

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和6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) (×) この法律で食品衛生とは、食品、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とならない。
- (2) (○) この法律で容器包装とは、食品又は添加物を入れ、又は包んでいる物で、食品又は添加物を授受する場合そのまま引き渡すものをいう。
- (3) (×) この法律で定義する営業に、農業及び水産業における食品の採取業も含まれる。
- (4) (○) 人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働省大臣が定める場合を除いては、有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いのあるものを販売してはならない。
- (5) (○) 食品添加物の使用に当たっては、食品衛生法でその使用基準が定められている。

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) (×) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従う必要はなく、独自の判断で衛生管理に当たることができる。
- (2) (○) 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。
- (3) (○) 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- (4) (○) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
- (5) (×) 営業者は、食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施していれば、教育訓練の効果の定期的な検証や教育内容の見直しを行わなくてもよい。

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) (○) 食品を取り扱う施設が、住居その他食品を取り扱うことを目的としない室又は場所と同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
- (2) (×) 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られる必要があるが、内壁は、床面から容易に汚染を受ける高さまで、不浸透性材料で腰張りする必要はない。
- (3) (○) 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
- (4) (×) 冷蔵設備には温度計の設置が必要であるが、冷凍設備に温度計を設置する必要はない。
- (5) (○) 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。

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) (○) 食中毒統計において、平成25年から寄生虫の項目が掲載され、アニサキス、クドア、サルコシスティス、その他の寄生虫という4種を集計している。
- (2) (○) 食品衛生法第63条により、医師は食中毒患者を診察した際は、24時間以内に保健所長に届け出る義務がある。
- (3) (○) シガテラ毒は、有毒プランクトンが原因で、これを食べる草食性魚類が毒化し、さらに、この毒化した魚を食べる肉食性魚類が毒化する。
- (4) (×) ノロウイルスは、カキなどの貝類、食品、河川水、海水中などで増殖する。
- (5) (×) ヒスタミンは、白身の魚肉に多く含まれているヒスチジンからヒスタミン生成菌により生成され、中毒が発生する。

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、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用すること。
- (2) (○) 殺菌海水とは、紫外線等の処理により殺菌された海水で、腸炎ビブリオ陰性であること。
- (3) (×) アニサキスを死滅させるためには、魚体表面にアルコールを十分に噴霧する必要がある。
- (4) (×) ヒスタミンは、75℃1分間の加熱で分解される。
- (5) (○) 切り身又はむき身にした鮮魚介類であって生食用のもの（凍結されたものを除く。）にあっては、生食用である表示を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、その事業規模を考慮し、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分けられる。
- (2) (○) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理においては、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引書を利用し、衛生管理計画を作成することができる。
- (3) (○) 作成した衛生管理計画は、従業員に周知徹底を図る必要がある。
- (4) (○) 作成した衛生管理計画は、効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す必要がある。
- (5) (×) HACCPに沿った衛生管理の制度化については、令和7年6月1日より完全施行される。