

令和5年度山形県ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

令和5年11月11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

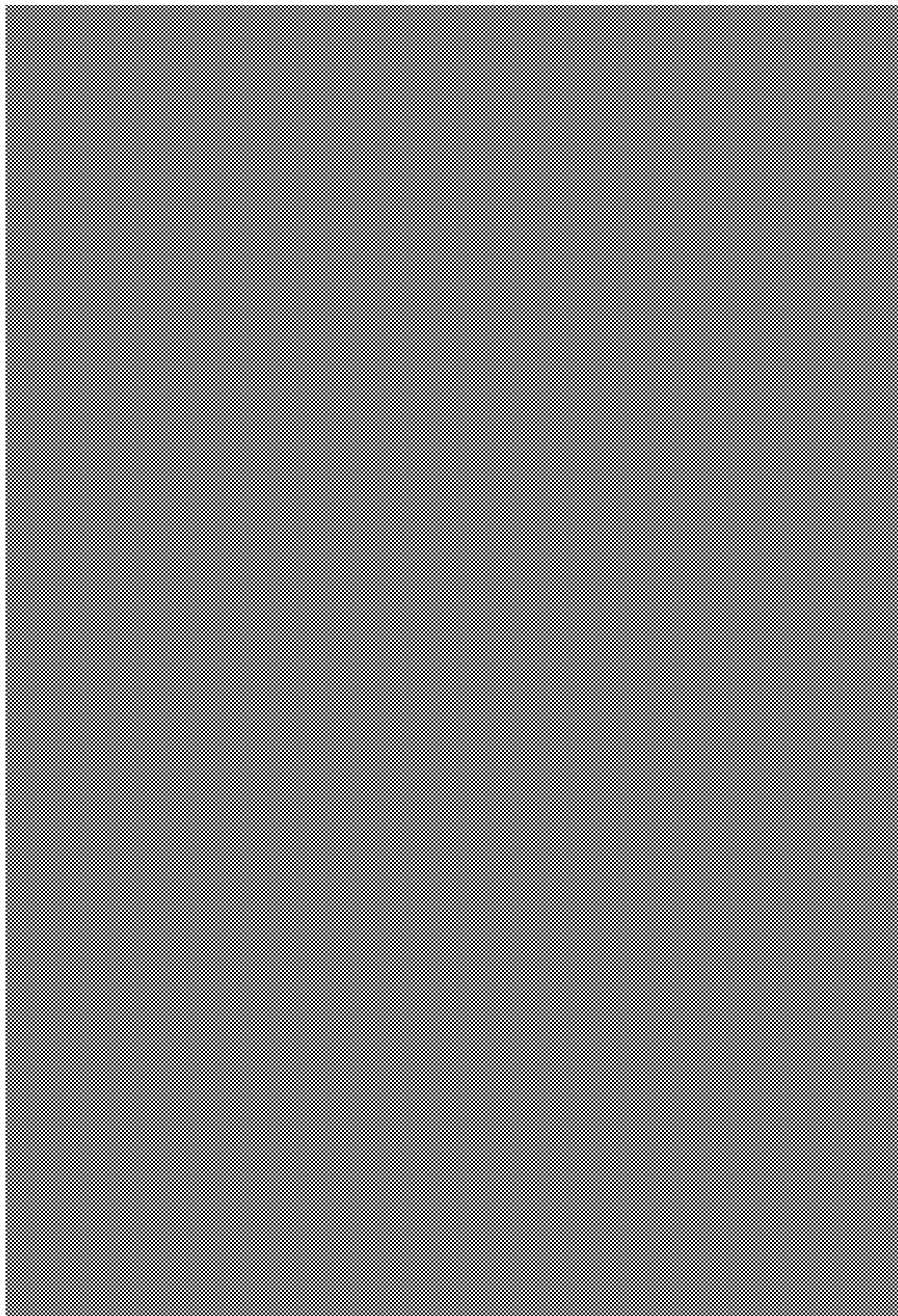
- 1 水産食品の衛生に関する知識
- 2 関係法規
- 3 ふぐの種類と鑑別
- 4 ふぐの処理と鑑別
- 5 ふぐの一般知識

■ 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 次の記述は、食品衛生法第一条「目的」の条文である。()にあてはまる語句として正しいものを1～4から1つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生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、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()を図ることを目的とする。

- 1 保護 2 維持 3 管理 4 増進

問2 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、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 自らの責任において、販売食品等の自主検査の実施に努めなければならない。
- 2 従事する調理師の氏名を保健所長に届け出なければならない。
- 3 食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、原材料の販売を行った者の名称を記録し保存するよう努めなければならない。
- 4 販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等は速やかに廃棄する等の適確な措置を講ずるよう努めなければならない。

問3 シガテラ毒に関する次の記述の正誤について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- a アブラソコムツは、シガテラ毒を持つ有毒魚として、食用が禁止されている。
- b 主な症状に、神経症状であるドライアイスセンセーション(温度感覚の異常)がある。
- c 主な毒成分はシガトキシン及び類縁化合物である。
- d 加熱調理により毒成分は消失する。

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

問4 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、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオの最確数は、検体1gにつき100以下でなければならない。
- 2 原料用鮮魚介類を洗浄する水は、水道水でなければならない。
- 3 原料となる鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 4 清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。

問5 食品衛生法施行規則で規定する、食品営業施設の公衆衛生上必要な措置の基準に関する次の記述について、営業者が遵守すべき事項として誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（衛生管理計画）を作成すること。
- 2 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、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 衛生管理の実施状況を記録した書類を食品衛生責任者に確認させた後、直ちに廃棄すること。
- 4 衛生管理計画書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。

2 関係法規

問6 山形県ふぐ取扱指導要綱の趣旨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から選びなさい。

この要綱は、ふぐによる食中毒の発生を(a)するため、ふぐの(b)について必要な事項を定めるものとする。

- | | a | | b |
|---|-----|----|------|
| 1 | 防 止 | —— | 取扱い |
| 2 | 防 止 | —— | 届出方法 |
| 3 | 把 握 | —— | 取扱い |
| 4 | 把 握 | —— | 届出方法 |

問7 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 トラフグは、内臓を除去せずに一般消費者に販売できる。
- 2 釣り針が混入した身欠きふぐは、有毒部位が除去されているため販売できる。
- 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アジのパックは、販売できない。

問8 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、()にあてはまる語句として正しいものを1～4から1つ選びなさい。

「ふぐ処理者」とは、ふぐの()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 生態
- 2 繁殖
- 3 種類の鑑別
- 4 養殖の方法

問9 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、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者の認定を取り消され、その処分のあった日から1年を経過しない場合は、ふぐ処理者として認定を受けることはできない。
- 2 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。
- 3 山形県ふぐ処理者認定試験に合格した者は、別途申請しなくとも、ふぐ処理者認定証が交付される。
- 4 山形県知事は、他自治体が行う、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しない。

問10 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定する、山形県知事がふぐ処理者の認定を取り消す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 ふぐの毒による食中毒を起こした場合
- b 不正な手段で認定を受けた場合
- c 調理師免許を取り消された場合
- d 未成年者の場合

- 1 (a、b)
- 2 (a、c)
- 3 (b、d)
- 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 クサフグ、ドクサバフグ | 2 ヨリトフグ、ヒガンフグ |
| 3 クマサカフグ、キタマクラ | 4 ウチワフグ、シマフグ |

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。

背面、体側上部は茶褐色で、背面は濃褐色の不規則網目模様を呈し、体側には濃褐色の斑紋が散布する。また、体側には黄色線が縦走する。胸びれ後方の黒紋はないが、やや大きめの黒斑数個が集まっている。腹部、しりびれは白い。背面、腹部ともに小棘（トゲ）はなく平滑。

- | | | | |
|---------|-------|--------|-----------|
| 1 コモンフグ | 2 マフグ | 3 クサフグ | 4 ショウサイフグ |
|---------|-------|--------|-----------|

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 ゴマフグの皮 | b ヒガンフグの肝臓 | c シマフグの精巢 |
| d カラスのひれ | | |

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

問 14 シロサバフグ、クロサバフグ及びドクサバフグの特徴に関する次の記述のうち、ドクサバフグにのみ当てはまるものとして、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 背面には頭部から背びれの付け根まで小棘（トゲ）がある。
- 2 体側に金または銀光色帯が縦走する。
- 3 しりびれは白色である。
- 4 皮は可食部位である。

4 ふぐの処理と鑑別

問 15 ふぐの有毒部位の除去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 ゴマフグの骨は、有毒部位として確実に除去する。
- b マフグの皮は、有毒部位として確実に除去する。
- c クサフグのヒレは、除去する必要はない。
- d シロサバフグの精巢は、除去する必要はない。

1 (a、c) 2 (a、d) 3 (b、c) 4 (b、d)

問 16 ふぐの凍結及び解凍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 ふぐを凍結する際は、できる限り内臓を除去せずに行う。
- 2 凍結保管は、 -4°C 以下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- 3 解凍は、常温で時間をかけて行う。
- 4 解凍したフグの再凍結は行わない。

問 17 ふぐの有毒部位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。

除去した有毒部位は、(a) できる容器に保管する。また、有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、(b) 等により確実に処分する。

- | | a | | b |
|---|----|----|----|
| 1 | 施錠 | —— | 煮沸 |
| 2 | 施錠 | —— | 焼却 |
| 3 | 冷凍 | —— | 煮沸 |
| 4 | 冷凍 | —— | 焼却 |

問 18 ナシフグ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 1 つ選びなさい。

ナシフグは原則食用不可である。ただし、筋肉は()、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海で漁獲されたものに限り食用可。精巢は() 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り食用可。

- 1 石狩湾 2 日本海 3 有明海 4 小浜湾

問 19 ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理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。

卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては(a) 年以上、皮にあつては 6 月以上行う。また、製品は出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね(b) MU/g を超えないことを確認する。

	a		b
1	1	——	100
2	2	——	10
3	2	——	100
4	1	——	10

問 20 ふぐの処理を行うための施設に係る手続き及び必要な施設基準として誤っているものを 1～4 から 1 つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理を行う営業者は、営業後 1 年以内に保健所長に届出を行う。
- 2 ふぐの処理をするための専用の器具を備える。
- 3 施設には、手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を備え、その水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である。
- 4 食品や器具等を洗浄するため、使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を備える。

問 21 ふぐの処理と原料ふぐの選別に関する次の記述の正誤について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- a ふぐの有毒部位の除去処理に用いる包丁やまな板は、処理作業中には洗浄してはならない。
- b 魚体全てが有毒なサンサイフグは、確実に排除する。
- c 種類不明のふぐは確実に排除する。
- d 市場から購入したふぐを処理する場合は、ふぐの選別を行う必要はない。

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

問 22 食品衛生法に定める、ふぐの処理を行うことができる営業許可として誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 そうざい製造業 2 水産製品製造業 3 魚介類販売業 4 飲食店営業

5 ふぐの一般知識

問 23 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。

	標準和名		学名
1	トラフグ	—————	<i>Takifugu rubripes</i>
2	アカメフグ	—————	<i>Takifugu chrysops</i>
3	イシガキフグ	—————	<i>Takifugu snyderi</i>
4	ゴマフグ	—————	<i>Takifugu stictonotus</i>

問 24 ふぐの表示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 1 つ選びなさい。

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は、一般的な表示事項のほかに「加工年月日」又は「ロット」が特定できるもの、「生食用」である旨、加えて、「()」を標準和名で表示するとともに、「漁獲水域名」も表示しなければならない。

- 1 ふぐの分布 2 原料ふぐの科名 3 原料ふぐの種類 4 可食部位

問 25 ふぐの特徴及び構造に関する次の記述の正誤について、正しいものを 1～4 から 1 つ選びなさい。

- a 体の表面にウロコはなく、多数の棘（トゲ）を有する種類が多い。
- b 背びれ及び腹びれがある。
- c 細かい歯ではなく、板状やのみ状の歯を有する。
- d まれに精巣と卵巣の両性の生殖腺を備えたものが見られる。

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

問 26 魚介類のアニサキス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。

アニサキスは、白くて (a) の寄生虫であり、その幼虫は魚類の腹腔内や臓器に多く寄生する。人が生きたままのアニサキスを摂取した場合、人の胃壁などに食い込んで腹痛を起こすことがある。加熱または (b) 以上冷凍することにより感染を防ぐことができる。

	a		b
1	糸くず様	—————	－20℃で24時間
2	糸くず様	—————	－15℃で12時間
3	楕円形	—————	－20℃で24時間
4	楕円形	—————	－15℃で12時間

問 27 ふぐ毒に関する次の記述の正誤について、正しいものを 1～4 から 1 つ選びなさい。

- a ふぐ毒の名称は、テトロドトキシンである。
- b 毒力の強さは、ふぐの種類及び部位に関係なくほぼ同じである。
- c ふぐ毒は、水に溶けるため、よく水洗いすることにより毒を取り除くことができる。
- d ふぐ毒は、耐熱性があり、一般的な加熱調理では分解しない。

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

問 28 ふぐによる食中毒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 釣り人等による素人料理が原因となることが多い。
- 2 客の求めに応じて有毒部位を提供した場合、食中毒の原因施設とはならない。
- 3 症状は、口唇や指先のしびれから始まる。
- 4 食後 20 分から 3 時間程度の短時間で症状が現れる。

問 29 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。

輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び (a) で漁獲されたものに限る。

また、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又は単に (b) に限る。

	a	b
1	黒海	頭とひれのみ除去したもの
2	黒海	内臓のみをすべて除去したもの
3	東シナ海	頭とひれのみ除去したもの
4	東シナ海	内臓のみをすべて除去したもの

問30 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、雑種が多く存在する。
- 2 日本の沿岸域では、トラフグとマフグの交雑種以外は報告されていない。
- 3 雑種の両親種を外見から判別することは、非常に容易である。
- 4 両親種を判別できるふぐは、両親種それぞれの可食部位すべてが可食部位となる。

