

# 令和3年度 ふぐ処理者試験学科試験問題

令和3年9月17日（金）

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

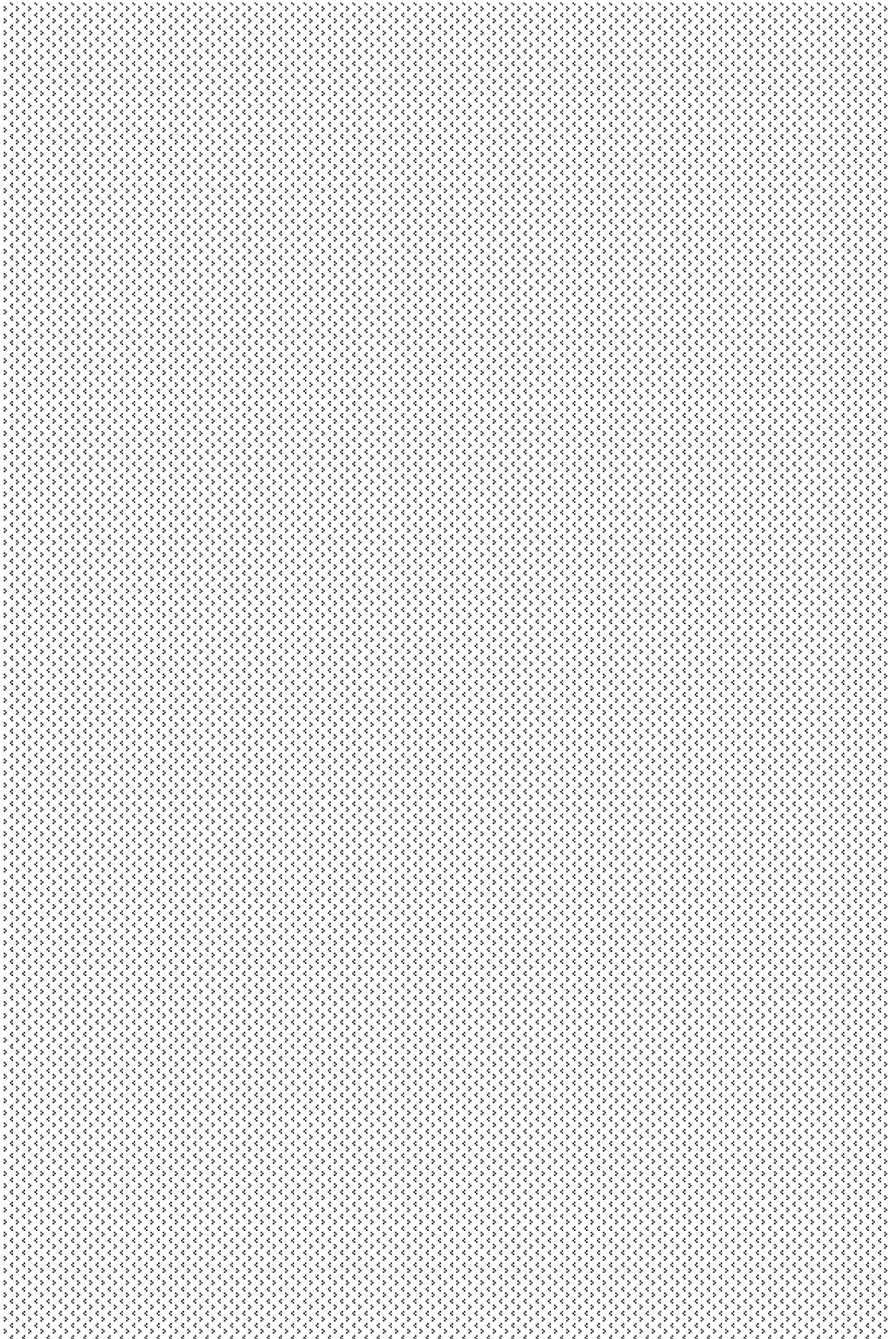
受験番号	
氏名	

## 〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆，シャープペンシルを使用し，その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に，問題用紙と答案用紙に受験番号，氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で30問あります。
- 5 解答は，正解を一つだけ選んで，答案用紙の所定の□中にその番号を記入してください。二つ以上記入したり，□の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。
- 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，その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 試験時間中，用便等やむを得ない場合は，その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午後2時から3時30分までの1時間30分です。
- 10 試験開始後1時間と終了前の10分間は退室できません。1時間を経過してから退室するときは，再度受験番号，氏名が記入されているか確認し，その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 11 試験時間終了後に退室するときは，机の上に答案用紙を裏返しにして置き，係員の指示があるまで着席して待ってください。

指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



# 1 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 次のうち、食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務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 食品等の仕入元や販売先等に関する記録の作成及び保存に努めること。
- 2 食品による危害発生の防止を目的とした、取り扱う食品等に関する情報や記録の国や県等への提供に努めること。
- 3 食品営業施設から排出される水による河川等の水質の汚濁の防止に努めること。
- 4 取り扱う食品について、安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めること。

【問2】 次のうち、食品衛生法に規定されている販売用の食品の基準又は規格に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 販売の用に供する食品について、基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により加工や調理し、その規格に合わない食品を加工や調理してはならない。
- 3 輸入して国内で販売される食品については、基準又は規格が適用されない。
- 4 流通する食品の市場価格の維持を目的として、販売用の食品の基準又は規格が定められている。

**【問3】** 次のうち、食品営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 冷蔵庫の温度計等は、その機能を定期的に点検していれば、点検の結果を記録する必要はない。
- 2 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。
- 3 調理者に下痢や発熱等の有無について、従事前に確認する必要はない。
- 4 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する必要がある。

**【問4】** 次のうち、腸炎ビブリオ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 腸炎ビブリオは、熱に弱いので、よく加熱することで死滅する。
- 2 腸炎ビブリオは、水温の高い夏期の海水で多く検出される。
- 3 腸炎ビブリオは、真水に弱いので、魚介類を水道水でよく洗浄することが重要である。
- 4 腸炎ビブリオは、増殖速度が遅いので、わずかな時間であれば冷蔵保存する必要はない。

## 2 関係法規

【問1】 宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」の目的に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

この条例は、ふぐの処理及び販売（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。）について必要な規制を行うことにより、ふぐの（ A ）による（ B ）を防止することを目的とする。

- |   | ( A )  |      | ( B )   |
|---|--------|------|---------|
| 1 | 衛生管理不備 | ---- | 健康被害の拡大 |
| 2 | 毒      | ---- | 食中毒の発生  |
| 3 | 衛生管理不備 | ---- | 食中毒の発生  |
| 4 | 毒      | ---- | 健康被害の拡大 |

【問2】 宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」における「処理」の定義に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐを食用に供する目的でその（ A ）、肝臓、胃及び腸並びにこれら以外の部位で人の健康を害するおそれのあるものを（ B ）することをいう。

- |   | ( A ) |      | ( B ) |
|---|-------|------|-------|
| 1 | 精巢    | ---- | 除去    |
| 2 | 精巢    | ---- | 殺菌処理  |
| 3 | 卵巣    | ---- | 除去    |
| 4 | 卵巣    | ---- | 殺菌処理  |

**【問3】** 次のうち、食品衛生法及び宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」の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 ふぐ処理者は、知事が行う試験に合格し、又は他の都道府県等でふぐの処理に関する免許等を受け、必要な知識及び技能を有する者として知事の免許を受けた者である。
- 2 ふぐ処理者の立会いの下であれば、ふぐ処理者でない者であっても、ふぐを処理することができる。
- 3 有毒な部位が適切に除去されていないふぐを一般の方に販売してしまったことが判明した場合であっても、回収を行う必要はない。
- 4 処理をされていないふぐであっても、ふぐの卸売業者に対しては食用として販売することができる。

**【問4】** 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」のふぐ処理者の免許に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者は本籍地都道府県に変更があったときは、30日以内に知事にふぐ処理者名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 18歳未満の者に対しては、ふぐ処理者の免許を与えられない。
- 3 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。
- 4 ふぐ処理者が死亡した場合であっても、ふぐ処理者免許証を知事に返納する必要はない。

**【問5】** 次のうち、食品衛生法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 食品衛生法の目的は、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 2018年（平成30年）に改正された食品衛生法により、食品等を扱う事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することが求められるようになった。
- 3 ふぐ処理者が魚介類販売業を営む場合にあっては、都道府県知事等の許可を受ける必要はない。
- 4 有毒な物質であっても、自然に食品に含まれているものであって、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は、その食品を販売することができる。

### 3 ふぐの種類と鑑別

【問1】 営業者等がふぐによる食中毒の防止を目的として実施しなければならないことに関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

魚介類市場営業者等関係者は、取り扱うふぐの( A ), 種類及び販売先等を常に把握するとともに、( B )を確実に排除しなければならない。

- |     | ( A ) | ( B )       |
|-----|-------|-------------|
| (1) | 漁獲海域  | 両性ふぐ        |
| (2) | 漁獲方法  | 魚体すべてが有毒なふぐ |
| (3) | 漁獲海域  | 魚体すべてが有毒なふぐ |
| (4) | 漁獲方法  | 両性ふぐ        |

【問2】 ゴマフグの特徴に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ゴマフグの特徴は、( A ), 背面及び体側上部にゴマ状の小黑紋が密集している。背びれは黒く、<sup>しり</sup>臀びれは( B )である。

- |   | ( A )                        | ( B ) |
|---|------------------------------|-------|
| 1 | 背面及び腹面に小棘 <sup>きょく</sup> があり | レモン色  |
| 2 | 背面及び腹面に小棘 <sup>きょく</sup> があり | 白色    |
| 3 | 背面及び腹面に小棘 <sup>きょく</sup> がなく | 白色    |
| 4 | 背面及び腹面に小棘 <sup>きょく</sup> がなく | レモン色  |

【問3】 次のうち、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 マフグの背面には小棘きょくがあり、体側中央に黄色の線がある。
- 2 マフグは胸びれ後方に黒紋しりがあり、臀びれは黄色である。
- 3 マフグの背面は小棘きょくがなく、胸びれ後方に白く縁取られた黒紋がある。
- 4 マフグの背面及び腹面には小棘きょくがあり、胸びれ後方に白く縁取られた黒紋がある。

【問4】 コモンフグ及びヒガンフグに関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

日本の沿岸域、日本海、渤海ぼっかい、黄海こうかい及び東シナ海で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグの可食部位は( A )である。ただし、( B )で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグについては( A )は可食部位ではない。

( A )

( B )

- |   |          |      |  |
|---|----------|------|--|
| 1 | 筋肉及び骨    | ---- | 青森県陸奥湾 <small>むつ</small> 、岩手県越喜来湾 <small>こしきらい</small> 及び大船渡湾 <small>おおふなと</small> |
| 2 | 筋肉及び骨    | ---- | 岩手県越喜来湾 <small>こしきらい</small> 及び釜石湾 <small>かまいし</small> 、宮城県雄勝湾 <small>おがつ</small>  |
| 3 | 筋肉、骨及び精巢 | ---- | 岩手県宮古湾 <small>みやこ</small> 及び釜石湾 <small>かまいし</small> 、宮城県雄勝湾 <small>おがつ</small>     |
| 4 | 筋肉、骨及び精巢 | ---- | 青森県陸奥湾 <small>むつ</small> 、岩手県宮古湾 <small>みやこ</small> 及び大船渡湾 <small>おおふなと</small>    |

## 4 ふぐの処理と鑑別

【問1】 次のうち、ふぐの有毒部位の除去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 肝臓は、産卵期の生殖腺（卵巣、精巣）を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器であり、有毒部位として除去する。
- 2 胆嚢は、「かくしぎも」と呼ばれる左右に一对ある暗赤色の臓器であり、有毒部位として除去する。
- 3 ふぐの卵巣は、精巣と比べ柔軟で、断面は空洞になっている。
- 4 ふぐの腎臓や血塊は、人の健康を害するおそれのあるものとして、確実に除去する必要がある。

【問2】 次のうち、トラフグにおける、人の健康を損なうおそれがないと認められる部位として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 心臓
- 2 鰓えら
- 3 ヒレ
- 4 眼球

**【問3】** 次のうち、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、可能な限り内臓を除去した状態で急速冷凍する。
- 2 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。
- 3 解凍したふぐは、直ちに処理に供しなければならない。
- 4 解凍したふぐは、処理せずに直ちに再凍結してもかまわない。

**【問4】** 次のうち、ふぐの有毒部位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 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する。
- 2 有毒部位は、一時間煮沸すれば、他の食品の廃棄物と同様の方法で処分できる。
- 3 有毒部位は、他の食品の廃棄物と共に施錠できる容器に保管する。
- 4 有毒部位を保管する容器は、屋外に保管する際に限り施錠する必要がある。

【問5】 次のうち、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 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に管理を行わなければならない。
- 2 塩蔵処理は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6ヶ月以上行わなければならない。
- 3 塩蔵処理した卵巣及び皮は、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、出荷しなければならない。
- 4 塩蔵処理した卵巣及び皮の毒性検査の結果等は、必ずしも記録及び保管する必要はない。

【問6】 ナシフグに関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ナシフグの取扱いは指定された海域で漁獲されたものに限定されており、  
有明海、<sup>ありあけ</sup>橘<sup>たちばな</sup>湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの可食部位は( A )であり、<sup>ありあけ</sup>有明海及び<sup>たちばな</sup>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ついては、( B )も可食部位となる。

- |   | ( A ) |      | ( B ) |
|---|-------|------|-------|
| 1 | 筋肉, 骨 | ---- | 精巢    |
| 2 | 精巢    | ---- | 筋肉, 骨 |
| 3 | 筋肉, 骨 | ---- | 皮     |
| 4 | 皮     | ---- | 筋肉, 骨 |

**【問7】** 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定する「ふぐ処理施設」に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設において営業許可を新たに取得する際には、ふぐを取扱わない施設と同じ施設基準を満たせば良い。
- 2 ふぐ処理施設には、必ずしもふぐを処理するための専用の器具を備える必要はない。
- 3 業としてふぐの処理を行う場合、ふぐ処理施設以外の場所で行ってはならない。
- 4 ふぐ処理施設を営業する者は、自らがふぐ処理者の免許を所持していなければならない。

## 5 ふぐの一般知識

【問1】 ふぐの表示に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐは、( A )の判断を誤ることがないように( B )を用いることは避ける必要がある。

- |   | ( A )  |      | ( B ) |
|---|--------|------|-------|
| 1 | 調理方法   | ---- | 標準和名  |
| 2 | 調理方法   | ---- | 地方名   |
| 3 | 部位別の毒性 | ---- | 標準和名  |
| 4 | 部位別の毒性 | ---- | 地方名   |

【問2】 次のうち、ふぐの表示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 生食用のふぐ刺しについては、消費期限又は賞味期限を表示する必要はない。
- 2 内臓を除去し、皮を剥いだ所謂<sup>は</sup>みがきふぐ<sup>いむゆる</sup>については、処理年月日を表示しなければならない。
- 3 未処理のふぐであっても、名称を表示しなければならない。
- 4 輸入したふぐについては、原産国名を表示しなければならない。

【問3】 次のうち、ふぐの一般的な形態的特徴や生態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 フグ科は、腹ビレや肋骨がない。
- 2 ハリセンボン科は、腹を膨らませることができる。
- 3 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から冷帯の海に広く分布している。
- 4 ハコフグ科は、<sup>のみ</sup>鑿状の歯を有している。

【問4】 次のうち、ふぐの内蔵に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 心臓は、人間と同様2心房2心室となっている。
- 2 脾臓は肝臓の裏側中央に位置している。
- 3 <sup>えら</sup>鰓により酸素を取り入れ二酸化炭素を排出している。
- 4 ふぐの腎臓は、人の腎臓と同様にソラマメの種子のような形状をしており、簡単にとりはずすことができる。

【問5】 次のうち、ふぐの寄生虫に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アニサキスは冷凍しても死ぬことはない。
- 2 アニサキスは人体内で成虫となって寄生することがある。
- 3 エラムシの成虫は、肉眼で確認できない。
- 4 フグの胸びれ下の皮膚には、ウミチョウが密着していることがある。

**【問6】** 次のうち、ふぐ毒の性状又は毒性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 テトロドトキシンの結晶は水に不溶である。
- 2 一般的な調理加熱により無毒化することができる。
- 3 毒力の強さは、ふぐの種類及び部位によって異なる。
- 4 テトロドトキシンは、アルカリや強酸性溶液中では不安定である。

**【問7】** 次のうち、ふぐ毒による食中毒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 ふぐ毒による食中毒の症状は、食後20分から3時間程度の短時間で現れる。
- 2 ふぐ毒は神経毒で、筋肉の末梢神経麻痺を起こす。
- 3 ふぐ毒そのものを無毒化する解毒剤がある。
- 4 ふぐ毒による死因は、主に呼吸停止による窒息死であるため、人工呼吸により呼吸を確保することが重要である。

**【問8】** 次のうち、ふぐによる食中毒発生状況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、家庭での素人料理が原因になることが多い。
- 2 ふぐによる食中毒の発生件数は、近年激減している。
- 3 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。
- 4 ふぐによる食中毒において、死亡者は発生していない。

【問9】 次のうち、輸入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 ふぐの輸入に際して、種類及び漁獲海域は限定されていない。
- 2 輸入するふぐは、急速に冷凍したものでなくてもよい。
- 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の添付が必要である。
- 4 輸入するふぐの形態として、皮を剥いた<sup>は</sup>ものを輸入しても構わない。

【問10】 次のうち、ふぐの雑種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 両親種が鑑別できないふぐの雑種については、確実に排除しなければならない。
- 2 ふぐの雑種については、両親種各々の可食部位全てが可食となる。
- 3 トラフグ属では雑種が多く存在する。
- 4 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況について、確認する必要がある。



