

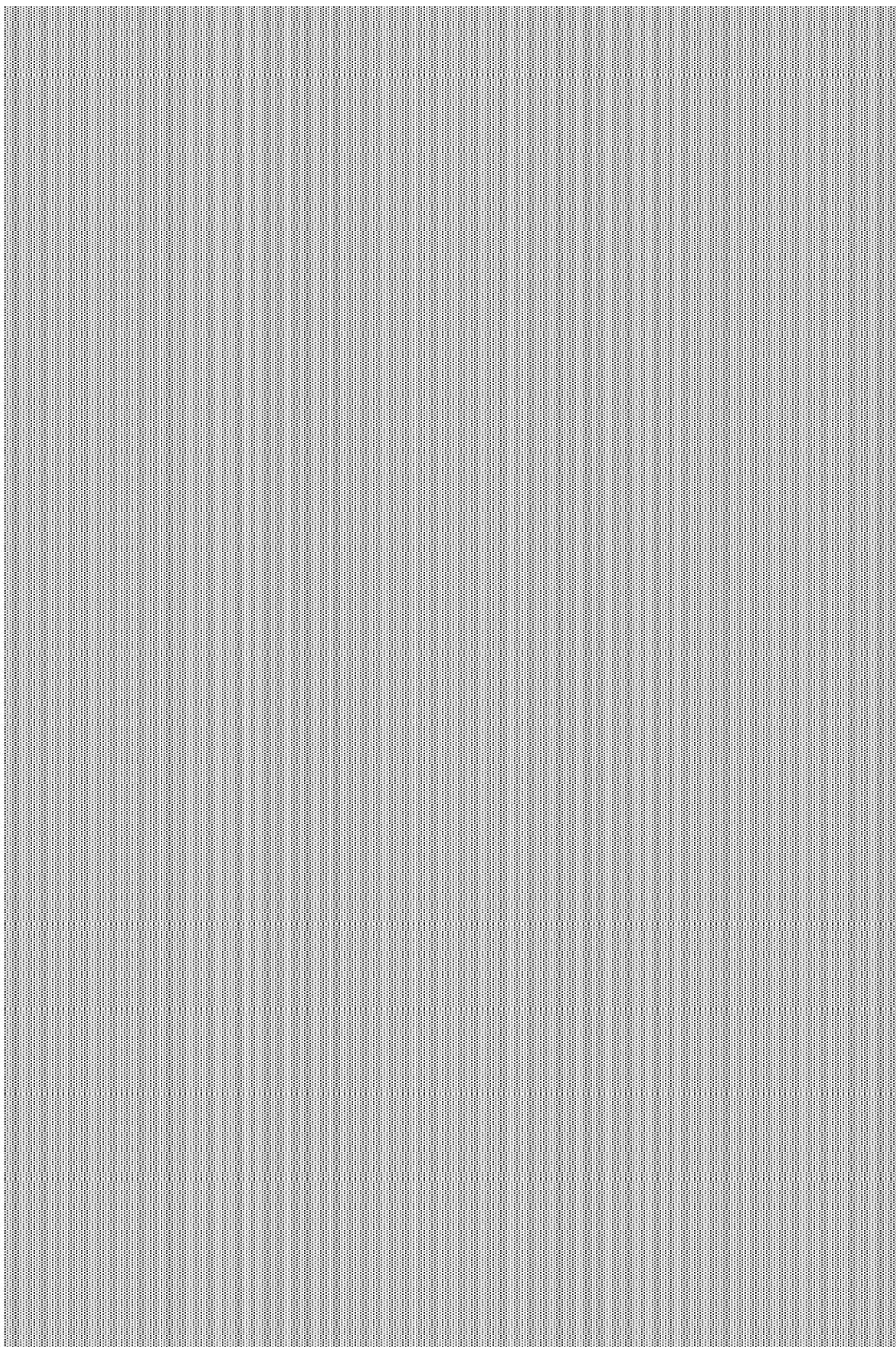
令和4年度 ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

令和5年2月5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、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 従事者用の流水式手洗い設備の水栓の構造は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造でなければならない。
- 2 廃棄物を入れる容器は、不浸透性で十分な容量を備え、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造でなければならない。
- 3 便所に流水式手洗い設備を備えなければならない。ただし、厨房に従業員用の流水式手洗いを備える場合は、これを便所用として兼用できる。
- 4 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えなければならない。

【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として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 衛生管理計画を作成し、取引先に提出しなければならない。
- 2 衛生管理計画に沿って、日々の衛生管理を実施する。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じて内容を見直す。

【問3】 次のうち、食中毒原因菌である腸炎ビブリオ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 交差汚染を防ぐため、調理・製造後は器具の洗浄を十分行う。
- 2 菌は真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗う。
- 3 菌は熱に弱いため、しっかりと加熱する。
- 4 菌の増殖速度が極めて速いため、調理後はなるべく早く喫食する。
- 5 低温で増殖する菌であるため、魚介類は冷蔵せずに常温で保存・販売する。

【問4】 次のうち、ノロウイルスによる食中毒の予防対策として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理機器等のアルコール消毒が有効であり、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水はあまり有効ではない。
- 2 手洗いを徹底し、食品に直接触れる際に使い捨て手袋を使用するなどが有効である。
- 3 下痢やおう吐などの症状があるときは、マスクをして調理に従事する。
- 4 食品の加熱処理よりも冷凍処理が有効である。

【問5】 次のうち、マリトキシン（魚介類の毒）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 イシナギの筋肉には、パリトキシンという毒が含まれるため販売が禁止されているが、肝臓はビタミンAが豊富で、食用としてよく取引されている。
- 2 ホタテ貝などの二枚貝は、エサのプランクトンの毒を中腸線（ウロ）に蓄積させるため、摂食すると下痢、腹痛や口唇・顔面のしびれなどの症状を引き起こすことがある。
- 3 シガテラは、バラフェダイ、バラハタ、オニカマスなどによって起こる食中毒であり、おう吐、下痢などの他、ドライアイス・センセーションという温度感覚の異常を伴う特異な症状を引き起こす。
- 4 バラムツは、筋肉中に人間が消化できない脂質を多量に含むため、摂食すると消化不良により下痢を引き起こす。

関係法規

【問6】 次のうち、ふぐ取扱指導要綱の目的として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品産業の振興に資することを目的とする。
- 2 農林水産物の輸出の促進を図ることを目的とする。
- 3 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。
- 4 水産業の振興に資することを目的とする。

【問7】 食品衛生法第6条第2号により、「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」とされる食品等は販売を禁止されているが、何故ふぐは販売が許可されているのか。その法的根拠である食品衛生法施行規則第1条に関する次の記述のうち、()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。

有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その(A)により一般に人の(B)を損なうおそれがないと認められる場合。

- 1 A 程度又は処理 B 利益
- 2 A 程度又は処理 B 健康
- 3 A 状況又は謝罪 B 機嫌
- 4 A 洗浄又は消毒 B 健康

【問8】 次のうち、ふぐの処理の定義として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 処理とは、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を見極め、的確に処理し、商品化することをいう。
- 2 処理とは、人の健康を損なわないように、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を除去し、無毒化することをいう。
- 3 処理とは、人の栄養状態を高めるため、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を調理し、栄養価を与えることをいう。
- 4 処理とは、人の身体機能を損なわないように、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を解毒し、可食化することをいう。

【問 9】 次のうち、ふぐ処理者等の責務に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理業者は、必ずしもふぐ処理施設ごとにふぐ処理者を設置する必要はない。
- 2 ふぐ処理者は、数年に一度、ふぐの取扱いに関する衛生知識及び技術の向上のために講習を受けなければならない。
- 3 ふぐ処理業者は、取り扱うふぐの種類やその仕入れ先・販売先等について記録・保管しなければならない。
- 4 ふぐ処理業者は、例外なく、ふぐ処理をふぐ処理者以外に行わせてはならない。

【問 10】 次のうち、ふぐ処理者に認定された者が、都道府県知事等から認定の取り消し、又は停止処分を受ける行為やその場合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 不正な手段で認定を受けたとき。
- 2 都道府県知事等の認める施設以外でふぐの処理を行ったとき。
- 3 ふぐの処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき。
- 4 届出済証の記載事項に変更が生じた際、その内容を速やかに地域県民局長又は保健所長に届け出たとき。

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、正しい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、世界中の全ての海域で漁獲されたふぐに適用される。
- 2 ふぐは、トラフグとマフグの中間種のようないわゆる交雑種が出現することがあるが、そのような事例は近年減少している。
- 3 雌雄同体のふぐは生殖巣を含めてすべての臓器を有毒部位として扱わなければならない。
- 4 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグについては、個別の毒性検査により有毒ではないことを確認された場合を除き、食用とすることができない。

【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、正しいものを一つ選びなさい。なお、筋肉には骨を、皮にはヒレを含むものとする。

- | | | |
|-----------|----|--------------|
| 1 ショウサイフグ | —— | 筋肉に限る。 |
| 2 マフグ | —— | 筋肉及び皮に限る。 |
| 3 サンサイフグ | —— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |
| 4 ハコフグ | —— | 筋肉及び精巣に限る。 |

【問 1 3】 次のうち、マ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 マフグの背面には小棘がなく、背びれは黄色である。
- 2 マ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。
- 3 マフグの胸びれ後方には黒紋があり、尻びれは黒色である。
- 4 マフグの体色と斑紋が成長とともに変化し、幼魚型では背面に白い斑点がある。

ふぐの処理と鑑別

【問 1 4】 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 筋肉が可食部位となっているふぐについては、骨が不可食部位になることはない。
- 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 指定された海域でふぐ毒が含まれない環境で飼育された養殖ふぐに限り、肝臓を可食部位とすることができる。
- 4 ふぐの処理に当たっては、粘膜や血合いの除去を徹底しなければならない。

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

- 1 ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、クロ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 ふぐの凍結及び解凍により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することはない。
- 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、正しい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ていない状態で、急速凍結すること。
- 2 凍結はマイナス 8℃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、流水を用いて行うこと。
- 4 解凍後すぐに処理できない場合には、速やかに再凍結を行うこと。

【問 1 7】 ふぐの有毒部位の処分方法に関する次の記述のうち、（ ）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。

除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、（ A ）できる一定の容器に保管し、（ B ）等により確実に処分すること。

- 1 A 密封 B 煮沸
- 2 A 施錠 B 煮沸
- 3 A 密封 B 焼却
- 4 A 施錠 B 焼却

【問 1 8】 次のうち、ナシフグの可食部位に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有明海、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限り、卵巣を可食部位とすることができる。
- 2 有明海、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限り、筋肉を可食部位とすることができる。
- 3 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものは筋肉を可食部位とすることができる。
- 4 瀬戸内海で漁獲され、香川県及び岡山県が定める要領に基づき処理されたもの限り、精巣を可食部位とすることができる。

【問 1 9】 ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る数字の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては（ A ）年以上、皮にあつては（ B ）月以上行うこと。

ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね（ C ）MU/gを越えないことを確認すること。

- 1 A 6 B 6 C 6
- 2 A 2 B 6 C 10
- 3 A 2 B 6 C 6
- 4 A 6 B 2 C 10

【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、誤っている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なければならない。
- 2 ふぐの処理を行う器具は専用とする必要がある。
- 3 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管するため、施錠できる専用の容器を備えること。
- 4 ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そらごい製造業及び複合型冷凍食品製造業であること。

ふぐの一般知識

【問 2 1】 ふぐの種類を表示に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの名称は、ふぐの(A)の判断を誤るおそれがあるので、(B)を用いること。

- 1 A 調理方法 B 学名
- 2 A 調理方法 B 地方名
- 3 A 部位別の毒性 B 標準和名
- 4 A 部位別の毒性 B 地方名

【問 2 2】 次のうち、ふぐの表示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 ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもので生食用でないものは、処理年月日を表示しなければならない。
- 2 ふぐを原料とするふぐ加工品には、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しなければならない。
- 3 ふぐ刺し等の生食用のふぐの切り身については、生食用である旨を表示しなければならない。
- 4 ふぐを原料とするそうざいについては、処理事業者氏名及び住所を表示しなければならない。

【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 フグ科及びハリセンボン科は、腹びれや肋骨がなく、腹を膨らませることができる。
- 2 フグ科のふぐの歯は、細かい歯が密集し、ノコギリ状になっている。
- 3 皮下組織には粘膜が多く、ウロコがない代わりに、棘[とげ]を持つ種類もいる。
- 4 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している。

【問24】 次のうち、ふぐの解剖学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 肝臓は、表面がやや膨らみを帯びており平滑（なめらか）で、産卵期の成熟生殖腺（卵巣と精巣）を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器である。
- 2 脾臓は、暗赤色の人の小指の先端ほどの大きさの臓器で、鰓 [えら] のほぼ中央に付着している。また、脾臓の上部には、白い動脈瘤が付着している。
- 3 生殖腺は、腸管末端の肛門付近に、精巣か卵巣のいずれかが一対になって付着している。ごくまれに、同一の個体で雌雄混合した生殖腺が見られることがある。
- 4 腎臓は、ふぐの背骨と頭骨の接続部分の頭骨側のへこみにあり、不正円形状の左右一対の臓器である。

【問25】 次のうち、ふぐの寄生虫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 ウミチョウは、ゼリー状半透明の円形の寄生虫で、ふぐの胸びれ下の皮膚に密着していることがある。裏面には4対の脚があり、海中を遊泳する。
- 2 エラムシ（ヘテロボツリウム）は、ふぐの鰓 [えら] につく寄生虫で、成虫は1～2 cm で、肉眼で確認できる。
- 3 アニサキスは、多くが内臓に寄生し、宿主が死ぬと内臓から筋肉に移動する。
- 4 アニサキスは、70℃以上の加熱により死滅するが、マイナス20℃で24時間以上冷凍しても死滅しない。

【問26】 次のうち、ふぐ毒（テトロドトキシン）に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの毒力は、ふぐの種類及び部位によって異なる。
- 2 ふぐの毒力は、個体差が極めて小さい。
- 3 ふぐの毒力は、季節によって変化しない。
- 4 毒力の弱い臓器は、大量に食べても食中毒を起こさない。

【問 2 7】 ふぐ毒（テトロドトキシン）に関する次の記述のうち、（ ）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。

テトロドトキシンの結晶は、無色の針状で、無味無臭である。（ A ）には不溶であり、（ B ）には可溶である。耐熱性はきわめて（ C ）、一般的な調理加熱で（ D ）。

- 1 A 酸性溶液 B 水 C 強く D 分解しない
- 2 A 酸性溶液 B 水 C 弱く D 分解できる
- 3 A 水 B 酸性溶液 C 強く D 分解しない
- 4 A 水 B 酸性溶液 C 弱く D 分解できる

【問 2 8】 次のうち、ふぐ毒による食中毒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 ふぐによる食中毒は、一般消費者による家庭での素人調理によることが多いが、営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され発生した事例もある。
- 2 初期の症状として最も重要な症状は、口唇部及び舌端にあらわれる軽いしびれであり、摂食後 20 分から、遅くとも 3 時間までに現れる。
- 3 発症後、時間が経過するとともに、全身に麻痺が広がり、重症の場合には死亡することがある。
- 4 ふぐ毒に対する治療方法が確立されており、死亡する事例はない。

【問 2 9】 次のうち、輸入ふぐ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 輸入を認めるふぐは、日本海、太平洋、黄海及び東シナ海で漁獲される 18 種類に限る。
- 2 輸入するふぐの形態は、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限る。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の政府機関が発行した衛生証明書又はその写しの添付が必要である。
- 4 冷凍されたふぐにあっては、急速凍結法により凍結され、低温（マイナス 18℃以下）で保管されたものであること。

【問30】 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグ属については、雑種が少ない。
- 2 ふぐ処理者が、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況について、確認する必要はない。
- 3 トラフグとカラスの中間種については、両種とも可食可能な部位のみが可食部位となる。
- 4 出荷地及び消費地の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、すみやかに撤去した場合、管轄の食品衛生担当部局（保健所等）への連絡は不要である。

