
- 4 ホシフグの筋肉は、可食部位として認められている。
- 5 ヒトヅラハリセンボンの皮は、可食部位として認められていない。

[衛 生 法 規]

問 1 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されている事項として、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 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、ふぐによる中毒の発生を防止することを目的とする。
- 2 ふぐ包丁師試験に合格した者は、知事の免許を受けなくても、ふぐ包丁師として、ふぐの取扱いに従事することができる。
- 3 ふぐ（ふぐ加工製品を除く。）を食品として販売のために貯蔵することは、この条例が定めるふぐの取扱いに含まれる。
- 4 神奈川県知事以外の都道府県知事が行う試験に合格している場合にも、必ず、ふぐ包丁師の免許を受けることができる。
- 5 有毒部位を完全に除去せずに、ふぐを食品として販売したことにより、ふぐ包丁師免許の取消処分を受けた者は、取消処分を受けた日から1年を経過すれば、再度免許を受けることができる。

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」に規定されている事項として、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 ふぐ包丁師以外の者は、ふぐ包丁師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。
- 2 認証施設において、ふぐ包丁師が不在の場合であっても、専属のふぐ包丁師が作成した業務手順書があれば、ふぐ包丁師以外の者がふぐの有毒部位を除去して販売してもよい。
- 3 有毒部位を収容する容器は、鍵の掛かるものであれば、専用でなくてもよい。
- 4 ふぐ包丁師は、免許証を亡失したときは、ふぐ包丁師免許証書換え（再交付）申請書に写真2枚を添えて、亡失の事実を知った日から15日以内に知事に提出しなければならない。
- 5 ふぐ包丁師が、認証施設以外の場所でふぐの取扱いに従事した場合、2年以下の懲役又は10万円以下の罰金に処せられることがある。

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」に規定されている事項として、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 ふぐ営業の認証を受けるには、飲食店営業等の厨房とは別に、ふぐ処理専用の処理室を設けなければならない。
- 2 ふぐ営業の認証を受けるために必要な食品衛生法に基づく許可の種類は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類競り売り営業の3種類である。
- 3 ふぐ認証店の立入検査をする職員は、その身分を示す証票を携帯し、営業者その他の関係者の請求があるときは、この証票を提示しなければならない。
- 4 知事は、営業者がふぐ営業の認証に関して、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に、認証を取り消すことができる。
- 5 営業者は、ふぐ営業を廃止したときは、廃止した日から30日以内に知事にその旨を届け出れば、認証書を返納する必要はない。

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」に規定されている事項として、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 ふぐ総菜を食品として販売する場合、ふぐ加工製品の取扱い等の届出は、不要である。
- 2 ふぐ加工製品取扱者が仕入れることができるふぐ加工製品は、神奈川県と同等以上のふぐの規制があるとして、神奈川県知事が認める都道府県の事業者が取り扱うものに限られている。
- 3 ふぐ加工製品取扱者が販売の用に供するために調理することができるふぐ加工製品のうち、ふぐの内臓を除去し、皮を剥いだものにあつては、容器包装の見やすい箇所に「神奈川県条例に基づくふぐの処理済」の表示がなければならない。
- 4 営業者及びふぐ加工製品取扱者には、認証書又は届出済書の掲示義務があるが、掲示する場所についての規定はない。
- 5 ふぐ加工製品取扱者が保存しなければならない記録のうち、仕入れ先に問い合わせることで、情報が入手できるものについては、保存の対象外とすることができる。

問 5 「食品衛生法」に規定されている事項として、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 この法律は、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する。
- 2 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがある食品を販売してはならない。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 3 販売の用に供し、又は営業上使用する食品を輸入しようとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、その都度厚生労働大臣に届け出なければならない（厚生労働省令で定める場合を除く）。
- 4 厚生労働大臣、内閣総理大臣、都道府県知事、保健所設置市の市長及び特別区の区長は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、この法律又はこの法律に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにするよう努めるものとする。
- 5 都道府県知事は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。