

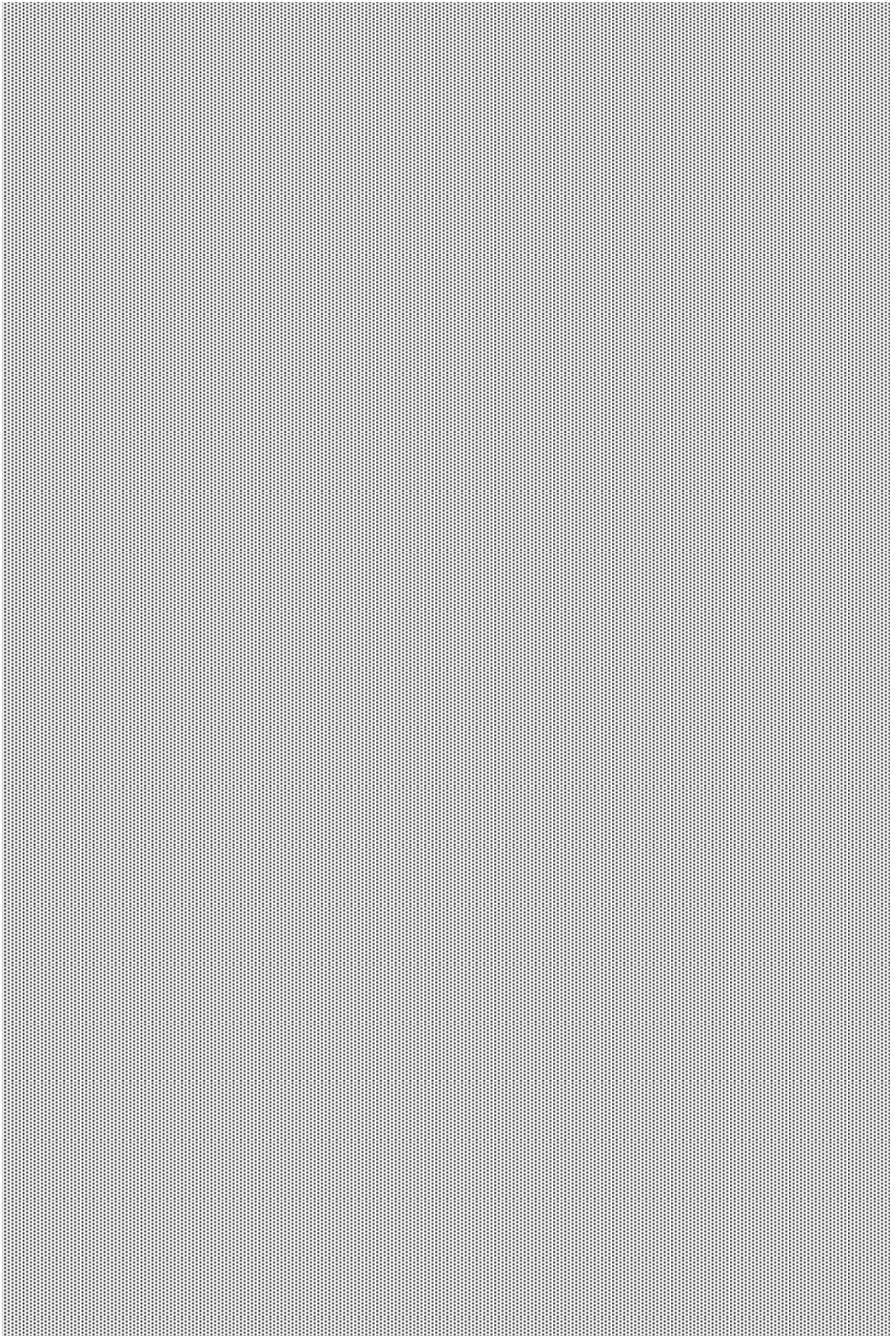
令和3年度 ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

令和4年2月6日（日）

【受験の際の注意事項】

- 1 受験票は、机の上においてください。
- 2 問題は全部で30問ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、試験問題の間1から間5までについては解答しないでください。解答した場合でも採点の対象としません。
- 3 試験時間は、午前9時10分から10時40分までの90分間ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、10時25分までの75分間です。
- 4 試験開始後はただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 5 解答は、正解を一つだけ選び、解答用紙の所定の欄にその番号を記入してください。
- 6 この問題用紙には自由に書き込んでも構いません。また、持ち帰っても構いません。
- 7 試験問題の内容に関する質問には応じられません。ただし、ページが抜けている場合や、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 解答を早く終えた人の退室は、午前10時以降とします。退出するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示に従って静かに退室してください。退室後の再入室はできません。
- 9 試験終了後は解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示があるまで着席して待ってください。

青森県・青森市・八戸市



水産食品の衛生に関する知識

【問1】 次のうち、食品衛生法第54条に規定する営業施設の基準において、営業施設に共通して求められる要件として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を2つ以上有すること。
- 2 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために、必ず冷蔵及び冷凍設備を有すること。
- 3 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- 4 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、必要に応じて食品等の近くに保管し、確実に洗浄・殺菌等を行うこと。

【問2】 次のうち、営業者が実施しなければならない公衆衛生上必要な措置に関する記述として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- a 衛生管理計画及び公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書の効果を定期的に検証し、その内容を必要に応じて見直す。
- b 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書は、必ず作成する。
- c 必要に応じて衛生管理計画を作成し、食品取扱者等に周知する。
- d 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。

- 1 a、b
- 2 b、c
- 3 c、d
- 4 a、d

【問3】 次のうち、細菌性食中毒の原因菌の一つである腸炎ビブリオの特徴として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 海水中に生息している。
- 2 真水に弱い。
- 3 加熱に弱い。
- 4 7℃以下で増殖する。

【問4】 次のうち、ヒスタミンによる食中毒の特徴として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 赤身の魚や干物の鮮度、保存期間に注意する必要がある。
- 2 発症するまでの潜伏期間は2～5日と長い。
- 3 症状は、吐き気・嘔吐からはじまり、腹痛・下痢・発熱が起こる。
- 4 ヒスタミンは加熱により壊れるので、加熱調理は中心部まで十分に行う。

【問5】 次のうち、ノロウイルスによる食中毒の予防対策として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 調理従事者の健康管理をしっかりと行い、症状のある者は調理に従事しない。
- 2 手指の洗浄・殺菌を徹底する。
- 3 調理器具の洗浄・殺菌を徹底する。
- 4 汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、75℃1分間以上加熱する。

関係法規

【問6】 次のうち、青森県内においてふぐ処理者に認定される者として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生責任者養成講習会を受講した者
- 2 ふぐ処理者認定試験を受験し、ふぐの処理に必要な知識及び技術等を有すると認められた者
- 3 ふぐ処理施設で2年以上ふぐの処理に従事した者
- 4 調理師又は栄養士の資格を有する者

【問7】 次のうち、青森県、青森市又は八戸市で定めるふぐ取扱指導要綱に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの取扱いを適正に行うことにより、ふぐによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とする。
- 2 ふぐの取引の活性化を図ることにより、食品産業の振興に資することを目的とする。
- 3 ふぐの取扱いを適正に行うことにより、水産業の振興に資することを目的とする。
- 4 ふぐの取引の活性化を図ることにより、農林水産物の輸出の促進を図ることを目的とする。

【問8】 次のうち、青森県内におけるふぐ処理者の認定手続き及び取消しに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者の認定要件を満たす者からふぐ処理者認定証交付申請書の提出があった時は、知事、青森市長又は八戸市長は内容を審査し、ふぐ処理者認定証交付台帳に記載するとともに、ふぐ処理者認定証を交付する。
- 2 ふぐ処理者認定証を亡失した時は、ふぐ処理者認定証亡失・き損届により届け出ること、知事、青森市長又は八戸市長から認定証の再交付を受けることができる。
- 3 ふぐ処理者の認定を受けた者は、いかなる場合も取り消されることはない。
- 4 ふぐ処理者が死亡した場合、親族は認定証を知事、青森市長又は八戸市長に返還する必要がある。

【問 9】 次のふぐ処理の定義に関する記述のうち、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐの処理とは、人の(A)を損なわないように、ふぐの卵巣、肝臓等の(B)部位を除去し、(C)することをいう。

- 1 A 栄養状態 B 可食 C 無毒化
- 2 A 健康 B 可食 C 販売
- 3 A 健康 B 有毒 C 無毒化
- 4 A 栄養状態 B 有毒 C 販売

【問 10】 ふぐは、厚生労働大臣が定める「人の健康を損なうおそれがない場合」を除き、原則販売等が禁止されているが、その法的根拠として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法第 6 条第 2 号に規定する「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もの」に該当するため。
- 2 食品衛生法第 13 条第 2 項に規定する食品の規格基準に違反するため。
- 3 食品衛生法第 20 条に規定する虚偽表示等の禁止に該当するため。
- 4 食品衛生法第 54 条の規定による営業施設の基準に違反するため。

ふぐの種類と鑑別

【問 1 1】 次のうち、ふぐの種類、部位及び海域に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食用にできるふぐの種類及び可食部位は厚生労働省の通知で定められており、有毒部位の調理・提供を行った場合には、食品衛生法違反となる。
- 2 ふぐは、トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがある。
- 3 いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位として扱わなければならない。
- 4 コモンフグ及びヒガンフグについては、捕獲される海域に関わらず筋肉及び骨が可食部位とされている。

【問 1 2】 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | | | |
|---|--------|----|---------|
| 1 | クサフグ | —— | 筋肉 |
| 2 | ゴマフグ | —— | 筋肉、精巢 |
| 3 | マフグ | —— | 筋肉、皮、精巢 |
| 4 | シロサバフグ | —— | 筋肉、皮、精巢 |

【問 1 3】 次のうち、トラフグの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグの背面には小棘があり、背びれと臀びれは黒色である。
- 2 トラフグの胸びれ後背方には白く縁どられた大黒紋があり、背びれは黒色で、臀びれは白色や紅色である。
- 3 トラフグの背面と腹面には小棘があり、体側中央に黄色の線がある。
- 4 トラフグの腹面には小棘がなく、各ひれは黄色である。

ふぐの処理と鑑別

【問 1 4】 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 骨には有毒成分が含まれないので、ふぐの種類に関わらず可食部位となる。
- 2 皮が不可食部位となっている場合には、尾びれが残っている身欠きふぐを販売することはできない。
- 3 指定された海域で特定の方法で飼育された養殖ふぐについては、肝臓を可食部位とすることができる。
- 4 口ばしとエラは皮に含まれる。

【問 1 5】 次のうち、ふぐの有毒部位に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理に当たっては、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ふぐを確実に廃棄しなければならない。
- 2 ふぐの凍結方法や解凍方法により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することがある。
- 3 除去処理に用いた包丁、まな板は、毒成分による周囲への汚染を防ぐため、流水で洗わないように留意しなければならない。
- 4 トラフグの卵巣やショウサイフグの皮は不可食部位であるが、指定された方法で長期間塩蔵した場合には可食部位にできる場合がある。

【問 1 6】 次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で、急速凍結すること。
- 2 凍結はマイナス 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 ふぐの解凍は、冷蔵庫内で十分に時間をかけて行うこと。
- 4 解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。

【問17】 次のうち、ふぐの有毒部位の処分方法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アルコール等の消毒液に十分浸漬した後に、他の廃棄物と同様に処分できる。
- 2 30分以上の煮沸後に、他の廃棄物と同様に処分できる。
- 3 2年以上塩蔵した後に、他の廃棄物と同様に処分できる。
- 4 施錠できる容器に保管し、焼却等により確実に処分する。

【問18】 次のナシフグの可食部位に関する記述のうち、()に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

ナシフグについては、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り(A)が可食部位となり、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り(B)も可食部位となる。

- 1 A 筋肉及び皮 B 卵巣
- 2 A 筋肉 B 精巣
- 3 A 筋肉及び皮 B 精巣
- 4 A 筋肉 B 皮及び精巣

【問19】 次のうち、ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 未処理の卵巣及び皮には、相当の毒性を有するものが多い。
- 2 原料であるふぐの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外に搬送されることがないよう、管理を十分行うこと。
- 3 卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行うこと。
- 4 塩蔵処理に関する処理要領を定めて適切な記録を保存することにより、製品の毒性検査が免除される。

【問20】 次のうち、ふぐの処理を行う施設の基準に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理を行うための設備が他の設備と区分されていること。
- 2 ふぐの処理を行う器具並びに手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
- 3 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管するため、施錠できる専用の冷蔵設備を備えること。
- 4 ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐをマイナス18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

ふぐの一般知識

【問 2 1】 次のふぐの名称に関する記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐの名称は、ふぐの部位別の毒性の判断を誤るおそれがあるので、（ ）を用いること。

- 1 学名又は標準和名
- 2 標準和名
- 3 標準和名及び地方名
- 4 学名又は地方名

【問 2 2】 次のふぐの加工品の表示に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を記入しなさい。

ふぐを原料とする加工品を販売する際は、一般用加工食品の義務表示項目のほか、原料ふぐの種類、加工年月日又はロット番号等のロットを特定できるものを表示する。なお、ナシフグを原料とする場合は漁獲水域名も表示する。

【問 2 3】 次のうち、ふぐの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 フグ目の多くが、熱帯から寒帯の海に広く分布している。
- 2 フグ科のふぐは、上下各2枚、合計4枚の板状の歯を持っている。
- 3 ハリセンボン科は、体表に多数の可動性の棘を有する。
- 4 フグ科及びハリセンボン科は腹びれや肋骨がなく、腹を大きく膨らませることができる。

【問24】 次のうち、ふぐの部位に関する記述として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- a ウグイス骨とは、臀びれのつけ根のひし形をした茶褐色の筋肉のことを指す。
- b とおとうみとは、軀幹（身）をおおう筋膜のことを指す。
- c 肝臓の裏側中央にある袋状のものを、胆のうと呼ぶ。
- d 肝臓はふぐの最大の臓器であり、もっとも毒性が弱い。

- 1 a、d
- 2 a、c
- 3 b、c
- 4 b、d

【問25】 次のアニサキスに関する記述について、正しい場合は1を、誤っている場合は2を記入しなさい。

多くがアジ、サバなどの魚介類の内臓に寄生し、宿主が死ぬと筋肉に移動する。生きたまま喫食すると人の胃壁や腸壁に刺入し、激しい腹痛や嘔吐症状を引き起こす。70℃以上の加熱又はマイナス20℃で24時間以上の冷凍により死滅する。

【問26】 次のうち、精製されたふぐ毒（テトロドトキシン）の性状に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 結晶は針状で無色、無味、無臭である。
- 2 水やアルコールに溶けやすいが、酢酸には溶けない。
- 3 ペプシンやトリプシン等の消化酵素では分解されない。
- 4 耐熱性は極めて強く、また低温下でも破壊されにくい。

【問27】 次のうち、ふぐ毒の特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 中毒症状は吐き気、嘔吐、唇などの軽いしびれから始まり、その後、運動麻痺が全身に広がり呼吸困難となることがある。
- 2 ふぐ毒による中毒症状に対する特效薬はない。
- 3 種類や季節、海域によって毒力に違いがある。
- 4 毒力は部位により異なり、同一種であれば個体差はあまりない。

【問28】 次のうち、輸入ふぐの取扱いに関する記述として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- a 輸入するふぐは、種類及び漁獲海域が限定されている。
- b 輸入するふぐの形態は、処理を行わないもの又は内臓及び皮をはいだものに限られる。
- c 輸入する冷凍ふぐは、急速凍結法により凍結され、マイナス15℃以下で保管されたものに限られる。
- d 輸入するふぐには、輸出国の政府機関により作成された衛生証明書の添付が必要である。

- 1 a、d
- 2 a、c
- 3 a、b、d
- 4 b、d

【問29】 次のうち、輸入が認められるふぐの漁獲海域として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 日本海、インド洋、黄海、東シナ海
- 2 日本海、インド洋、太平洋、黄海
- 3 インド洋、太平洋、渤海、東シナ海
- 4 日本海、黄海、渤海、東シナ海

【問30】 次のうち、種類不明ふぐ等による食中毒の防止に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場営業等関係者は、ふぐの鑑別について専門的な知識を有する者を配置する必要がある。
- 2 魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除する必要がある。
- 3 黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはドクサバフグが混獲されることがある。
- 4 市場等で魚体すべてが有毒なふぐや種類不明のふぐが発見された場合は、すみやかに管轄保健所に連絡すること。

