

令和4年度ふぐ処理師試験問題 (水産食品の衛生に関する知識)

得点	
----	--

※解答は解答欄に記入してください。

問1

次の文章は、「食品衛生法」の目的を述べたものです。()の中に下記の語群から適当な語句を選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、食品の(ア)の確保のために(イ)の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、(ウ)に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の(エ)の保護を図ることを目的としている。

問1 解答欄

(ア)	③
(イ)	④
(ウ)	⑤
(エ)	①

- | | | | | | |
|-------|--------|-------|--------|------|------|
| ① 健康 | ② 調理 | ③ 安全性 | ④ 公衆衛生 | ⑤ 飲食 | ⑥ 利益 |
| ⑦ 品質性 | ⑧ 疾病対策 | ⑨ 衛生上 | | | |

問2

次の(ア)～(エ)は、「食品衛生法」に関して述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが制度化された。
- (イ) この法律で食品とは、全ての飲食物と医薬品である。
- (ウ) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、15℃以下で保存しなければならない。
- (エ) 人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合を除いて、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食品等の販売等をしてはならない。

問2 解答欄

(ア)	○
(イ)	×
(ウ)	×
(エ)	○

※解答は解答欄に記入してください。

問3

次の(ア)～(イ)は、水産食品を原因とする食中毒に関して述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) アニサキスによる食中毒は、イカ、タラ、サバなどの海産魚介類を生食することで発生する。食中毒を防ぐためには、 -20°C で24時間以上の冷凍が効果的である。
- (イ) 腸炎ビブリオは、夏場の鮮魚介類に付着しており、魚介類は調理前に海水で十分に洗浄して取り除くことが重要である。

問3 解答欄

(ア)	○
(イ)	×

令和4年度ふぐ処理師試験問題 (ふぐに関する一般知識)

得点	
----	--

※解答は解答欄に記入してください。

問1

次の(ア)～(ウ)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に関して述べたものです。誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 処理をされていないふぐであっても、卸売市場の施設内においては、卸売業者に対して食用として販売できる。
- (イ) ふぐ取扱いとは、不特定又は多数の者の食用に供する目的で処理を行うことをいう。
- (ウ) ふぐ処理師の免許は、知事が実施するふぐ処理師試験に合格した者のみに与える。

問1 解答欄

(ウ)

問2

次の(ア)～(ウ)は、鳥取県ふぐ処理師に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) ふぐの処理に関し食中毒を発生させた場合でも、免許を取り消されることはない。
- (イ) ふぐ処理師は、免許証を損傷したときは、直ちに免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- (ウ) ふぐ取扱いに従事するときは、免許証を携帯し、関係者より請求があるときは、提示しなければならない。

問2 解答欄

(ア)	×
(イ)	○
(ウ)	○

※解答は解答欄に記入してください。

問3

次の文章は、ふぐの処理に係る確認事項の記録等について述べた「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」第13条を抜粋したものです。()内に入る語句として正しいものの組み合わせを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

問3 解答欄

③

肝臓、(ア)その他人の健康を損なうおそれがある部位を除去したふぐ及びふぐ加工製品を食用として加工し、調理し、又は販売しようとする者は、ふぐに対する(イ)が適切に行われたことが確認できる事項で規則で定めるものを記録し、これを(ウ)しなければならない。

ただし、許可営業者については、この限りでない。

- | | (ア) | | (イ) | | (ウ) |
|---|-----|---|-----|---|-----|
| ① | 皮 | — | 処理 | — | 提出 |
| ② | 精巢 | — | 調理 | — | 提出 |
| ③ | 卵巣 | — | 処理 | — | 保存 |

※解答は解答欄に記入してください。

問4

次の記述にあてはまるふぐの名称を下記の語群から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(ア) 地方名: トラ、シロ、ホンフグ、モンフグ

特徴: 全長70cm以上に達する大型種。背面・腹面に小棘がある。胸びれのすぐ後に白くふちどられた大きい黒紋がある。臀ひれは白色。背面の模様は大きさ、住み場所により著しく異なり、幼魚では背面はむしろ白の虫食い模様。

(イ) 地方名: アカボシフグ、モフグ、ウグイス、イロモノ、コウライフグ、ホシアリフグ、キクキフグ

特徴: 全長40cmになる中型種。地色は黄褐色又は緑褐色で、眼径大の白点を持つ。この白点は小さいものほど明瞭だが、大きいものでは認め難い。胸ひれ後方の黒紋は不定形で細長く、大きい個体では不明瞭。体の下縁に黄または橙色の線がある。臀ひれは黄または橙色。背面と腹面に顕著な小棘がある。

(ウ) 地方名: ナゴヤ(フグ)、モフグ、メアカフグ、イソフグ、スズメフグ

特徴: 全長35cmに達する中型種。体に小棘はなく、胸びれ後方の黒紋はない。臀ひれが白色。背面は茶色の地色に褐色の模様があり、大型魚ではこれが途切れて点状になる。

(エ) 地方名: ナメラ(フグ)、ナメタ(フグ)、ナゴヤ(フグ)

特徴: 全長50cm程度の中型種。体に小棘はなく、体側中央に黄色の線がある。胸びれ後方に明瞭な黒紋がある。臀ひれは黄色。成魚型は背方が黒褐色であるが、幼魚型は白っぽい斑点を持っている。ただし、幼魚型のままで成熟しているものもある。

(オ) 地方名: ナゴヤ(フグ)、コマル、ヒガンフグ、モフグ、コメフグ、カンバ

特徴: 全長25cmの小型種。背面・腹面に小棘がある。茶褐色の地色に、淡色のほぼ丸い小点がある。背ひれ、臀ひれは黄色または黄桃色。

問4 解答欄

(ア)	③
(イ)	①
(ウ)	④
(エ)	②
(オ)	⑥

①サンサイフグ ②マフグ ③トラフグ ④ショウサイフグ ⑤カラス
⑥コモンフグ

※解答は解答欄に記入してください。

問5

ゴマフグの可食部位について、あてはまるものを解答欄に記入しなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と精巢
- ③ 筋肉、皮、精巢

問5 解答欄

②

問6

トラフグ・カラスの可食部位について、あてはまるものを解答欄に記入しなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と精巢
- ③ 筋肉、皮、精巢

問6 解答欄

③

※解答は解答欄に記入してください。

問7

ふぐの凍結および解凍に関する記述として 誤っているものを1つ 選びなさい。

- (ア) 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、できる限り内臓を除去した状態で凍結しなければならない。
- (イ) 不適切な方法でふぐを凍結、解凍することにより、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することがある。
- (ウ) ふぐの解凍後に、処理せずに直ちに再凍結することは問題ない。

問7 解答欄

ウ

問8

卵巣及び皮の塩蔵処理にあたって、遵守するべき事項として 誤っているものを1つ 選びなさい。

- (ア) 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多いことから、これらがふぐ処理施設以外へ搬送されないよう管理しなければならない。
- (イ) 定められた期間塩蔵処理したふぐの部位は、ロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおよそ10MU/gを超えないことを確認する。
- (ウ) 卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては6月以上、皮にあつては2年以上行う。

問8 解答欄

ウ

問9

有毒部位の除去などの処理にあたって、遵守するべき事項として 誤っているものを1つ 選びなさい。

- (ア) 除去したふぐの肝臓等の有毒部位は、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しなければならない。
- (イ) ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去などができると厚生労働大臣が認める者及び施設に限って行うことが決められている。
- (ウ) ふぐの不可食部位である腎臓(かくしぎも)、その他有毒臓器および血塊は、確実に除去する必要がある。

問9 解答欄

イ

※解答は解答欄に記入してください。

問10

「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」に定める、食用として認められるなしふぐの漁獲海域に関する記述として正しいものを1つ選びなさい。

- (ア) 筋肉は有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたもの、精巢は有明海および橘湾で漁獲されたものに限られる。
- (イ) 筋肉は有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたもの限り、精巢は食用にはならない。
- (ウ) 筋肉および精巢は、有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限られる。

問10 解答欄

ア

問11

次の(ア)から(オ)は、ふぐ処理施設でのふぐの取り扱い等についての記述である。正しいものには○、誤っているものには×を記入しなさい。

- (ア) ふぐ処理師でない者も、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて、3か月以上の期間、ふぐの取扱いに従事すれば、1人でふぐの処理を行うことができる。
- (イ) 食品衛生法第6条に基づき、未処理であっても食用のふぐであれば、一般の人に販売してもよい。
- (ウ) ふぐ処理が認められた施設においては、ふぐ処理を行うための専用の包丁、まな板等の器具を備えなければならない。
- (エ) 有毒部位が他の食品又は廃棄物に混入しないよう、施錠できる一定の容器に保管しなければならない。
- (オ) 有毒部位の除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、必要に応じて清水で十分洗浄する。

問11 解答欄

(ア)	×
(イ)	×
(ウ)	○
(エ)	○
(オ)	○

※解答は解答欄に記入してください。

問12

次の(ア)から(オ)は、ふぐ毒及びふぐ中毒について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 毎日中毒しない範囲でふぐ毒を摂取すると、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性が獲得出来る。
- (イ) ふぐ毒の成分はテトロドトキシンといわれ、その毒力の強さは青酸カリの約1000倍と言われている。
- (ウ) ふぐ毒の成分は水に不溶だが、有毒な臓器を水に浸しておくと、水中にその成分が浸出してくることがある。
- (エ) ふぐ毒は、加熱・冷却しても、完全に毒性をなくすことはできない。
- (オ) ふぐ中毒が進むと、運動麻痺を起こし、重症の場合は呼吸麻痺を伴うことが多いので、人工呼吸等の治療を受けさせる必要がある。

問12 解答欄

(ア)	×
(イ)	○
(ウ)	○
(エ)	○
(オ)	○

問13

ふぐの臓器と毒性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、解答欄に記入しなさい。

- (ア) 成熟した精巢は白色で、断面は豆腐状またはヨーグルト状を呈し、ふぐの種類によっては可食できるものもある。
- (イ) 両性ふぐと言われる雌雄同体のふぐの場合、生殖巣はすべて有毒とみなす。
- (ウ) ふぐの筋肉は無毒であるため、ふぐの種類によらず可食部位とみなしても問題ない。

問13 解答欄

ウ

※解答は解答欄に記入してください。

問14

輸入ふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っている記述を1つ選び、解答欄に記入しなさい。

- (ア) 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クサフグ等の21種類である。
- (イ) 輸入するふぐには、輸出国の公的機関で作成された証明書が添付されていなければならない。
- (ウ) 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないものか、単に内臓のみをすべて除去したものに限る。

問14 解答欄

ア

※解答は解答欄に記入してください。

問15

次の(ア)～(オ)はふぐの生活史と生態および分布について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 自然界において、トラフグ属では雑種が確認されている。
- (イ) 日本産のふぐの多くは秋から冬にかけて産卵する。
- (ウ) 産卵場はふぐの種類によって異なり、クサフグは5～6月の大潮時、海浜に多くのふぐが押し寄せて産卵する。
- (エ) 産卵時期の最も早いヒガンフグでは水温14～15度で約1週間でふ化する。
- (オ) トラフグはふ化後約1か月で黒斑が形成される。

問15 解答欄

(ア)	○
(イ)	×
(ウ)	○
(エ)	×
(オ)	×

問16

次の(ア)～(ウ)はふぐの体のつくり、習性などについての問題です。

- (ア) ①～③のうち誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
- ① ふぐは水や空気を飲み込んで腹を膨らませこれを吐き出すときに発音する。
 - ② ふぐは胃の一部が特殊な袋状をしていてこれに水や空気を入れて膨張させることができる。これを膨腹習性といい、威嚇または自己防衛と関連あると考えられている。
 - ③ 一般に魚には眼瞼がなく、眼は開いたままであるが、ふぐの眼の周りには多数の皮褶があり、これを絞りにして眼をゆっくり開閉することができる。
- (イ) ①～③のうち誤っているものを1つ選びその番号を解答欄に記入しなさい。
- ① ふぐには肋骨が全くない。
 - ② ふぐは泳ぐ時に背ひれと臀ひれを同時に左右に振り前進するため背ひれと臀ひれを動かす筋肉は発達するが、一般の魚にみられる体側筋は著しく退縮している。
 - ③ ふぐのひれは大きく、特にひれ酒として親しまれている腹びれは大きい。

問16 解答欄

(ア)	①
-----	---

(イ)	③
-----	---

※解答は解答欄に記入してください。

(ウ) ①～③のうち正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 夏期の台風の後にはハリセンボンやホシフグが日本海西部や九州北部に群れをなして漂着する打上げ現象が起こる。
- ② ふぐは強い刺激や飼育槽の水質が悪くなると食物を吐き出す習性が極めて強い。
- ③ ふぐは産卵期が近づくと、内臓の半分以上を占める卵巣(シラコ)か精巣(マコ)が目立つ。

(ウ)	②
-----	---

問17

次の①、②の文はふぐの寄生虫について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- ① 甲殻類に属するウミチヨウはフグの肝臓内に寄生し、淡青色で半透明であり、大きいものでは3cmを超す。昔から知られ、有毒とされていたが、実際は無毒である。
- ② ふぐの腹腔内や臓器にはしばしば1.5～3cmの白い糸くず状の寄生虫がみられる。これはアニサキスと呼ばれ、アジ、サバなどにも認められ、人の胃壁に食い込んで胃痛を起こすことがある。

問17 解答欄

①	×
②	○

問18

ふぐの種類に関する次の記述のうち、()内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。

ふぐは、古くから(ア)が多く用いられ、毒を持つ部分が全く違う2種類のふぐを同一名で呼ぶこともある。これにより、ふぐの部位別の毒性判断を誤るおそれもあるので、ふぐの種類を表示にあたっては(イ)を用いることが必要である。

- | | | |
|---|------|------|
| | ア | イ |
| ① | 標準和名 | 地方名 |
| ② | 地方名 | 標準和名 |
| ③ | 学名 | 標準和名 |

問18 解答欄

②

※解答は解答欄に記入してください。

問19

食品表示法に基づく生食用ふぐに関する次の記述のうち、外装への表示義務について、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 年月日により、消費期限又は賞味期限を表示する。
- ② ふぐ処理者の氏名及び住所を表示する。
- ③ 凍結させたものを解凍したものについては「解凍」と表示する。

問19 解答欄

②