

令和4年度山形県ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

令和4年10月22日(土)

試験問題は、指示があるまで開いてはいけません。

■ 科目

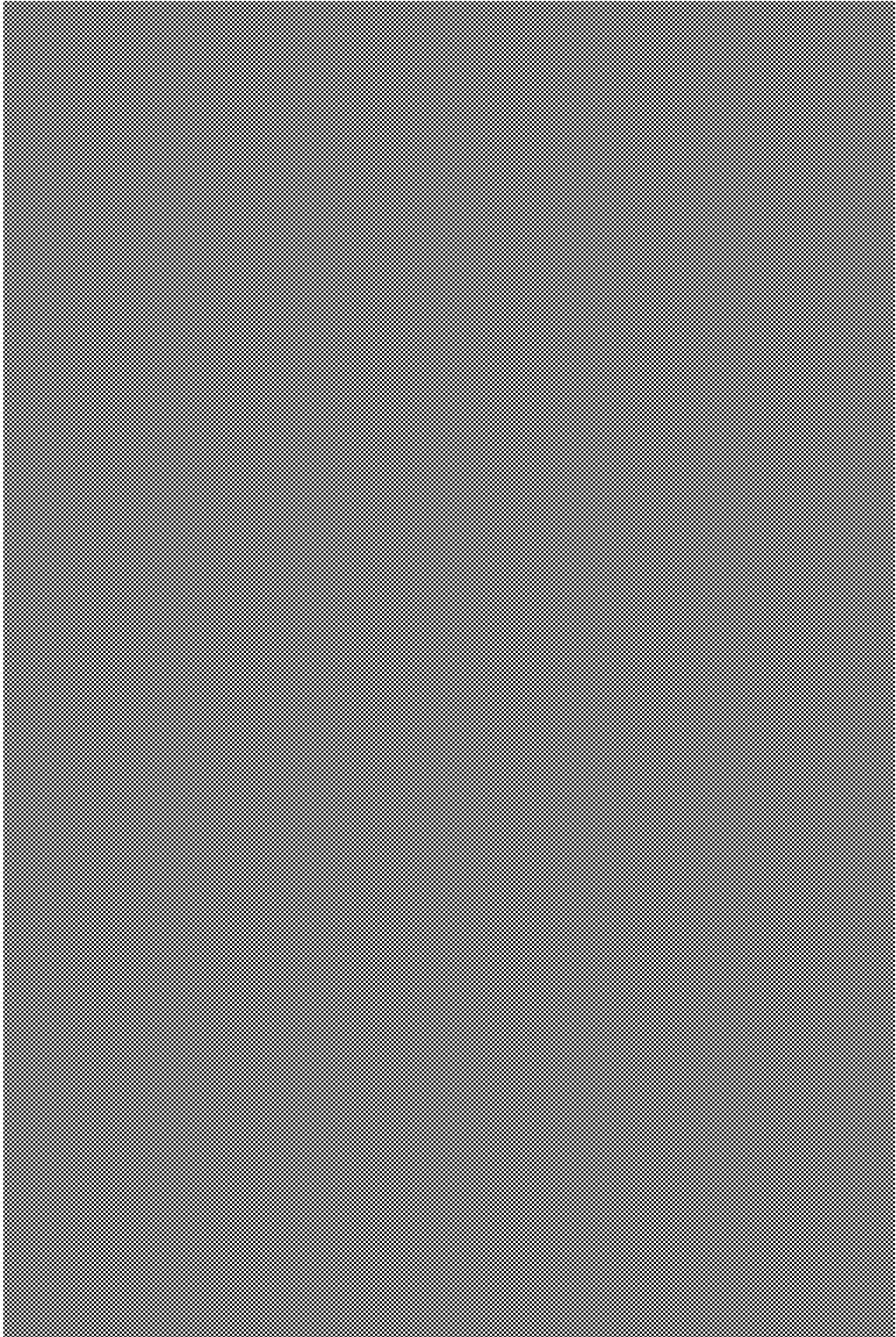
- 1 水産食品の衛生に関する知識
- 2 関係法規
- 3 ふぐの種類と鑑別
- 4 ふぐの処理と鑑別
- 5 ふぐの一般知識

■ 注意事項

- 1 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 2 解答は、正解を1つだけ選んで、解答用紙の所定の欄に1～4の番号を記入してください。2つ以上記入したり、所定の欄以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。
- 3 解答用紙には、受験番号及び氏名を忘れずに記入してください。
- 4 試験時間中は、原則退室を認めません。
- 5 携帯電話等の通信機器を時計代わりに使用することは禁止します。電源を切ってカバン等にしまってください。
- 6 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、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 7 試験問題は持ち帰っても構いません。

山形県知事指定団体

公益社団法人山形県食品衛生協会



1 水産食品の衛生に関する知識

問1 食品衛生法で規定する食品等事業者の責務に関する次の記述について、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a 食品等事業者は、営業上使用する食品の原材料の安全性の確保に努めなければならない。
- b 食品等事業者は、自らが加工する食品の安全性の確保に関する知識及び技術を習得するよう努めなければならない。
- c 食品等事業者は、個人情報保護の観点から、原材料の仕入れ元の情報を記録してはならない。
- d 食品等事業者は、自らが販売する食品を原因とした食品衛生上の危害が発生した場合でも、その食品に関する情報を何人にも提供してはならない。

1 (a 、 b) 2 (a 、 d) 3 (b 、 c) 4 (c 、 d)

問2 食品衛生法施行規則で規定する、食品営業施設の一般的な衛生管理の基準に基づく食品等取扱者の衛生管理に関する次の記述について、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 食品等取扱者の健康状態は個人情報にあたることから、食品営業施設では把握しなくてよい。
- 2 食品等取扱者は、食品を取り扱う間は、器具を不必要に汚染させない。
- 3 食品等取扱者は、異物混入の原因となるおそれのある装飾品を、食品等を取り扱う施設内に持ち込まない。
- 4 生鮮の原材料を取り扱う作業を終えた時は、十分に手指の洗浄及び消毒を行う。

問3 食品衛生法で規定する生食用鮮魚介類の規格基準に関する次の記述について、()に入る正しい語句を1～4から1つ選びなさい。

生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、()で保存しなければならない。

1 -15℃以下 2 10℃以下 3 15℃以下 4 30℃以下

問4 アニサキス及びアニサキスによる食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 急性胃アニサキス症は、およそ48時間後に発症する。
- 2 シメサバは、食酢を使用するため、アニサキス食中毒の原因とはならない。
- 3 アニサキスは微小なため、目視で確認できない。
- 4 魚介類を-20℃で24時間以上冷凍すれば、アニサキス食中毒を予防することができる。

問5 食品衛生法施行規則で規定する食品営業施設の一般的な衛生管理の基準に関する次の記述について、()に入る正しい語句を1～4から1つ選びなさい。

手洗い設備は、石けん、ペーパータオル等及び()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すること。

- 1 手指乾燥機
- 2 消毒剤
- 3 爪ブラシ
- 4 手洗い設備洗浄器具

2 関係法規

問6 食品衛生法で規定する不衛生な食品の販売等の禁止に関する次の記述について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 有毒部位が除去されていない未処理のふぐは、一般消費者に販売できない。
- 2 鋭利な異物が付着した身欠きふぐは、有毒部位が除去されていれば販売できる。
- 3 腐敗したふぐは、有毒部位が除去されていれば販売できる。
- 4 ふぐの稚魚が混入したシラスのパックは、そのまま販売できる。

問7 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定するふぐ処理者に関する次の記述について、()に入る正しい語句を1～4から1つ選びなさい。

「ふぐ処理者」とは、()に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると知事が認める者をいう。

- 1 ふぐ毒の解毒方法
- 2 ふぐの値段
- 3 ふぐの種類の見分け
- 4 ふぐの漁獲量

問8 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定するふぐ処理者の認定に関する次の記述のうち、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 山形県知事は、山形県ふぐ処理者認定試験に合格した者をふぐ処理者として認定する。
- 2 認定試験には、学科試験と実技試験があり、片方の合格基準を満たせば合格となる。
- 3 ふぐ処理者の認定を取り消された場合、二度と認定を受けることはできない。
- 4 認定証の交付を受けるには、山形県ふぐ処理者認定試験に合格後、保健所長に認定申請しなければならない。

問9 ふぐの取扱いに関する次の記述について、()に入る語句の正しい組合せを1～4から1つ選びなさい。

ふぐを取り扱う場合、ふぐの種類の名前は(a)を用いること。また、魚体全てが有毒なふぐは(b)こと。

- | | a | | b |
|---|----------|------|---------|
| 1 | 地域ごとの通称名 | ———— | 確実に排除する |
| 2 | 地域ごとの通称名 | ———— | 加熱調理を行う |
| 3 | 標準和名 | ———— | 加熱調理を行う |
| 4 | 標準和名 | ———— | 確実に排除する |

問 10 次のうち、山形県ふぐ取扱指導要綱に規定する、知事がふぐ処理者の認定を取消することができる場合の記述として、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a ふぐ処理者が不正な手段で認定を受けた場合
- b ふぐ処理者が交通違反を起こした場合
- c ふぐ処理者が処理したふぐを食べた者が、ふぐ毒を原因として食中毒を起こした場合
- d ふぐ処理者がふぐ処理に関する業務を廃止する場合

- 1 (a 、 b) 2 (a 、 c) 3 (b 、 c) 4 (c 、 d)

3 ふぐの種類と鑑別

問 11 日本の沿岸域で漁獲される次のふぐのうち、食用に供されるふぐの組合せとして、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 トラフグ、ドクサバフグ 2 ホシフグ、シロサバフグ
3 ゴマフグ、ヨリトフグ 4 ムシフグ、ネズミフグ

問 12 ふぐの特徴に関する次の記述にあてはまるふぐの種類として、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

成魚の体の背面は小さな黒い斑点が数多く密に分布するため黒褐色に見えるが、幼魚では白い斑点がある。むなびれの後ろに大きな黒い斑紋があるが白いふち取りはない。しりびれは黄色。背面と腹部に小棘(トゲ)はなくなめらかである。

- 1 コモンフグ 2 クサフグ 3 カラス 4 マフグ

問 13 ふぐの可食部位として、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a サンサイフグの皮 b ショウサイフグの骨 c コモンフグのヒレ
d イシガキフグの精巢

- 1 (a 、 b) 2 (a 、 c) 3 (b 、 d) 4 (c 、 d)

問 14 雌雄同体(両性ふぐ)のトラフグの可食部位として、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 筋肉、皮、精巢 2 筋肉、皮 3 筋肉、精巢 4 可食部なし

4 ふぐの処理と鑑別

問 15 食品衛生法の施行に関する規則で規定する、ふぐの処理施設に関する次の記述について、()にあてはまる語句として最も適当なものを1～4からそれぞれ1つ選びなさい。

除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、(ア)等を備える。また、ふぐの処理をするための(イ)を備える。

- 1 施錠できる容器 2 急速冷凍庫 3 専用の器具 4 他と兼用できる器具

問 16 ふぐの凍結及び解凍に関する次の記述について、()に入る最も適当な語句をアについては第1欄から、イについては第2欄からそれぞれ1つ選びなさい。

ふぐを凍結させる場合は急速凍結法により凍結させ、保管は(ア)以下で行い、温度の変動を少なくする。解凍は有毒部位の毒が筋肉部に移行しないよう、流水等を用いて(イ)行い、再凍結は行わない。

第1欄(アの選択肢)

- 1 -18°C 2 -10°C 3 -4°C 4 0°C

第2欄(イの選択肢)

- 1 迅速に 2 緩やかに 3 一晩かけて 4 数日かけて

問 17 長期間塩蔵処理することにより、人の健康を損なうおそれがないとされるふぐの卵巣及び皮の処理に関する記述について、()に入る語句の正しい組合せを1～4から1つ選びなさい。

ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理は、十分行うこととし、卵巣にあつては(a)以上、皮にあつては(b)以上行うこと。

- | | a | b |
|---|----|-----|
| 1 | 2年 | 6か月 |
| 2 | 2年 | 3か月 |
| 3 | 1年 | 6か月 |
| 4 | 1年 | 3か月 |

問 18 次のうち、食品衛生法に基づきふぐの処理を行うことができる食品営業許可業種として、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a 飲食店営業
- b 冷凍食品製造業
- c そうざい製造業
- d 水産製品製造業

1 (a 、 b) 2 (a 、 d) 3 (b 、 c) 4 (b 、 d)

問 19 次の表は、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び可食部位(漁獲海域が限定されているもの。)を示すものである。()にあてはまる語句を1～4からそれぞれ1つずつ選びなさい。

科名	種類(種名)	可食部位
フグ科	ナシフグ (有明海、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。)	(ア)
	ナシフグ (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に限る。)	(イ)

1 心臓 2 筋肉 3 精巢 4 肝臓

5 ふぐの一般知識

問 20 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1～4から1つ選びなさい。

- | ふぐの標準和名 | 学名 |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 カラス | ————— <i>Takifugu chinensis</i> |
| 2 ショウサイフグ | ————— <i>Takifugu snyderi</i> |
| 3 ヒガンフグ | ————— <i>Takifugu pardalis</i> |
| 4 ハコフグ | ————— <i>Takifugu stictonotus</i> |

問 21 食品表示基準に基づき、容器包装に入れられた生食用の切り身のふぐに表示しなければならない事項の正誤について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- a 原料ふぐの種類
- b 保存の方法
- c 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
- d 消費期限又は賞味期限

	a	b	c	d
1	正	誤	正	誤
2	正	正	誤	正
3	誤	誤	正	正
4	正	正	正	正

問 22 ふぐの特徴及び構造に関する次の記述について、()にあてはまる語句を1～4からそれぞれ1つ選びなさい。

ふぐの(ア)は肛門近くに左右1対存在する。また、ハリセンボン科のふぐには腹びれや(イ)がない。

- 1 肝臓 2 腎臓 3 生殖腺 4 肋骨

問 23 ふぐの寄生虫に関する次の記述のうち、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 チョウ(ウオジラミ)は、吸盤によりふぐの皮膚に吸着寄生する。
- 2 アニサキスは、体長10～30mm程度で楕円形の寄生虫である。
- 3 ウミチョウは、糸くず様の寄生虫で内臓に寄生する。
- 4 ヘテロボツリウム(エラムシ)の成虫は、肉眼で確認できないほど微小である。

問 24 ふぐ毒に関する次の記述について、()に入る語句の正しい組合せを1～4から1つ選びなさい。

ふぐは猛毒のテトロドトキシンを持つ。毒力の強さは、ふぐの種類及び部位によって著しく異なり、一般に(a)、卵巣、皮の毒力が強い。

ふぐ毒による中毒症状の第1段階として口唇部及び舌端に軽い痺れが現れ、次第に呼吸困難を感じるようになる。食中毒の原因食品としては、(b)が多い。

- | | a | | b |
|---|----|------|---------------|
| 1 | 肝臓 | ———— | 飲食店で提供した料理 |
| 2 | 腎臓 | ———— | 飲食店で提供した料理 |
| 3 | 肝臓 | ———— | 釣り人や素人による家庭料理 |
| 4 | 腎臓 | ———— | 釣り人や素人による家庭料理 |

問 25 国内で販売の用に供する輸入ふぐの取扱いに関する次の記述のうち、最も適当なものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び南シナ海で漁獲されたものに限る。
- 2 輸入するふぐは、処理を行わないものに限る。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の政府機関が発行した衛生証明書が添付されていることが必要である。
- 4 冷凍されたふぐの輸入は認められない。

問 26 ふぐの雑種に関する次の記述のうち、最も適当なものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 トラフグ属では種間交雑が起こることはない。
- 2 日本の沿岸域では、現在までふぐの雑種が漁獲されたことはない。
- 3 両親種が鑑別できるふぐは、両親種それぞれの可食部位すべてが可食部位となる。
- 4 ふぐの処理にあたっては、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。