

令和5年度ふぐ処理者試験（学科試験）問題

試験問題は、係員の指示あるまで開けてはいけません

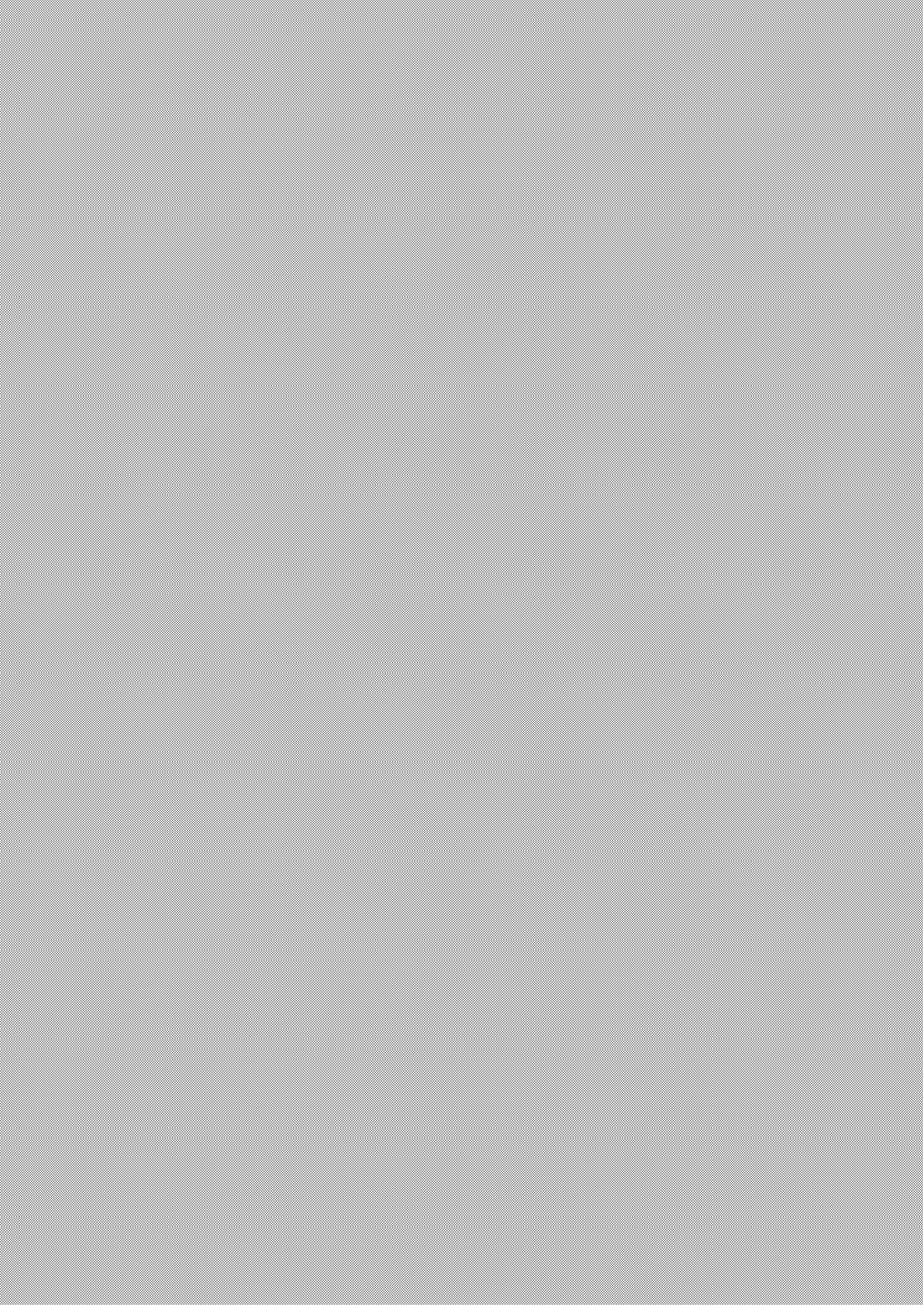
- 日 時／令和5年11月7日（火） 13時20分～14時20分
- 出題区分／水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識（関係法規、ふぐの種類と鑑別、ふぐの処理と鑑別、ふぐの一般知識）
- 注意事項について

- 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
- 試験中に他人と話をしたり、不審な素振りを認めた場合には、退場していただきます。
- 試験中は、携帯電話、スマートフォン、タブレット、スマートウォッチなどの通信機器は必ず電源を切って、カバンにしまってください。試験中に電話やメールの着信音などが鳴った場合には退場していただくことがあります。
- 通信機能の付いていない時計の使用は認めますが、時計は机の上に置き、試験係員が確認できるようにしてください（腕時計も外してください）。
- 試験中にトイレに行きたくなった場合や衣類を着脱する場合、また、水分補給をする場合は、手をあげて係員の指示に従ってください。
- 試験中に気分が悪くなった場合は、試験係員に申し出てください。
- 筆記試験終了後、ふぐの種類鑑別試験を実施するため、解答が終了した場合であっても、途中退出できません。着席してお待ちください。

- 問題及び解答について

- 問題は、全部で30問、試験時間は1時間です。
- 筆記用具は、鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 解答用紙に受験番号及び氏名を忘れずに記入してください。
- 問題は、「正しいものを選択する問題」と「誤っているものを選択する問題」が混在しています。設問をよく読み、解答してください。
- 解答は、各問題①～③の選択肢から一つだけを選び、解答用紙に該当する番号を記入してください。二つ以上記入した場合は、無効となります。

福島県



1 水産食品の衛生に関する知識

問1 次の「食品衛生法」において規定される、同法の目的に関する記述について、
() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

この法律は、(A) 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、もって国民の(B) を図ることを目的とする。

- ① A 食品の安全性の確保 B 健康の保護
- ② A 食の安全と安心 B 健康の増進
- ③ A 消費者の健康増進 B 生活衛生の向上

問2 次の生食用鮮魚介類の規格基準に関する記述について、() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

生食用鮮魚介類は、(A) 衛生的な容器包装に入れ、(B) で保存しなければならない。

- ① A 清潔で B 0°C以下
- ② A 白色で B 10°C以下
- ③ A 清潔で B 10°C以下

問3 次のアニサキスによる食中毒の予防に関する記述について、() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

一般的にアニサキスによる食中毒の予防として、魚介類を冷凍処理する場合は、(A) °Cで (B) 時間以上の冷凍が有効である。

- ① A マイナス 20 B 2
- ② A マイナス 20 B 24
- ③ A マイナス 10 B 24

問4 次の腸炎ビブリオの特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 腸炎ビブリオは、熱に弱いので、十分に加熱することで死滅する。
- ② 腸炎ビブリオは、真水に弱いため、魚介類を水道水で十分に洗浄することで死滅する。
- ③ 腸炎ビブリオは、カンピロバクターや黄色ブドウ球菌と比較すると、増殖する速度が遅い。

問5 次のノロウイルスによる食中毒の予防対策に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 調理従事者の健康管理を適切に行い、症状のある者は、食品を直接取り扱う作業に従事しない。
- ② 食品への汚染を防止するため、手指の洗浄・殺菌を徹底する。
- ③ ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、ウイルスを失活させるため、75°Cで1分間以上加熱する。

2 関係法規

問6 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」において規定される、目的に関する記述について、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

この条例は、ふぐの(A)及び(B)について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

- ① A 処理 B 販売
- ② A 処理 B 調理
- ③ A 調理 B 製造

問7 次のうち、「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」において規定される、ふぐ処理者の^{じゅんしゆ}遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐ処理施設以外の場所でふぐの処理に従事しないこと。
- ② 食用以外のふぐは、処理しないこと。
- ③ 処理に用いる解凍済みのふぐを再凍結する場合は、有毒部位の毒が筋肉に移行することのないよう^{かんまん}緩慢凍結すること。

問8 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」において規定される、ふぐの販売の禁止に関する記述について、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ふぐは、(A)が処理したもの又は(B)が処理したものの以外は、食用として販売してはならない。

- ① A 食品衛生責任者 B 食品衛生管理者
- ② A ふぐ処理者 B 食品衛生管理者
- ③ A ふぐ処理者 B ふぐ処理者の立ち会いの下に他の者

問9 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」において規定される、罰則に関する記述について、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

第3条(販売の禁止)又は第4条(処理の制限)の規定に違反した者は、(A)年以下の懲役^{ちやうえき}又は(B)円以下の罰金に処する。

- ① A 1 B 50万
- ② A 2 B 25万
- ③ A 1 B 25万

問 10 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」において規定される、ふぐ処理者の認定名簿の登録事項に変更が生じた場合の手続きに関する記述について、() に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

ふぐ処理者は、条例第 7 条第 2 号の氏名又は同条第 4 号に掲げる事項のうち知事が別に定めるものに変更が生じたときは、() 日以内に知事が別に定める様式により名簿の訂正を知事に申請しなければならない。

- ① 15
- ② 30
- ③ 90

3 ふぐの種類と鑑別

問 11 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- ① カ ラ ス ————— 精巢
- ② マ フ グ ————— 皮
- ③ ショウサイフグ ————— 筋肉

問 12 次のうち、皮と精巢の両方が有毒なふぐの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① メフグ、コモンフグ
- ② ゴマフグ、シロサバフグ
- ③ サンサイフグ、ヒガンフグ

問 13 次のふぐの特徴等に関する記述に該当するふぐの種類のうち、正しいものを選びなさい。

特 徴	——	体の背面と側面に <small>らんせい</small> 藍青色の小点が密在し、背面と腹面には <small>しょうきよく</small> 小棘（トゲ）が密生している。しりびれは黄色く、背びれと尾びれは黒い。
-----	----	--

全 長	——	40cm の中型種
-----	----	-----------

可食部位	——	精巢・筋肉
------	----	-------

不可食部位	——	皮
-------	----	---

分 布	——	北海道から九州までの日本各地、黄海、東シナ海に分布
-----	----	---------------------------

- ① ゴマフグ
- ② シロサバフグ
- ③ ヨリトフグ

問 14 次のうち、トラフグ属に該当するふぐの種類として、誤っているものを選びなさい。

- ① トラフグ
- ② ハリセンボン
- ③ マフグ

4 ふぐの処理と鑑別

問 15 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に関する遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は的確に行うこと。
- ② 除去処理に用いる包丁、まな板等の器具は、処理作業中は清水で洗浄せずに連続的に処理をすること。
- ③ 原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明なふぐを確実に排除すること。

問 16 次のふぐの毒力に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐは、種類によって毒力が異なる。
- ② 同一種の同一臓器であっても、毒力には個体差がある。
- ③ 同一種であれば、漁獲海域によって毒力が異なることはない。

問 17 次のうち、ふぐの凍結・解凍に関する遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 凍結は氷結晶^{ひょうけっしょうさいだいせいせいけん}最大生成圏を緩やかに通過させる緩慢凍結によること。
- ② 凍結保管は、マイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- ③ 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。

問 18 次のうち、「福島県食品衛生法施行条例」において規定される、ふぐの有毒部位の処理に必要な設備に関する事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- ② ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ③ 除去した有毒な部位を焼却その他無毒化するための設備を有すること。

問 19 次のナシフグに関する記述について、() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ナシフグの取扱いは、指定された海域で漁獲されたものに限定されており、(A) を可食部位とするナシフグは、有明海、^{ありあけ}橘^{たちばな}湾、(B) の瀬戸内海域で漁獲されたものに限られる。

- ① A 精巢 B 香川県及び愛媛県
- ② A 筋肉 B 香川県及び岡山県
- ③ A 筋肉 B 香川県及び広島県

問 20 次のナシフグに関する記述について、() に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

ナシフグの取扱いは、指定された海域で漁獲されたものに限定されており、() を可食部位とするナシフグは、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県の「ナシフグの取扱い要綱」に基づき処理されたものに限られる。

- ① 精巢、皮
- ② 精巢
- ③ 皮、骨

問 21 次のうち、「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」において規定される、業としてふぐ処理を行うことのできる営業の種類の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、魚介類競り売り営業、そうざい製造業
- ② 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
- ③ 飲食店営業、魚介類販売業、魚介類競り売り営業、そうざい製造業、食品の小分け業

5 ふぐの一般知識

問 22 次のうち、ふぐの標準和名と学名の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

- ① マ フ グ ————— *Takifugu porphyreus*
- ② クサフグ ————— *Takifugu alboplumbeus*
- ③ トラフグ ————— *Takifugu pardalis*

問 23 次のフグ科のふぐの特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 両顎^{あご}に各 1 枚、合計 2 枚の歯を持つ。
- ② ヒレには棘^{とげ}はない。
- ③ 体表に小棘（トゲ）を持つ種が多い。

問 24 次のふぐの食品表示の方法に関する記述について、（ ）に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

食品表示基準において規定される、ふぐについて表示が必要な事項のうち、原料ふぐの種類^{しゅるい}の表示は、（ ）で表示する必要がある。

- ① 学名
- ② 標準和名
- ③ 学名又は標準和名のいずれか

問 25 次のふぐの骨格の特徴に関する記述について、() に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

多くのふぐは、一般的に魚介類に存在する () がない。

- ① ろっこつ 肋骨
- ② せきついこつ 脊椎骨
- ③ ずがいこつ 頭蓋骨

問 26 次のアニサキスの特徴に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① アニサキスの幼虫は、長さ 2～3 cm 程度の線虫である。
- ② アニサキスは、ふぐに寄生することはない。
- ③ アニサキスは、60℃で1分間以上加熱することで死滅する。

問 27 次のふぐ毒に関する記述について、() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ふぐは猛毒の (A) を持ち、その毒力の強さは、ふぐの種類及び部位により異なる。一般的に肝臓、(B) の毒力は強い。

- ① A エンテロトキシン B 卵巣
- ② A エンテロトキシン B 腎臓
- ③ A テトロドトキシン B 卵巣

問 28 次のふぐ毒による症状及び食中毒に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

- ① ふぐ毒による症状は、解毒剤により解消される。
- ② 令和4年の食中毒統計における、ふぐ毒による食中毒の発生件数は、飲食店よりも家庭の方が多い。
- ③ ふぐ毒による初期症状は、喫食後24～48時間で現れる。

問 29 次のうち、我が国に輸入されるふぐの販売に必要とする、輸出国が発行する衛生証明書の記載事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 輸入する食品の数量及び重量
- ② 輸入する食品の採捕海域
- ③ 輸入する食品の保管温度

問 30 次の交雑ふぐ（雑種ふぐ）に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 交雑ふぐ（雑種ふぐ）は、生け簀すのような人口的な環境下でのみ発生する。
- ② トラフグ属の雑種は非常に多い。
- ③ 交雑ふぐ（雑種ふぐ）の体表の特徴により両親種を特定することは難しい。

