

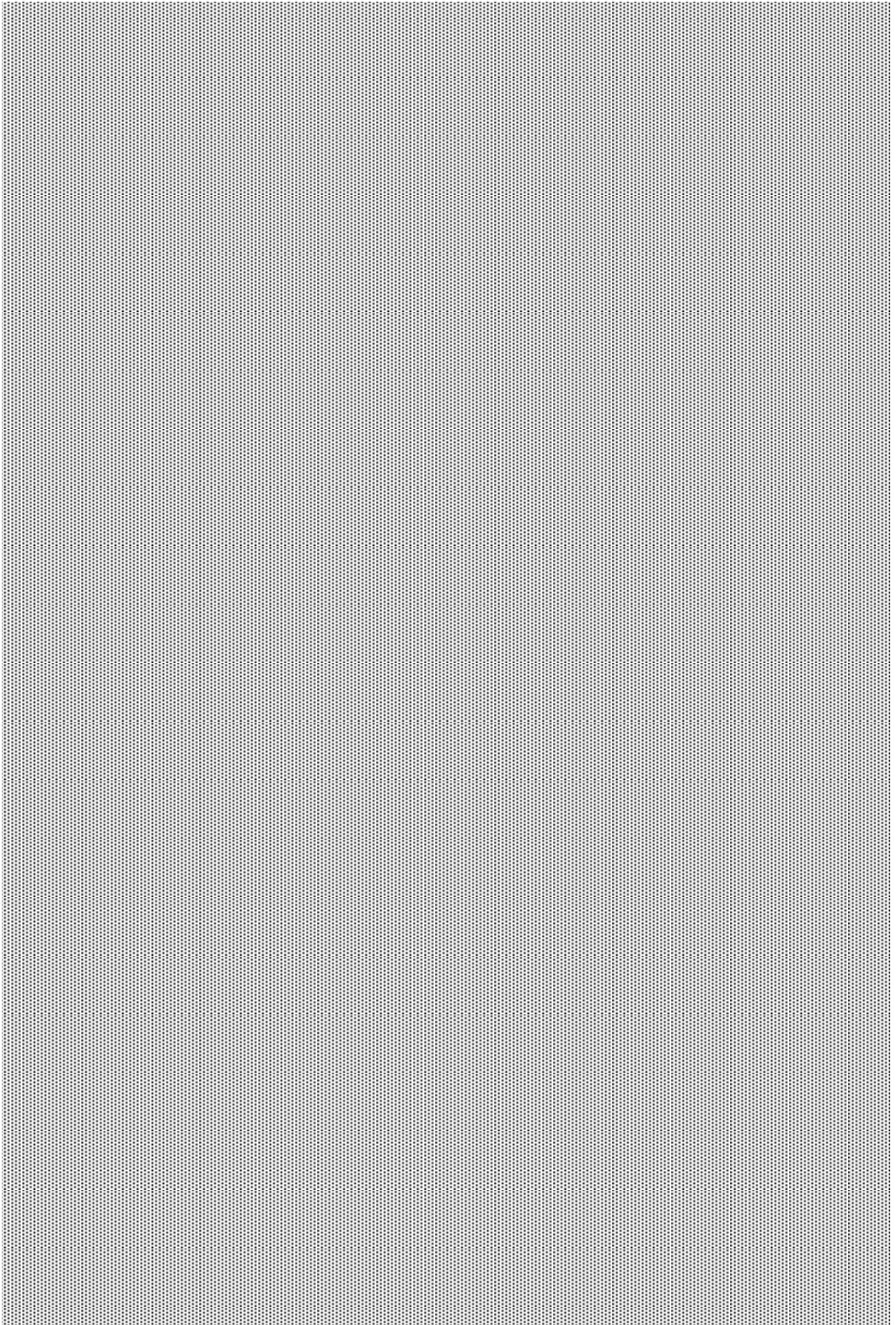
令和5年度 ふぐ処理者認定 学科試験問題

令和6年2月18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、HACCPに沿った衛生管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 食品衛生上の危害の発生の防止のため、衛生管理計画を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- 2 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造等の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- 3 従業員数が五十名以下の事業場にあつては、衛生管理の実施状況を記録し、保存しなくてもよいこと。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

【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 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。
- 2 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必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できない構造でもよい。
- 3 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備は必要ない。
- 4 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られていなくてもよい。

【問3】 次のうち、寄生虫による食中毒及びその予防策に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 旋尾線虫は、ホタルイカの生食によりヒトに感染し、かゆみや痛みを伴う皮膚爬行症や腸閉塞を引き起こすことがあるが、鮮度がよいものであれば感染リスクが低いいため、踊り食いをすることで予防できる。
- 2 アニサキスの幼虫は、サバ、カツオなどの生食によりヒトに感染し、腹痛等の症状を引き起こすことがあるが、酸に弱いため、一般的な料理で使う程度の食酢での処理で予防できる。
- 3 顎口虫は、淡水魚の生食によりヒトに感染し、かゆみや痛みを伴う皮膚爬行症を引き起こすことがあるが、熱に弱いため、十分に加熱調理をすることで予防できる。
- 4 平成24年に食中毒統計の病因物質に加えられたクドア・セプテンpunkタータは、サケやイカに寄生する。

【問4】 次のうち、ノロウイルスに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ノロウイルス食中毒は、冬季にのみ発生する。
- 2 ノロウイルスはヒメエゾボラなどの巻貝で増殖する。
- 3 ノロウイルスは真水に弱いため、予防策の一つとして、海産物を真水でよく洗うことが効果的である。
- 4 ノロウイルスの感染経路はほとんどが経口感染であり、ノロウイルスに感染している食品取扱者が、調理した食品を汚染することなどが食中毒の原因となる。

【問5】 次のうち、食中毒の原因物質と、その原因食品となりやすい主な水産食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 イカ —— サルコシステイス・フェアリー
- 2 ホタテ貝 —— シガテラ
- 3 赤身魚 —— ヒスタミン
- 4 イシナギ —— ビタミンC

関係法規

【問6】 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が施行された目的として、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により生じた損害の補償方法を定めること。
- 2 ふぐによる食中毒の発生を未然に防止すること。
- 3 ふぐによる食中毒に適切に対処すること。
- 4 ふぐによる食中毒について知識を深めること。

【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」である食品等は販売等を禁止されているが、例外がある。どのような場合か、次のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有毒な又は有害な物質が意図せず混入してしまった場合。
- 2 有毒な又は有害な物質の混入が、生産上やむを得ない場合。
- 3 有毒な又は有害な物質が含まれていることが食品表示に記載されている場合。
- 4 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は付着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

【問8】 次のふぐ処理の定義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。

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. 有毒 | C. 調理 |
| 2 | A. 健康 | B. 有毒 | C. 無毒化 |
| 3 | A. 健康 | B. 内臓 | C. 調理 |
| 4 | A. 栄養状態 | B. 内臓 | C. 無毒化 |

【問 9】 次のうち、ふぐ処理者の責務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 ふぐ処理は、必ずふぐ処理施設で行わなければならない。
- 2 ふぐ処理業者は、取り扱うふぐの種類、仕入れ先、取扱量、販売先等について記録及び保管しなくてはならない。
- 3 ふぐは、処理されたものでなければ販売できない。ただし、未処理のふぐをふぐ処理業者又は都道府県知事等によって認められた者に販売する場合は、この限りではない。
- 4 内臓を除去し、皮をはいだふぐ（みがきふぐ）であれば、有毒部位を完全に除去しなくとも販売できる。

【問 10】 次のうち、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 ふぐ処理者が死亡したときは、親族又はその他の同居者は速やかに認定証を青森県知事、青森市長又は八戸市長に返還する必要がある。
- 2 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。
- 3 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・き損届を速やかに青森県知事、青森市長又は八戸市長に届け出ること。
- 4 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ときは、青森県知事、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。

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、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐに適用される。
- 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が、これらのふぐの可食部位は筋肉及び皮のみである。
- 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なる。
- 4 ドクサバフグはすべてが有毒なふぐである。

【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。なお、筋肉には骨を、皮にはヒレを含むものとする。

- | | | |
|----------|----|--------------|
| 1 マフグ | —— | 筋肉及び精巣に限る。 |
| 2 シマフグ | —— | 筋肉及び皮に限る。 |
| 3 コモンフグ | —— | 筋肉に限る。 |
| 4 クロサバフグ | —— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |

【問 1 3】 次のうち、カラス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 カラスの背面には小棘がなく、^{しり}臀びれは黒色である。
- 2 カラスの腹面には小棘があり、背面は紫がかった黒色である。
- 3 カラスの可食部位は、筋肉及び皮に限られる。
- 4 マフグと極めてよく似ていると言われている。

【問 1 4】 次のうち、トラフグ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 トラフグの可食部位は、筋肉、皮及び精巣に限られる。
- 2 トラフグの腹面には小棘があり、背びれは黒色である。
- 3 トラフグの胸びれ後方には黒紋があり、まわりは白い。
- 4 トラフグの背面には小棘がなく、^{しり}臀びれは白色や紅色である。

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、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 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フグを販売することはできない。
- 2 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行わなければならない。
- 3 除去処理に用いた包丁、まな板は、処理作業中に清水で洗浄せず、作業終了後に清水で洗浄しなければならない。
- 4 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。

【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、できる限り、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15℃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、流水等を用いて速やかに行うこと。
- 4 解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。

【問 1 7】 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 他の廃棄物と一緒に処分できる。
- 2 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。
- 3 塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分する。
- 4 保管する場合は、一定の容器に入れて保管する必要があるが、施錠は必要ない。

【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限り(A)が可食部位となり、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限り(B)が可食部位となる。

- | | | |
|---|---------|---------|
| 1 | A 筋肉 | B 精巢 |
| 2 | A 卵巣 | B 筋肉及び皮 |
| 3 | A 筋肉及び皮 | B 精巢 |
| 4 | A 精巢 | B 筋肉 |

【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、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 未処理の卵巣及び皮には毒性を有するものが少ない。
- 2 原料であるふぐの卵巣及び皮は、未処理のまま処理施設以外に搬送することができる。
- 3 塩蔵は十分に行うこととし、卵巣にあつては6月以上、皮にあつては2年以上行うこと。
- 4 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の上、出荷すること。

【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、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 手指の洗浄及び消毒をするための設備は、専用とする必要がある。
- 4 ふぐの処理は、飲食店営業施設では行うことはできない。

ふぐの一般知識

【問2 1】 次のふぐの名称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。

ふぐの種類別の呼称については、古くから地方名が多く用いられ、同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられることから、ふぐの種類を表示に当たっては、「標準和名（〇〇フグ）」と表示する。

【問2 2】 容器包装に入れられたふぐの刺身を販売する際の食品表示について、次のうち、食品表示基準で定められていないものを一つ選びなさい。

- 1 凍結させていないものについては、「生食用」等生食用である旨の表示
- 2 加工年月日やロット番号など、ロットが特定できるもののいずれかの表示
- 3 ナシフグの場合は漁獲水域名の表示
- 4 除毒処理をした処理年月日の表示

【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のふぐは、腹びれや肋骨がなく、腹を膨らませることができる。
- 2 フグ科のふぐは板状、ハコフグ科のふぐは^{のみ}鑿状の歯を有している。
- 3 ウロコがある種類もある。
- 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 クチバシは前上顎骨と、癒合歯および皮から成り、肉はほとんどない。1尾から1個しかとれない。
- 2 ふぐのひれは胸びれ左右各1枚、背びれ、^{しり}臀びれ、尾びれの計5枚である。
- 3 皮下組織に接したふぐの軀幹^{くかん}(身)をおおっている筋膜は「身皮」と称される。
- 4 脾臓と心臓は大きさや形状、色合いが酷似しているが、脾臓にはその上部に白い動脈瘤が付着している。

【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 テフ(チョウ)は、ふぐの胸びれ下の皮膚に吸着して寄生する外部寄生虫である。
- 2 アニサキスは、魚介類に寄生する内部寄生虫で、アニサキスが寄生したふぐを生食した人が食中毒となることがある。
- 3 アニサキスは、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。
- 4 エラムシ(ヘテロボツリウム)は、ふぐの鰓につく寄生虫だが、ふぐに害はない。

【問26】 次のふぐ毒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。

ふぐは、猛毒のふぐ毒()を持ち、毒力はふぐの種類、部位、季節、
個体及び地域によって()。

- 1 テトロドトキシン —— 異なる
- 2 テトロドトキシン —— 変わらない
- 3 マイトトキシン —— 異なる
- 4 マイトトキシン —— 変わらない

【問 2 7】 次のうち、ふぐ毒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 ふぐ毒の人に対する致死量は、およそ 1 万 MU（マウスユニット）と考えられている。
- B ふぐ毒は、ふぐ自身が作り出す内因性の毒である。
- C ふぐ毒は、耐熱性がきわめて強いので、煮沸しながら 4 時間加熱しても無毒化できない。
- D ふぐの体内に含まれるふぐ毒は、水に溶けやすいため、水洗いで完全に取り除くことができる。

- 1 A、B
- 2 B、C
- 3 C、D
- 4 A、C

【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、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒による食中毒は、国内では非常に少なく、数年に 1 回発生している。
- 2 ふぐ毒による食中毒の主な症状は麻痺であるが、死亡することはない。
- 3 家庭での素人料理が原因となったことはない。
- 4 営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され、食中毒が発生した事例がある。

【問 2 9】 次のうち、輸入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 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲される 2 1 種類のふぐに限定されている。
- 2 輸入するふぐは、有毒部位をすべて除去したものに限られている。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の公的機関によって作成された、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の添付が必要である。
- 4 冷凍されたふぐにあっては、急速冷凍法より凍結され、低温（マイナス 1 8℃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 トラフグ属では、雑種が存在しない。
- 2 両親種が鑑別できる中間種のふぐは、両種のそれぞれの可食部位すべてが可食部位となる。
- 3 全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況について、特に確認する必要はない。
- 4 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除する必要がある。

