

令和6年度ふぐ処理者試験（学科試験）問題

試験問題は、係員の指示があるまで開けてはいけません

- 日 時／令和6年7月30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られた場合には、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、スマートグラス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。

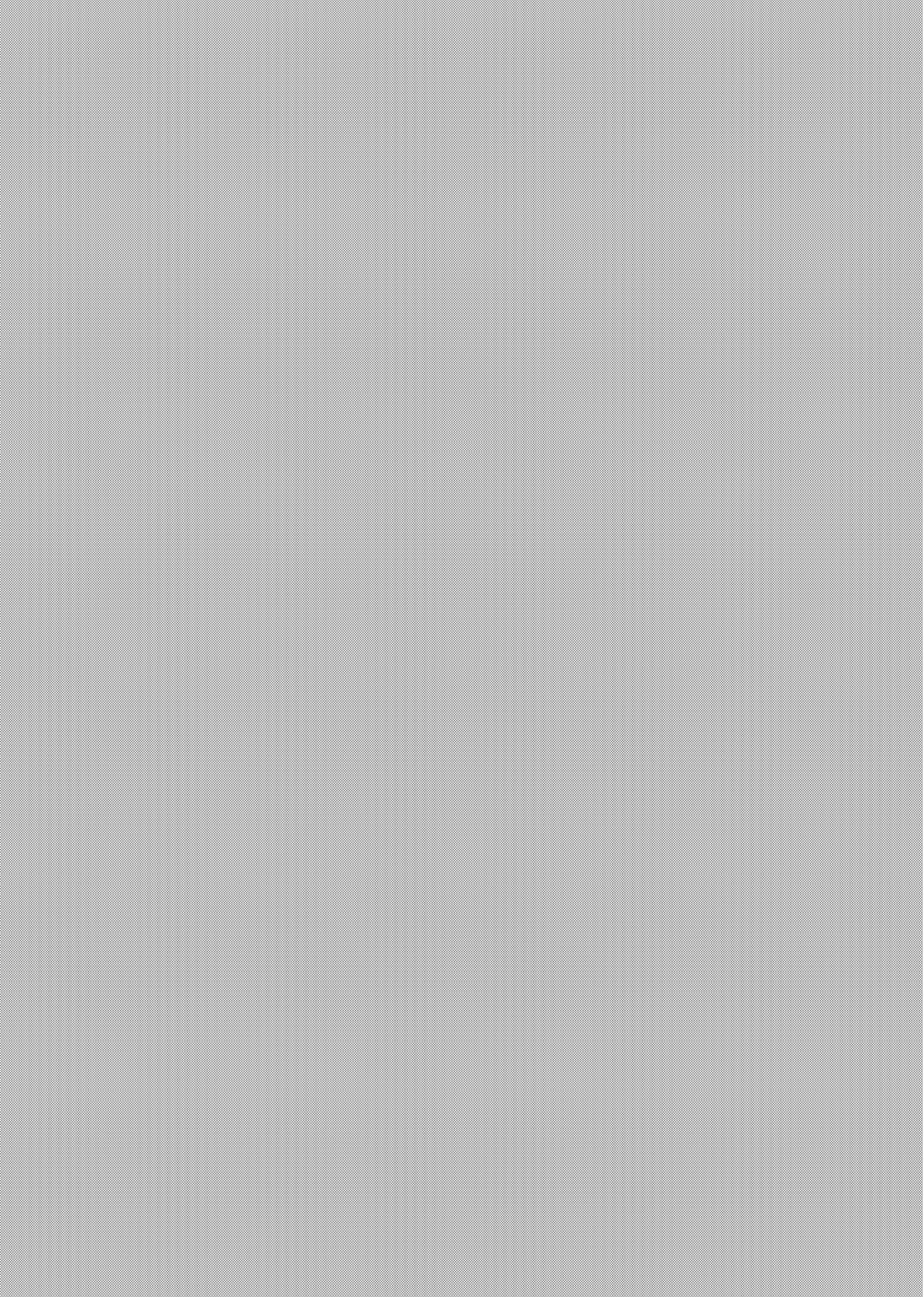
- 問題及び解答について

- 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。
- 問題文中に記載されるふぐの名称は、特に断りのない場合、標準和名とします。
- 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。

※ 解答用紙への記入方法は、右のとおりとなります。→

問題	解答
1	1
2	3

福島県



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」第4条において規定される、定義に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

1. この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
2. この法律で食品とは、医薬品を含む全ての飲食物をいう。
3. この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

問2 次の「食品衛生法施行規則」別表第17第3号チにおいて規定される、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。

手洗設備は、石けん、(A) 及び消毒剤を備え、手指の (B) が適切に行うことができる状態を維持すること。

- | | |
|---------------|---------------|
| 1. A ペーパータオル等 | B 洗浄及び乾燥 |
| 2. A 爪ブラシ等 | B 十分な洗浄 |
| 3. A 救急用品等 | B 洗浄及び傷の応急手当て |

問3 次のうち、食品衛生責任者の資格要件を満たす者として、誤っているものを選びなさい。

1. 調理師
2. 栄養士
3. 看護師

問4 次のヒスタミンに関する記述について、誤っているものを選びなさい。

1. ヒスタミンは、75°C 1分間の加熱で分解させることができる。
2. ヒスタミンは、ヒスチジンが変化することで生成される。
3. ヒスタミンに対する耐性は、個人差がある。

問5 次の HACCP に関する記述について、正しいものを選びなさい。

1. 最終製品の検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
2. HACCP は、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の略称である。
3. HACCP による衛生管理において、衛生管理の実施状況の記録は不要である。

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」第1条において規定される、同条例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。

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

- | | | |
|----|------------|------------|
| 1. | A 処理資格及び認定 | B 無資格者の取扱い |
| 2. | A 処理及び調理 | B 無資格者の取扱い |
| 3. | A 処理及び販売 | B ふぐの毒 |

問7 次のうち、「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」第3条の規定により、食用として販売が禁止されているものとして、正しいものを選びなさい。

1. ふぐ処理者に対して未処理で販売されるふぐ
2. ふぐ処理業者に対して未処理で販売されるふぐ
3. 一般消費者に対して未処理で販売されるふぐ

問8 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」第2条において規定される、ふぐ処理者の定義に関する記述について、()に当てはまる文章の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ふぐ処理者 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ふぐの(A)及び(B)等を有する者として知事の認定を受けたものをいう。

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. A 種類の鑑別に関する知識 | B 有毒部位を除去する技術 |
| 2. A 生態及び特徴に関する知識 | B 食品衛生に関する知識 |
| 3. A 種類の鑑別に関する知識 | B 食品衛生に関する知識 |

問9 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」第8条において規定される、ふぐ処理者の^{じゅんしゆ}遵守事項に関する記述について、誤っているものを選びなさい。

1. 有毒部位の除去は、的確に行うこと。
2. ふぐ処理施設以外の場所でふぐ処理を行う場合、ふぐ処理を行っていることが記載された書類を、施設の見やすい場所に掲示すること。
3. 食用以外のふぐは、処理しないこと。

問 10 次の「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」第 6 条において規定される、ふぐ処理者に認定しない者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。

知事は、前条の規定にかかわらず、次の各号のいずれかに該当する者をふぐ処理者に認定しない。

- 一 第十条第一項各号の規定による認定の取消処分を受けた後 (A) を経過しない者
- 二 他の都道府県、保健所を設置する市及び特別区においてふぐ処理の知識及び技術が適正であるとして免許又は認定等を受けた者のうち、当該免許又は認定等の取消処分 (当該免許又は認定等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 (B) を経過しないもの

【参考】

第十条 知事は、ふぐ処理者が次の各号のいずれかに該当するときは、認定を取り消すものとする。

- 一 偽りその他不正の手段により認定を受けた者であることが判明したとき。
- 二 その責に帰すべき事由によりふぐの処理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。

2 知事は、前項の規定により取消しを行った場合にあつては、認定名簿から当該ふぐ処理者を削除する。

1. A 1年 B 1年
2. A 2年 B 1年
3. A 2年 B 2年

3 ふぐの種類と鑑別

問 11 次のうち、ふぐの可食部位に関する記述として、正しいものを選びなさい。

1. いわゆる両性ふぐの生殖巣は、すべて可食部位とする。
2. 可食部位としての皮にはヒレが含まれない。
3. 種類が不明なふぐは、食用にはならない。

問 12 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. クサフグ ————— 皮
2. ヨリトフグ ————— 皮
3. アカメフグ ————— 精巣

問 13 次のうち、皮が可食部位のふぐの組合せとして、誤っているものを選びなさい。

1. イシガキフグ、ショウサイフグ
2. ハリセンボン、ネズミフグ
3. カナフグ、ヒトヅラハリセンボン

問 14 次のシマフグ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. 背面に小棘しょうきょく（トゲ）がある。
2. 腹面に小棘（トゲ）はない。
3. 各ヒレは黄色又は橙黄色である。

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等の処理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. 有毒部位の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、清水で十分洗浄すること。
2. 解凍したふぐを再凍結する場合は、解凍後、速やかに行うこと。
3. ふぐの処理に当たり必要な視認が十分確保されていること。

問 16 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。

純粋なふぐ毒の結晶は、(A)の結晶で、水に(B)。

1. A 無色、無味、無臭 B 溶けない
2. A 無色、無味、腐卵臭 B よく溶ける
3. A 白色、無味、無臭 B 溶けない

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}最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によること。
2. 凍結保管は、マイナス 10℃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うこと。

問 18 次のうち、「福島県食品衛生法施行条例」別表第 1 の 3 の表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. 処理量に応じた加熱殺菌をする設備を有すること。
2. 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。
3. ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

問 19 次の「フグの衛生確保について」（昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局長通知）において定められる、ナシフグの可食部位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。

科名	種類（種名）	可食部位
フグ科	ナシフグ（有明海及び ^{ありあけ} 橘 ^{たちばな} 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る。）	（ A ）
	ナシフグ（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る。）	（ B ）

1. A 精巢 B 筋肉
2. A 筋肉 B 精巢
3. A 筋肉 B 皮

問20 次のふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理を行った製品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。

製品の毒性検査は、(A) 行い、その毒力がおおむね (B) $\text{M U}^{\text{マウスユニット}}/\text{g}$ を超えないことを確認すること。

1. A 1年に1回 B 10
2. A ロットごとに B 10
3. A ロットごとに B 100

問21 次のうち、「福島県ふぐの取扱い等に関する条例」第2条において規定される、ふぐ処理施設として確認を受けることができる営業の種類として、誤っているものを選びなさい。

1. 水産製品製造業
2. 複合型そうざい製造業
3. 魚介類競り売り営業

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. ト ラ フ グ ————— *Takifugu rubripes*
2. ショウサイフグ ————— *Takifugu snyderi*
3. ク サ フ グ ————— *Takifugu stictonotus*

問 23 次の一般用加工食品としてのふぐの食品表示の義務表示事項として、誤っているものを選びなさい。

1. ロットが特定できるもの
2. 原料ふぐの種類
3. ふぐ処理を行った場所の情報

問 24 次のうち、フグ類（科名）と歯の形状の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

1. フ グ 科 ————— 板状
2. ハリセンボン科 ————— ^{のみ} 鑿状
3. ハ コ フ グ 科 ————— 鑿状

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。

ふぐの体皮は、背側より腹側のほうが (A)、(B) を持たないふぐが内臓を守るための重要な働きをしている。

1. A 厚く B 肋骨
2. A 厚く B 脊椎骨
3. A 薄く B 肋骨

問 26 次のアニサキスによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

1. 胃アニサキス症の主要な症状は、腹痛や嘔吐である。
2. アニサキスは胃壁の他、腸壁にも穿入^{せんにゅう}することがある。
3. 胃アニサキス症の潜伏期間（原因食品を喫食してから症状が現れるまでの時間）は、一般的に 24 時間から 36 時間とされている。

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。

ふぐは猛毒のふぐ毒 (A) を持ち、毒力はふぐの (B)。

1. A エンテロトキシン B 種類及び部位にかかわらず同じである
2. A テトロドトキシン B 種類及び部位によって異なる
3. A テトロドトキシン B 種類及び部位にかかわらず同じである

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、一般的に喫食後 20 分から 3 時間程度で現れる。
2. 令和 5 年の厚生労働省の食中毒統計における、全国のふぐ毒による食中毒の発生件数は、家庭よりも飲食店の方が多い。
3. ふぐ毒による症状の初期段階では、意識の消失が見られる。

問 29 次の輸入が認められるふぐの採捕海域に関する記述について、() に入る語句として、正しいものを選びなさい。

輸入が認められるふぐは、() で漁獲されるふぐに限られる。

【輸入が認められるふぐの種類】

クサフグ、コモンフグ、ヒガンフグ、ショウサイフグ、マフグ、メフグ、アカメフグ、トラフグ、カラス、シマフグ、ゴマフグ、カナフグ、シロサバフグ、クロサバフグ、ヨリトフグ、サンサイフグ、イシガキフグ、ハリセンボン、ヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ、ハコフグ

1. 日本海、^{ほっかい}渤海、^{こうかい}黄海、東シナ海
2. 日本海、バルト海、黄海、地中海
3. 日本海、渤海、バルト海、地中海

問 30 次の交雑ふぐ（雑種ふぐ）に関する記述のうち、正しいものを選びなさい。

1. 交雑ふぐ（雑種ふぐ）は体表の特徴を確認することで、容易に両親種を特定することができる。
2. 交雑ふぐ（雑種ふぐ）では、両親種の一方の特徴が強く現れることがある。
3. サバフグ属の雑種が非常に多い。

