

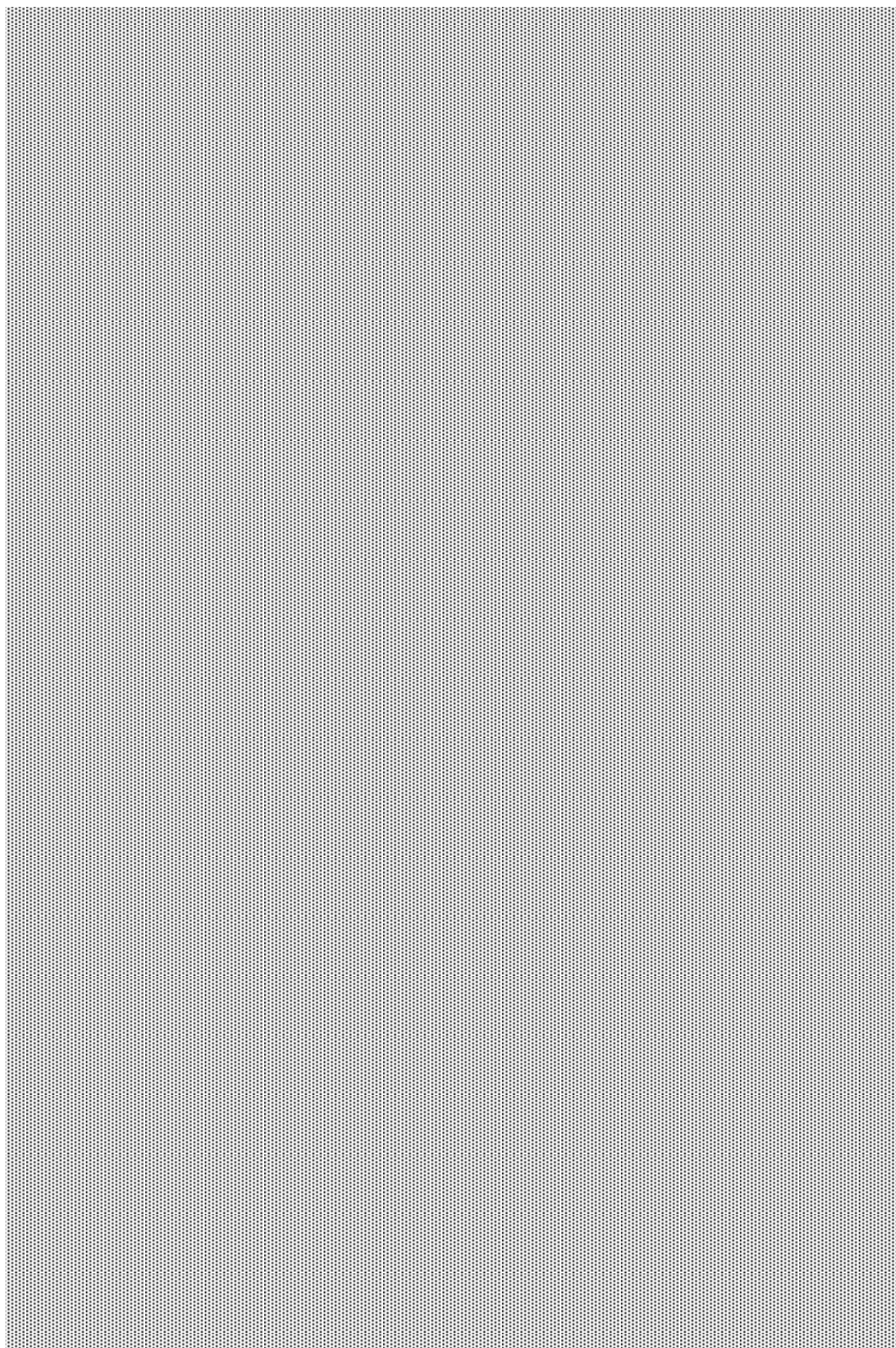
# 令和6年度 ふぐ処理者認定 学科試験問題

令和6年9月8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（昭和 22 年法律第 233 号）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 この法律の目的は飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることである。
- 2 食品等事業者が食中毒を起こした場合、この法律に基づき営業の禁止又は停止を命じられることがある。
- 3 この法律で食品とは、医薬品を含むすべての飲食物である。
- 4 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれのある食品は、販売してはならない。

【問 2】 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 調理場は住居のキッチンと兼用でもよい。
  - b 調理場の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。
  - c 便所には専用の流水式手洗い設備を備える必要はない。
  - d 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。
- 
- 1 a、b
  - 2 a、c
  - 3 b、d
  - 4 c、d

【問3】 次のうち、食品営業施設の一般衛生管理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 食品を取り扱う区域において、動物を飼育してもよい。
- b 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておかなければならない。
- c 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持しなければならない。
- d 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を清潔なタオルで覆うと良い。
- e 包丁やまな板等は、作業終了の都度洗浄すれば、消毒はしなくてもよい。

- 1 a、b
- 2 b、c
- 3 c、d
- 4 a、e

【問4】 次のうち、生食用鮮魚介類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 15℃以下で保存しなければならない。
- 2 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 3 清潔で衛生的な容器包装に入れて保存しなければならない。
- 4 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。

【問5】 次のうち、食中毒の予防対策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 腸炎ビブリオは真水に弱いため、調理前に魚介類を水道水でよく洗う。
- b 赤身魚やその加工品が原因となることが多いヒスタミン食中毒を防ぐためには、加熱調理は中心部まで十分に行う。
- c ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、75℃1分程度加熱する。
- d 魚介類をマイナス20℃以下で24時間以上冷凍することで、アニサキス食中毒を予防することができる。

- 1 a、b
- 2 b、c
- 3 b、d
- 4 a、d

## 関係法規

【問 6】 次のうち、ふぐ処理者に認定される者に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生責任者実務講習会を受講した者
- 2 調理師又は栄養士の資格を有する者
- 3 ふぐ処理施設で3年以上ふぐの処理に従事した者
- 4 青森県知事、青森市長及び八戸市長または他の都道府県知事等が実施する試験を受験し、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

【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の目的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 食品産業の振興に資することを目的とする。
- 3 水産業の振興に資することを目的とする。
- 4 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、ふぐ処理者の認定手続き及び取消し等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 ふぐ処理者の認定を受けた者は、いかなる場合も認定を取り消されることはない。
- 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（又は青森市長、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（又は青森市長、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。
- 4 ふぐ処理者が死亡した場合、親族は認定証を知事（又は青森市長、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、肝臓等の有毒部位を（ B ）し、（ C ）することをいう。

- |   |         |       |        |
|---|---------|-------|--------|
| 1 | A. 栄養状態 | B. 消毒 | C. 無毒化 |
| 2 | A. 健康   | B. 消毒 | C. 調理  |
| 3 | A. 健康   | B. 除去 | C. 無毒化 |
| 4 | A. 栄養状態 | B. 除去 | C. 調理  |

【問 10】 食品衛生法第 6 条第 2 号においては、「有害な、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、例外も規定されている。この例外について定めている食品衛生法施行規則第 1 条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。

有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品等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. 状況又は謝罪 | B. 尊厳 |

## 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 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。
- 2 ふぐについては地域的に用いられている名称が多く、これによりふぐの部位別の毒性の判断を誤るおそれがあるので、標準和名を用いる必要がある。
- 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、この場合の生殖巣の有毒部位は種類によって異なる。
- 4 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、漁獲される海域に関わらず適用される。

【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、正しいものを一つ選びなさい。

- |   |       |     |              |
|---|-------|-----|--------------|
| 1 | クサフグ  | ——— | 筋肉及び皮に限る。    |
| 2 | メフグ   | ——— | 筋肉に限る。       |
| 3 | ヨリトフグ | ——— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |
| 4 | カナフグ  | ——— | 筋肉及び精巣に限る。   |

【問 1 3】 次のうち、ゴ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 ゴマフグの背面には小棘がなく<sup>しり</sup>臀びれはレモン色である。
- 2 ゴマフグの腹面には小棘がなく、腹部は白い。
- 3 ゴマフグの体側の背と腹の境に細い黄色線が縦走し、尾びれは黄色である。
- 4 ゴマフグの背面と体側には藍青色の小点が密布している。

【問 1 4】 次のうち、ショウサイ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 ショウサイフグの背面には小棘があり、背面、体側上部は茶褐色である。
- 2 ショウサイフグの腹部及び<sup>しり</sup>臀びれは白色である。
- 3 ショウサイフグの胸びれ後方には黒紋がある。
- 4 ショウサイフグの体側には黄色線が縦走し、腹面には小棘がある。

## ふぐの処理と鑑別

【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、シ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排除しなければならない。
- 2 筋肉が可食部位となっているふぐについては、骨が不可食部位となることはない。
- 3 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ができる。
- 4 養殖のふぐについては、肝臓を可食部位とすることができる。

【問 1 6】 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 有明海、橘湾で漁獲されたナシフグは、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り、精巢を可食部位とすることができる。
- 2 除去処理に用いた包丁、まな板は、処理作業中であっても必要に応じて清水で十分洗浄すること。
- 3 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。
- 4 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。

【問 1 7】 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 凍結はマイナス 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。
- 2 ふぐを凍結する場合は、できる限り、内臓を除去した状態で急速凍結すること。
- 3 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。
- 4 ふぐの解凍は冷蔵庫内で十分に時間をかけて行うこと。

【問 18】 次のふぐの有毒部位の処分方法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。

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 ）処分すること。

- |   |       |                    |
|---|-------|--------------------|
| 1 | A. 施錠 | B. 焼却等により確実に       |
| 2 | A. 密封 | B. アルコール等の消毒液に浸漬後に |
| 3 | A. 密封 | B. 30分以上煮沸後に       |
| 4 | A. 施錠 | B. 他の廃棄物と一緒に       |

【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 塩蔵は十分に行うこととし、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては3月以上行うこと。
- 2 未処理の卵巣及び皮には相当の毒力を有するものが多い。
- 3 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10MU／gを超えないことを確認すること。
- 4 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へ搬送されることがないよう管理を十分に行うこと。

【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 ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う施設であること。
- 2 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。
- 3 ふぐの処理を行う器具は、専用とする必要がある。
- 4 手指の洗浄及び消毒をするための設備は、ふぐ処理のための専用とする必要がある。

## ふぐの一般知識

【問 2 1】 次のうち、ふぐの標準和名に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「カラスフグ」は標準和名である
- 2 「ハコフグ」は標準和名である
- 3 「キタマクラ」は標準和名である
- 4 「ナゴヤフグ」は標準和名である

【問 2 2】 次のうち、ふぐを原材料とするふぐ加工品の食品表示に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 原料ふぐがトラフグである場合は、漁獲水域を表示しなければならない。
- B 処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなければならない。
- C ロットが特定できるもの（加工年月日又はロット番号等）を表示しなければならない。
- D 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。

- |   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |
| 2 | A. 誤 | B. 正 | C. 誤 | D. 誤 |
| 3 | A. 正 | B. 誤 | C. 誤 | D. 正 |
| 4 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |

【問 2 3】 次のうち、ふぐ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 ふぐには尾びれがない
- 2 ふぐには肋骨がない
- 3 ふぐには歯がない
- 4 ふぐには胆のうがない

【問 2 4】 次のうち、ふぐの構造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 ふぐの心臓は2心房1心室である。
- 2 ふぐの肝臓は、産卵期の成熟生殖腺を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器である。
- 3 ふぐの腎臓は俗に「かくしぎも」と呼ばれ、血液をろ過する臓器である。
- 4 ふぐの生殖腺はごくまれに同一の個体で雌雄混合したものがみられることがある。

【問 2 5】 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 ウミチョウはふぐやマンボウにみられる寄生虫であり、体長は一般に1～2 cm程度である。
- 2 アニサキスは、ふぐにも寄生する。
- 3 アニサキスは、十分に加熱又は冷凍することで死滅する。
- 4 ふぐに寄生するエラムシの成虫は大きさが1 mm程度であるため、肉眼で確認することは困難である。

【問 2 6】 次のうち、ふぐ毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マイナス20℃で12時間経過すると毒性が失われる。
- 2 試料（ふぐの内臓等）1 gあたりの毒量を1マウス単位（MU）で表したものを毒力といい、大人1人に対するふぐ毒の最小致死量は1000 MUと推定されている。
- 3 有効な解毒剤は今のところない。
- 4 ふぐの種類にかかわらず、臓器の種類が同じであれば毒力も同じである。

【問 2 7】 次のうち、ふぐ以外にテトロドトキシンをもつ生物の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A スベスベマンジュウガニ
- B アオブダイ
- C ヒョウモンダコ
- D ツムギハゼ

- 1 A、B、C、D
- 2 B、C
- 3 A、C、D
- 4 A、B、D

【問 2 8】 次のうち、ふぐによる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 ふぐによる食中毒は、他の食中毒に比べて一件あたりの患者数が非常に多い傾向がある。
- 2 アレルギー反応であるため、体質により発症しない、もしくは発症しても軽度の場合がある。
- 3 口唇のしびれなどの自覚症状が現れて中毒に気づいたときは、おう吐及び利尿を促すなどの応急処置をせず、そのまま静かに寝かせ、様子を見るのがよい。
- 4 家庭での素人料理が原因となることが多い。

【問 2 9】 次のうち、輸入ふぐに関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び南シナ海で漁獲されるものである。
- B 輸入を認めるふぐの種類は、20種類である。
- C ふぐを輸入する場合、輸出国の公的機関により作成され、かつ当該ふぐの種類（学名）、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書を添付すること。
- D 冷凍されたふぐは、急速凍結法により凍結されたものであれば、保管温度に指定はない。

- |   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 誤 |
| 2 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 誤 |
| 3 | A. 誤 | B. 正 | C. 正 | D. 正 |
| 4 | A. 正 | B. 誤 | C. 誤 | D. 正 |

【問 3 0】 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A サバフグ属では、雑種が多く存在しており、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- B 黄海で漁獲されるサンサイフグには、コモンダマシが混獲されることがある。
- C 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に除毒することが求められる。
- D 水揚げ地または出荷地の魚介類市場営業者等関係者は、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。

- |   |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 正 | B. 正 | C. 正 | D. 誤 |
| 2 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |
| 3 | A. 誤 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |
| 4 | A. 正 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |



