

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和5年度ふぐ処理師試験問題  
(水産食品の衛生に関する知識)

- 問1 次の食品衛生法に関する記述で、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) (○) この法律は昭和22年に制定され、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
  - (2) (×) 食品等事業者には、農業及び水産業における食品の採取業は含まれない。
  - (3) (×) この法律で、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も規制の対象となる。
  - (4) (○) 食品中に残留する農薬や動物用医薬品については、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するポジティブリスト制度がとられている。
  - (5) (○) 店舗を設け、鮮魚介類(冷凍したものを含む。)を販売する場合は、魚介類販売業の営業許可又は営業届出が必要となる。
- 問2 次の食品衛生法第51条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準に関する記述で、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) (×) 食品衛生責任者に該当する者の中に、栄養士は含まれるが、調理師は含まれない。
  - (2) (×) 食品を取り扱う施設において、ペットに限り飼育しても構わない。
  - (3) (○) 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を、食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
  - (4) (○) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所に設けること。
  - (5) (○) 食品を取り扱う施設において殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- 問3 次の食品衛生法第54条に基づく施設基準に関する記述で、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) (○) 従事者の使用する便所については、作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であり、専用の流水式手洗い設備を有しなければならない。
  - (2) (○) 自動車において調理を行う場合にあっては、飲食店営業自動車(キッチンカー)の施設基準が適用される。
  - (3) (○) 食品を取り扱う作業をする場所の真上は、結露やカビが発生しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
  - (4) (×) 加熱用食材と生食用鮮魚介類で器具を共用しても構わない。
  - (5) (○) 水道事業等により供給される水(水道法に規定する水道事業、専用水道、簡易専用水道)以外の水を使用する場合には、必要に応じて消毒設備及び浄水装置を備えること。

問4 次の食品事故に関する記述で、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) (○) 腸炎ビブリオは、感染毒素型の食中毒菌である。
- (2) (×) ノロウイルスは、カキなどの貝類や海水中などで増殖する。
- (3) (×) ヒスタミンは、75℃で1分間以上の加熱により分解される。
- (4) (○) バラハタやバラフェダイによるシガテラ中毒の有毒成分は、シガトキシンである。
- (5) (○) 主に養殖ヒラメの生食により食中毒を引き起こすクドア・セプトエンクタータは、-20℃で4時間以上の冷凍貯蔵により死滅する。

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、誤っているものには×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (○) 生食用鮮魚介類の加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海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ない。
- (2) (○) 漁獲直後の魚は室温放置を避けて速やかに冷却し、魚の干物などの加工品も低温保存する。
- (3) (×) アニサキスを死滅させるため、魚介類を水道水でよく洗う必要がある。
- (4) (○) 魚介類の鮮度判定の方法として、視覚、嗅覚、味覚、触覚により性状を確認する官能的方法がある。
- (5) (○) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。

問6 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) (×) 「HACCPに沿った衛生管理」は、農業や水産業における食品の採取業も含め、すべての営業者が対象となる。
- (2) (○) HACCPは、食品の安全衛生に関する危害発生を事前に防止することを目的とした「自主的な衛生管理システム」である。
- (3) (○) 給食施設等で取り組まれている「大量調理施設衛生管理マニュアル」は、HACCPの概念に基づいて調理過程における重要管理事項をまとめたものである。
- (4) (○) 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模な事業者は、食品等事業者団体が作成した手引書を利用して「衛生管理計画」を作成することができる。
- (5) (×) 「HACCPに沿った衛生管理」は、衛生管理計画の作成が目的であり、衛生管理の記録は必要ない。