

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和4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) (○) 食品等事業者は、食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- (2) (×) この法律では、包丁やまな板などの器具は規制の対象ではない。
- (3) (○) 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品を販売してはならない。
- (4) (○) 食品添加物は、使用できる食品の種類や使用量が決まっている。
- (5) (○) 水産製品製造業などの公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、食品衛生法に基づく許可を受けなければならない。

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、営業者の指示に従い、衛生管理に当たらなければならない。
- (2) (○) 井戸水を使用する場合は、1年に1回以上水質検査を行わなければならない。
- (3) (×) ねずみ及び昆虫の駆除作業は、2年に1回実施すればよい。
- (4) (○) 廃棄物の容器は、その他の容器と明確に区別する必要がある。
- (5) (×) 営業者は、食品等を取り扱う従事者に対して、衛生管理に必要な教育を実施する必要はない。

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) (○) 施設は、屋外からの汚染を防止し、住居などと区画されたものでなければならない。
- (2) (×) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えなくてよい。
- (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なければならない。
- (4) (○) 食品に直接触れる器具容器等は、耐水性のものでなければならない。
- (5) (○) 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所が必要である。

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) (○) 令和3年には、アニサキスを病因物質とする食中毒が最も多く発生した。
- (2) (○) シガテラ毒による食中毒は、バラハタやバラフェダイなどの魚を食べることで引き起こされる。
- (3) (×) A型肝炎ウイルスによる食中毒は、シカやイノシシの肉の生食により発生している。
- (4) (○) 腸炎ビブリオは、海水中に存在している。
- (5) (×) サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は、ヒラメの生食が原因で引き起こされる。

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) (○) 魚介類を生食用に調理する場合は、魚体を食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるもの（えらやうろこなど）を除去しなければならない。
- (2) (○) 腸炎ビブリオによる食中毒を予防するには、魚介類を水道水でよく洗浄することが重要である。
- (3) (×) 魚介類を食酢で処理すれば、アニサキスによる食中毒は予防できる。
- (4) (○) 「ゆでだこ」及び「飲食に供する際に加熱を要しないゆでがに」は、腸炎ビブリオが陰性でなければならない。
- (5) (×) ヒスタミンは75℃1分間の加熱で分解される。

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) (×) 食品取扱従事者が50人未満の小規模事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」を実施する必要はない。
- (3) (○) 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、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」を作成し、これを実施し確認・記録を行う。
- (4) (○) 農業及び水産業における食品の採取業は「HACCPに沿った衛生管理」の対象外である。
- (5) (×) 営業者は、衛生管理計画を見直す必要はない。