

令和6年度岩手県ふぐ処理者認定試験問題

- 科目：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
- 時間：午前10時20分から午前11時50分まで

係員の指示があるまで開いてはいけません。

【 注 意 事 項 】

- 1 受験票は、必ず机の上の受験番号札の下に並べて、見やすいように置いてください。
- 2 解答は、黒の鉛筆又はシャープペンシル(HB以上の濃いめのもの)で記入してください。
- 3 試験問題についての質問は、一切受け付けません。ただし、印刷不明瞭、誤字又はミスプリントと思われる箇所があった場合は、手を挙げて係員に申し出てください。
- 4 答えは、解答用紙に数字で記入しますので、問題をよく読んで、各設問の指示に従って記入してください。また、解答用紙の記入する欄を間違わないようにしてください。
- 5 試験開始後45分以内(午前11時5分まで)と終了前の10分間(午前11時40分以降)は、退場できません。
- 6 試験開始後、45分を経過してから退場を希望する人は、周辺の人への迷惑にならないように、静かに席を離れてください。その際、解答用紙は机の上に裏返しに置いたままにしてください。
なお、問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 7 一度退場した人は、この試験時間中は再度入場できません。また、廊下等で騒がしくしないでください。
- 8 試験時間中の手洗い等は原則として認めませんが、気分が悪くなるなどやむを得ない場合は、手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間中、隣の人と会話をしたり、不正行為をしたりした場合は、直ちに退場を命ずることがありますので、注意してください。
- 10 終了時間の合図があったときは、再度、解答用紙の受験番号等の記入もれがないか確認し、回収が終わるまで席を立たないで、係員の指示に従ってください。
- 11 始める前に、解答用紙には、受験番号及び氏名を記入してください。
- 12 携帯電話、スマートフォン等は電源を切って、バッグ等に入れておいてください。
- 13 帰る際には、受験票等忘れ物をしないよう、机の下も確認してください。

水産食品の衛生に関する知識

問1 次の食品衛生法第1条に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

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

- | | | | | | | |
|----|---|------|---|----|---|----|
| 1. | ア | 食品衛生 | イ | 飲食 | ウ | 増進 |
| 2. | ア | 公衆衛生 | イ | 食品 | ウ | 増進 |
| 3. | ア | 食品衛生 | イ | 食品 | ウ | 保護 |
| 4. | ア | 公衆衛生 | イ | 飲食 | ウ | 保護 |

問2 次の一般的な衛生管理に関する基準のうち、食品又は添加物を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)の衛生管理に関する記述の内容として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 皮膚に外傷のある者は、当該部分を耐水性のある被覆材で覆うこと。
2. 異物混入等の原因となる装飾品を、食品を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
3. 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
4. 食品等取扱者は、爪は長くても良いが、手洗いを実施し、手指を清潔に保つこと。

問3 次のうち、腸炎ビブリオの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 有機野菜や牛等の腸管内から検出されることが多い。
2. 他の食中毒菌と比べて増殖速度がきわめて遅い。
3. 熱に強い芽胞を作る特徴がある。
4. 真水に弱い。

問4 次のうち、生食用鮮魚介類の加工基準について、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 加工に使用する水に関する基準がある。
2. 原料用鮮魚介類の解凍に関する基準がある。
3. 原料用鮮魚介類の捌き方に関する基準がある。
4. 生食用鮮魚介類の保存に関する基準がある。

問5 次のうち、動物性自然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、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 麻痺性貝毒、下痢性貝毒による食中毒は、主にプランクトンの毒が体内に蓄積したホタテ貝等の二枚貝を喫食することによって発症する。
2. テトラミンは、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなどの巻貝のだ液腺に局在し、頭痛やめまい、船酔い感などの症状を引き起こす。
3. イシナギの肝臓にはビタミン C が多量に含まれており、肝臓を喫食すると、頭痛、発熱、おう吐などのほか、皮膚の剥離を伴う特異な症状を引き起こす。
4. バラムツなどの一部の深海性の魚では、筋肉中にヒトが消化できない脂質（ワックス）を多量に含んでいるため、食べると下痢を起こす。

関係法規

問6 有毒部位除去されていない未処理の丸ふぐの一般消費者への販売に関する取扱いについて、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生法第6条第2号に規定する「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」に該当するので、原則、販売できない。
2. 食品衛生法第6条第4号に規定する「不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの」に該当するので、原則、販売できない。
3. 食品衛生法第13条第2号に規定する規格基準に違反するので、原則、販売できない。
4. 有毒部位が除去されていない未処理の丸ふぐでも、一般消費者に販売できる。

問7 岩手県食品衛生施行条例第13条に規定するふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止するために必要な事項として、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 営業施設の基準を満たすふぐを処理する施設以外の場所でふぐの処理を行わないこと。
2. ふぐの選別を厳重に行い、種類不明のふぐ及び食用以外のふぐを確実に排除すること。
3. 有毒部位の除去は、的確に行うこと。
4. 有毒部位の除去に使用する包丁、まな板等の器具は、通常の調理で使用するものと兼用できるが、作業終了時には流水で十分洗い流すこと。

問8 次のうち、岩手県でふぐ処理者の認定を受けられる者として、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 食品衛生責任者の資格を有し、2年間以上ふぐを処理する施設に従事した者。
2. 岩手県が実施するふぐ処理者認定試験を受験し、ふぐの種類鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有するものと認められた者。
3. 他の自治体からふぐの種類鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有する者としての認定、免許、登録等を受けている者。
4. 他の自治体が発行するふぐ処理者認定試験を受験し、ふぐの種類鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有するものと認められた者であって、認定、免許、登録等を受けていない者。

問9 次のうち、食品衛生法施行規則別表 17 第 1 号へに関して、ふぐの処理を行うことができる場合の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- A ふぐ処理者の認定等を受けている者が処理をする場合。
- B ふぐ処理者の認定等を受けている者の立会いの下、認定等を受けていない者が処理をする場合。
- C ふぐ処理者の認定等を受けている者が不在時に、認定等を受けていない者が処理をする場合。

- 1. A、B、C
- 2. A、B
- 3. B、C
- 4. A、C

問10 岩手県食品衛生施行条例第 12 条に規定するふぐ処理者の認定の取消しの対象となる場合について、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1. 偽りその他不正の手段により当該認定を受けたことが判明した場合。
- 2. 岩手県食品衛生施行条例第 13 条で定める事項を遵守しなかった場合。
- 3. ふぐの処理の業務に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた場合。
- 4. ふぐの処理を 5 年以上行っていない場合。

ふぐの種類と鑑別

問 11 次の食用にすることができるふぐのうち、筋肉のみ可食部位となっている種類として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. カラス
2. シマフグ
3. ゴマフグ
4. サンサイフグ

問 12 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグの取扱いに関する記述について、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 両種とも食用として取り扱われる。
2. ヒガンフグのみ食用として取り扱われる。
3. コモンフグのみ食用として取り扱われる。
4. 両種とも食用として取り扱われない。

問 13 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、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 胸びれ後方上部には、白くふちどられた大黒紋がある。
2. 背面・腹面共に棘がなく、なめらかである。
3. ヒレは全て美しい黄色である。
4. 背面・側面は赤褐色の地色に小黑点が散在する。

問 14 次のうち、食用にすることができるふぐの種類として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. キタマクラ
2. ヨリトフグ
3. ドクサバフグ
4. センニンフグ

ふぐの処理と鑑別

問 15 次のうち、ふぐの処理を行うことができる食品衛生法に係る許可業種として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. そうざい製造業
2. 水産製品製造業
3. 食肉製品製造業
4. 食品の小分け業

問 16 次のうち、可食部位に関する記述として正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 皮が可食部位であるふぐは、ヒレも可食部位と判断される。
2. 筋肉が可食部位であるふぐは、ヒレも可食部位と判断される。
3. ふぐの種類に関係なく、ヒレは可食部位と判断される。
4. ふぐの種類に関係なく、ヒレは不可食部位と判断される。

問 17 次の岩手県食品衛生施行条例第 13 条に規定するふぐの毒に起因する食中毒の発生を防止するために必要な事項の記述について、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

凍結したふぐを使用する場合は、摂氏マイナス（ ア ）度以下で急速に凍結したものを
用い、その解凍は、有毒部位の毒が可食部位に移行することがないように流水等を用いて
（ イ ）に行い、解凍後は（ ウ ）処理に供し、再凍結は行わないこと。

- | | | |
|---------|------|-----------|
| 1. ア 18 | イ 急速 | ウ 直ちに |
| 2. ア 15 | イ 緩慢 | ウ 直ちに |
| 3. ア 18 | イ 緩慢 | ウ 冷蔵保管の後に |
| 4. ア 15 | イ 急速 | ウ 冷蔵保管の後に |

問 18 次のいわゆる両性ふぐの両性生殖腺に関する記述について、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ふぐの種類に関係なく、両性生殖腺は可食部位である。
2. ふぐの種類に関係なく、両性生殖腺は不可食部位である。
3. 精巣が可食部位となっている種類であれば、両性生殖腺は可食部位である。
4. 両性生殖腺を持つフグは、各臓器を含めてすべての部位が無毒である。

問 19 次の岩手県食品衛生施行条例第 13 条に規定するふぐの有毒部位の処理方法に関する記述について、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に (ア) しないよう (イ) できる容器に保管し、(ウ) により確実に処分すること。

- | | | | |
|----|---------|---------|-------|
| 1. | ア 混入 | イ 施錠 | ウ 焼却等 |
| 2. | ア 毒素が移行 | イ 施錠 | ウ 埋却等 |
| 3. | ア 混入 | イ 箱ごと廃棄 | ウ 埋却等 |
| 4. | ア 毒素が移行 | イ 箱ごと廃棄 | ウ 焼却等 |

問 20 次のナシフグの漁獲海域と可食部位の関係に関する表について、() の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

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、(イ) が定める要領に基づき処理されたものに限る。)	(ウ)

- | | | | |
|----|------|---------|---------|
| 1. | ア 筋肉 | イ 厚生労働省 | ウ 皮及び精巢 |
| 2. | ア 筋肉 | イ 長崎県 | ウ 精巢 |
| 3. | ア 精巢 | イ 長崎県 | ウ 皮 |
| 4. | ア 精巢 | イ 厚生労働省 | ウ 筋肉 |

問 21 次のふぐの卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項について、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては1年以上、皮にあつては3月以上行うこと。
2. ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力が概ね10MU/gを超えないことを確認すること。
3. 処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。
4. 未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されることがないように管理体制を確立すること。

ふぐの一般知識

問 22 次のふぐの名称に関する記述について、()の中に入る語句として、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

フグについては地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性判断を誤るおそれがあるので、今後は()を使用すること。

1. 学名
2. 標準和名
3. 地方名
4. 種小名

問 23 次のうち、ふぐ加工品への食品表示に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 原料となったふぐの種類を記載する。
2. ロットが特定できる情報(加工年月日やロット番号等)を表示する。
3. ふぐを漁獲した者の名称及び住所を表示する。
4. 名称や原材料名、賞味期限等について表示する。

問 24 次のふぐの特徴に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ふぐは、世界の(ア)な海域に広く分布しており、腹びれや(イ)がないため、腹を膨らませることができる。

歯は細かい歯ではなく、(ウ)状の歯を有している。

- | | | |
|---------|------|-----|
| 1. ア 温暖 | イ 肋骨 | ウ 板 |
| 2. ア 温暖 | イ 鱗 | ウ 牙 |
| 3. ア 寒冷 | イ 肋骨 | ウ 牙 |
| 4. ア 寒冷 | イ 鱗 | ウ 板 |

問 25 次のふぐ毒の毒力及び毒量に関する記述について、誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量を1マウスユニット(1MU)という。
2. 有毒部位の毒力はMU/gで表され、1g当たり何匹のマウスを死亡させるかを示す。
3. ヒトの致死量は大人も子供も変わらず、同量の有毒部位の摂取により引き起こされる。
4. 10マウスユニット未満は、一般的に無毒と取り扱われる。

問 26 次のうち、アニサキスに関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 魚類等に寄生する寄生虫である。
2. -20°C で24時間以上冷凍すると死滅する。
3. 60°C 1分間以上加熱すると死滅する。
4. 食酢への漬け込みや喫食時のわさびの辛味成分の作用により死滅する。

問 27 次のうち、ふぐ毒に関する記述として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. ふぐ毒は、テトロドトキシンと呼ばれる。
2. ふぐ毒は、熱に強く、通常の加熱では無毒化できない。
3. ふぐ毒は、直射日光に弱いので、天日干し等により無毒化できる。
4. ふぐ毒は、喫食してから数時間以内に発症する場合が多い。

問 28 次のうち、ふぐ毒による食中毒の特徴として誤っているものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 主症状は、しびれや麻痺など神経系の症状である。
2. 毒性が低いため、摂取しても死に至ることはない。
3. 食中毒事件1件あたりの患者数が少ない傾向がある。
4. 飲食店等よりも家庭での調理による食中毒発生件数の方が多い。

問 29 次のうち、輸入ふぐの取扱いとして正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

1. 国内で食用とされているふぐは、漁獲海域に関係なく輸入することができる。
2. 種類の鑑別を容易にするため、輸入されるふぐの形態は、丸ふぐ又は単に内臓のみ除去したものに限られる。
3. ふぐの輸入に関しては、輸出国が作成した衛生証明書の添付等は必要ない。
4. 冷凍されたふぐの保管温度に関する規定がある。

問 30 次のうち、ふぐの雑種に関する記述について、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

トラフグ属では、雑種が(ア)。種類不明のふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に(イ)すること。

なお、例えば、ふぐ A とふぐ B による雑種ふぐについては、(ウ)が雑種ふぐの可食部位となる。

- | | | | |
|----|-------|-----------|----------------------|
| 1. | ア 多い | イ 排除 | ウ 両種に共通する可食部位 |
| 2. | ア 多い | イ 有毒部位を除去 | ウ どちらか可食部位が多い種類の可食部位 |
| 3. | ア 少ない | イ 有毒部位を除去 | ウ 両種に共通する可食部位 |
| 4. | ア 少ない | イ 排除 | ウ どちらか可食部位が多い種類の可食部位 |