

令和5年度 ふぐ処理者試験学科試験問題

令和5年8月4日（金）

水産食品の衛生に関する知識、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

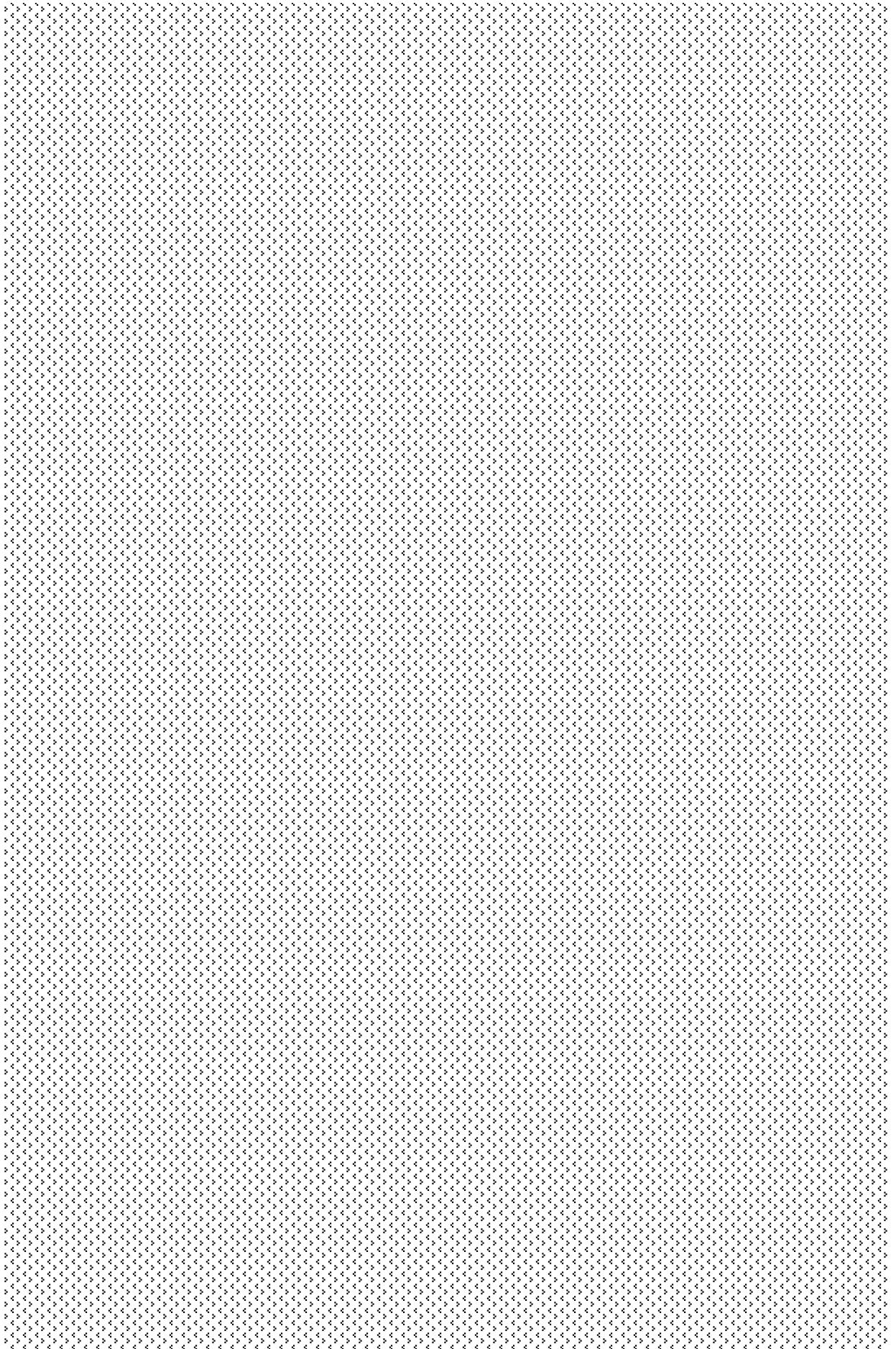
受験番号	
氏名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で30問あります。
- 5 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の□中にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、□の外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 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一切応じません。ただし、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 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午後2時から3時30分までの1時間30分です。
- 10 試験開始後1時間と終了前の10分間は退室できません。1時間を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 11 試験時間終了後に退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、係員の指示があるまで着席して待ってください。

指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



1 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 次のうち、食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務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 食品の安全性の確保のため、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得に努めること。
- 2 食品の安定供給のため、消費者ニーズの把握に努めること。
- 3 食品による危害の発生防止に必要な情報の記録と保存に努めること。
- 4 食品による危害の発生防止のため、危害の原因となった食品への必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めること。

【問2】 次のうち、食品衛生法に規定されている販売の用に供する食品の基準又は規格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 販売の用に供する食品の基準が定められたときは、その基準に合わない方法により食品の加工や調理、販売等をしてはならない。
- 2 国外で製造し、輸入して国内で販売される食品については、製造した国の規格が適用される。
- 3 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。
- 4 生食用鮮魚介類の加工基準では、加工に使用する器具は、洗浄した上、消毒しなければならない。

【問3】 次のうち、食品営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 施設内が清潔であれば、施設周辺を定期的に清掃しなくてもよい。
- 2 食品営業施設で使用する水は、食品に直接接しない設備の冷却等に使用する場合であっても、井戸水を使用するときは水質検査をしなければならない。
- 3 食品等取扱者は、食品を取扱う作業に従事するとき、帽子とマスクを着用すれば、目的に応じた専用の作業着は着用しなくてもよい。
- 4 冷蔵庫の温度計は、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録しなければならない。

【問4】 次のうち、食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ヒスタミンによる食中毒は、赤身魚やその加工品が原因となることが多い。
- 2 腸炎ビブリオは、3%の食塩濃度下では増殖が抑制される。
- 3 ノロウイルスによる食中毒の主症状は、全身性の麻痺である。
- 4 クドア・セプテンpunkタータは、主にフグから検出される。

2 関係法規

【問1】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」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 この条例は、ふぐの処理及び販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。）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。
- 2 ふぐの処理とは、ふぐを食用に供する目的で3枚におろすことをいう。
- 3 ふぐの卵巣は、ふぐの有毒部位のひとつである。
- 4 営業者とは、ふぐ処理施設において、業としてふぐ処理者又はその者の立会いの下にふぐの処理を行わせる者をいう。

【問2】 宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」における「ふぐ処理者」の定義に関する次の記述のうち、（ ）の中に入る語句として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第一号へに規定する（ A ）に関する知識及び（ B ）する技術等を有する者として知事の免許を受けたものをいう。

- | | （ A ） | （ B ） |
|---|----------|-----------|
| 1 | ふぐ毒の解毒方法 | — 有毒部位を除去 |
| 2 | ふぐ毒の解毒方法 | — 調理 |
| 3 | ふぐの種類鑑別 | — 有毒部位を除去 |
| 4 | ふぐの種類鑑別 | — 調理 |

【問3】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定するふぐ処理者の免許を与えることができる者として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 調理師の資格を有する者
- 2 食品衛生責任者養成講習会を受講した者
- 3 宮城県知事が行うふぐ処理者試験に合格した者
- 4 ふぐ処理施設で2年以上ふぐの処理に従事した者

【問4】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定するふぐ処理者の免許に係る手続き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 ふぐ処理者の免許を受けようとする者は、ふぐ処理者免許申請書を提出しなければならない。
- 2 ふぐ処理者は氏名に変更があったときは、30日以内に、ふぐ処理者名簿の訂正を申請しなければならない。
- 3 ふぐ処理者は、免許証を紛失したときは、免許証の再交付を申請しなければならない。
- 4 ふぐ処理者が死亡したときは、戸籍法（昭和二十二年法律第二百二十四号）に規定する死亡の届出義務者は、30日以内に、ふぐ処理者名簿の登録の消除を申請しなければならない。

【問5】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定する、ふぐ処理者の免許の取消し等の対象となる事項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 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき。
- 2 他の都道府県においてふぐの処理に関する免許等を受けた者が、当該免許等の取消処分（当該免許を受けている者からの申請等に基づきなされるものを除く。）を受けた後1年を経過していないとき。
- 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 ふぐの処理に関する業務を廃止したとき。

3 ふぐの種類と鑑別

【問1】 次のうち、筋肉が可食部位とされているふぐとして、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- 1 マフグ — ショウサイフグ
- 2 マフグ — フタツボシフグ
- 3 コモンダマシ — ショウサイフグ
- 4 コモンダマシ — フタツボシフグ

【問2】 次のうち、ドクサバフグの特徴として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 腹部は白色である。
- 2 腹面にはとげがある。
- 3 背面は平滑でとげがない。
- 4 背びれの基部には黒紋がある。

【問3】 ふぐに関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

宮城県雄勝湾で漁獲される(A)及び(B)の筋肉は、個別の毒力検査によりその毒力がおおむね10MU/g以下であることを確認しない限り、不可食部位として取り扱う。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|--------|
| 1 | コモンフグ | — | ヒガンフグ |
| 2 | コモンフグ | — | サンサイフグ |
| 3 | メフグ | — | ヒガンフグ |
| 4 | メフグ | — | サンサイフグ |

【問4】 次のうち、ふぐの種類及び鑑別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 カラスの精巣は可食部位である。
- 2 ゴマフグの皮は不可食部位である。
- 3 シロサバフグの精巣は可食部位である。
- 4 クサフグの皮は可食部位である。

4 ふぐの処理と鑑別

【問1】 次のうち、ふぐの各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 肝臓は産卵期の生殖腺（卵巣、精巣）を除くと最大の臓器であるが、有毒部位として除去する必要はない。
- 2 ふぐの臓器には心臓、胃、肝臓などがあるが、腎臓はない。
- 3 脾臓は大きさや形状、色合いが心臓と似ているが、心臓には白い動脈瘤が付着していて脾臓にはこれがない。
- 4 胆のうは俗に「かくしぎも」と呼ばれ、血液中の老廃物をろ過する臓器である。

【問2】 次のうち、ふぐの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 原料ふぐの選別を厳重に行い、特に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こと。
- 2 ふぐを処理する場合、血塊は除去する必要はない。
- 3 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ清水で十分に洗浄すること。
- 4 雌雄を鑑別し、両性ふぐであるか否かの確認をすること。

【問3】 次のうち、ふぐの凍結、解凍に関する記述として、正しいものを一つ
選びなさい。

- 1 凍結は、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる緩慢凍結にて行う。
- 2 凍結保管は、マイナス18度以下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- 3 解凍は室温に放置し、速やかに行うこと。
- 4 解凍後は直ちに処理に供することが原則だが、正しい凍結方法であれば再凍結を行ってもよい。

【問4】 有毒部位の処分に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

除去した有毒部位を保管するため、(A) できる容器等を備えること。また、有毒部位は塩蔵処理の原料となるものを除き、(B) 等の方法で確実に処分する。

(A) (B)

- 1 密封 — 焼却
- 2 施錠 — 煮沸
- 3 密封 — 煮沸
- 4 施錠 — 焼却

【問5】 次のうち、食用に供することができるナシフグに関する記述として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉
- B 若狭湾で漁獲されたナシフグの精巢
- C 駿河湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- D 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精巢

- 1 A・B 2 A・D 3 B・C 4 C・D

【問6】 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する次の記述のうち、()の中に入る数字として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵処理について、卵巣にあっては(A)年以上、皮にあっては(B)月以上行うこと。また、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を超えないことを確認すること。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------|---------|
| 1 | 6 | — | 2 — 10 |
| 2 | 2 | — | 2 — 100 |
| 3 | 6 | — | 6 — 100 |
| 4 | 2 | — | 6 — 10 |

【問7】 宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定する「ふぐ処理施設」に関する次の記述のうち、()の中に入る語句として、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐ処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、()、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。

- 1 魚介類競り売り業
- 2 密封包装食品製造業
- 3 水産製品製造業
- 4 食品の小分け業

5 ふぐの一般知識

【問1】 ふぐの名称に関する次の表のうち、()の中に入る語句として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

標準和名	学名	地方名(仙台)
(A)	<i>Takifugu rubripes</i>	シロ
(B)	<i>Takifugu porphyreus</i>	ナメフグ

- (A) (B)
- 1 トラフグ — ショウサイフグ
 - 2 シマフグ — ショウサイフグ
 - 3 トラフグ — マフグ
 - 4 シマフグ — マフグ

【問2】 次のうち、ふぐの表示に関する記述として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A 生鮮食品のふぐについては、名称及び原産地等を表示する。
- B ふぐ加工品等については、名称、賞味(消費)期限等のほか、原料ふぐの種類を表示する。
- C 食中毒発生時の^{さかのぼ}りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示する。

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問3】 次のうち、ふぐの一般的な形態的特徴や生態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。
- 2 ふぐ科は、腹びれがない。
- 3 ふぐ科は、腹を膨らませることができる。
- 4 ふぐ科は、声帯があり、声を発することができる。

【問4】 次のうち、ふぐの骨格として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 しこつ
歯骨
- 2 ぜんじょうがくこつ
前上顎骨
- 3 ろっこつ
肋骨
- 4 びつこつ
尾椎骨

【問5】 次のうち、ふぐの内臓に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 心臓は、肝臓を裏返した中央に付いている。
- 2 胃、小腸、大腸を明確に区別することができる。
- 3 胆のう及び脾臓は、左右一対ある。
- 4 腎臓はソラマメ形や正円形ではなく、形が整っていない。

【問6】 次のうち、アニサキスによる食中毒の予防法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 生鮮魚介類を70℃以上、又は60℃なら1分以上加熱する。
- 2 生鮮魚介類調理時に目視で確認してアニサキスを除去する。
- 3 生鮮魚介類を食べる時にわさびを付ける。
- 4 生鮮魚介類をマイナス20℃で24時間以上冷凍する。

【問7】 次のうち、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 テトロドトキシンは、ふぐの体内で生成されている。
- 2 魚種、個体、季節によってふぐの内臓等に含有されるテトロドトキシンの量が異なる。
- 3 テトロドトキシンは、アルカリ溶液中で安定である。
- 4 テトロドトキシンは、75℃で1分間以上加熱すれば無毒化できる。

【問8】 ふぐによる食中毒に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐによる食中毒は、(A) が主症状で (B) が原因になることが多く、他の食中毒と比べて一件あたりの患者数が (C) 傾向にある。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|--------|---------|-------|
| 1 | しびれ・麻痺 | 家庭での調理 | 少ない |
| 2 | しびれ・麻痺 | 飲食店での調理 | 多い |
| 3 | 嘔吐・下痢 | 家庭での調理 | 多い |
| 4 | 嘔吐・下痢 | 飲食店での調理 | 少ない |

【問9】 次のうち、輸入ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A 日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるトラフグは、輸入が認められている。
- B 種類の鑑別がされていれば、処理の形態を問わずふぐを輸入することができる。
- C 輸入するふぐには、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書の添付が必要である。

1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問10】 次のうち、ふぐの雑種に関する説明文の正誤として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A ふぐの雑種については、両親種各々の可食部位全てが可食となる。
- B トラフグ属では、雑種がほとんど存在しない。

	A	B
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

