

# 令和3年度

## ふぐ処理者試験

### (第1回)

#### 【注意事項】

- 1 試験時間は45分です。
- 2 開始の合図があるまで、この問題は開かないでください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、受験番号と氏名を正しく記入してください。
- 4 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 5 原則、途中退室は認めません。
- 6 携帯電話、スマートフォン、PHS等の電源は切ってください。
- 7 通信機能のある腕時計の持ち込みは認めません。
- 8 質問がある時は、その場で手をあげてください。  
(問題の内容に関する質問にはお答えできません。)
- 9 試験終了後、解答用紙を机上に伏せてください。
- 10 試験終了後、試験問題は持ち帰っていただいて結構です。



**A 三肢択一方式の問題です。該当するものを一つ選び、その番号を解答用紙に記入してください。(各3点)**

- 1 次のふぐに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
  - (1) 一般消費者に未処理のふぐを食用として販売することは、食品衛生法において禁止されている。
  - (2) ふぐの名称は、標準和名のほか地域的に用いられている地方名が多いが、販売する際は、その地域で一般的に使用されている地方名を用いる必要がある。
  - (3) ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うことができる。
  
- 2 次の食品衛生対策に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。
  - (1) 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用など別々に使い分ける。
  - (2) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用し、指輪などの装飾品を外す。
  - (3) 手洗いは、作業開始前にのみ行えばよい。
  
- 3 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。
  - (1) 喫食から2～3日後に、症状が現れることが多い。
  - (2) 主な原因食品として、マグロやカツオなどの赤身魚及びその加工品が挙げられる。
  - (3) 食中毒の予防には、魚の水揚げから提供までの一貫した低温管理が重要である。

4 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている特定原材料（アレルギー）に該当するものを1つ選びなさい。

- (1) いか
- (2) かに
- (3) さば

5 次のうち、三重県食品衛生法施行条例に基づき、知事がふぐ処理者免許を取り消すことができる場合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ふぐ処理者免許証を紛失したとき。
- (2) ふぐ処理に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。
- (3) 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤<sup>せい</sup>の中毒者であるとき。

6 次のふぐの除毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 除去処理に用いた包丁やまな板等の器具は、処理途中であっても、必要に応じて清水で十分に洗浄<sup>せいすい</sup>しなければならない。
- (2) 養殖されたトラフグの肝臓は、食用にすることが認められている。
- (3) 腎臓は不可食部位であることから、確実に除去しなければならない。

7 次のフグ科魚類の形態に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 内臓を守るための肋骨<sup>ろっこつ</sup>がある。
- (2) 胃部に膨張囊<sup>のう</sup>を持ち、口から水や空気を飲み込んで、腹を膨らませることができる。
- (3) 口は小さく、上顎<sup>じょうがく</sup>と下顎<sup>かがく</sup>に、癒合した嘴<sup>ゆごう</sup>状の歯<sup>くちばし</sup>（歯板<sup>しばん</sup>）がある。

8 次のふぐの生殖器に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 生殖器は、未成熟期の方が雌雄の区別が付きやすい。
- (2) 精巣は、オスの生殖器で真子（まこ）と呼ばれる。
- (3) 精巣と卵巣の両方をもつふぐ（両性ふぐ）は、精巣・卵巣ともに食用が禁止されている。

9 次のふぐ毒（テトロドトキシン）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ヒトの消化酵素で容易に分解される。
- (2) 煮沸では無毒化できない。
- (3) ふぐの肝臓で産生される。

10 次のふぐによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 喫食してから1～2日後に症状が現れることが多い。
- (2) 主な症状は、腹痛や下痢などの消化器症状である。
- (3) 家庭での素人料理が原因になることが多い。

**B 次の記述のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答用紙に記入してください。(各2点)**

- 1 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義務付けられた。
- 2 消毒用エタノールは、濃度が50%以下のときに最も殺菌効果が高い。
- 3 アニサキスによる食中毒は、サバ以外の魚介類では過去に発生していない。
- 4 三重県内では、過去10年の間でふぐによる食中毒は発生していない。
- 5 伊勢湾海域で漁獲されたナシフグは、食用にすることが認められていない。
- 6 ふぐが雑種である場合、その両親種が鑑別できない場合は食用としてはならない。
- 7 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内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 8 凍結したふぐを食用に供する目的で解凍する際は、冷蔵庫内で時間をかけて行わなければならない。

- 9 ふぐの卵巣及び皮を塩蔵処理する場合、製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行わなければならない。
- 10 皮が可食部位と定められている種類のふぐのヒレは、食用とすることができる。
- 11 ふぐの処理によって除去した卵巣や肝臓等の有毒な部位は、施錠できる容器に保管しなければならない。
- 12 ふぐ刺し等の生食用のふぐ加工品を販売する場合、生食用である旨を表示しなければならない。
- 13 フグ目のほとんどの種類は、世界の冷帯から寒帯の冷たい海に広く分布している。
- 14 ふぐの肝臓は、最も大きな臓器であり、裏側に緑褐色の胆のうがついている。
- 15 日本沿岸とそれ以外の海域で漁獲された同一種のふぐでは、毒力の違いはない。
- 16 コモンフグの体表には小棘しょうきょく（トゲ）があるが、ショウサイフグの体表には小棘（トゲ）はない。

- 17 シロサバフグの背面の小棘（トゲ）の分布は、頭部から背ヒレのつけ根までである。
- 18 カラスは、全長80cm以上に達する大型種であり、臀<sup>しり</sup>ヒレは白い。
- 19 ハコフグは、全長30cm程度の小型種で、体の表面には強くて長い棘（トゲ）が密に分布している。
- 20 マフグの背面の模様は、幼魚と成魚では異なり、幼魚では白い斑点が散在する。



C 次の表に示す種類(種名)のふぐの部位について、可食部位には○を、不可食部位には×を解答用紙に記入してください。(各完答3点)

種 類 (種 名)		部 位		
		筋 肉	皮	精 巢
(例)	マフグ	○	×	○
1	ショウサイフグ			
2	ゴマフグ			
3	アカメフグ			
4	サンサイフグ			
5	クサフグ			
6	ヒガンフグ			
7	イシガキフグ			
8	クロサバフグ			
9	コモンフグ			
10	ハリセンボン			

\* この表に示す種類(種名)は、厚生省通知(昭和58年12月2日環乳第59号「フグの衛生確保について」)に基づき、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐとする。なお、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は除く。

令和3年度ふぐ処理者試験（第1回）

解答用紙

受験番号	氏名

A.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

(各3点)

B.

1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	

(各2点)

C.

	種類（種名）	筋肉	皮	精巢
1	ショウサイフグ			
2	ゴマフグ			
3	アカメフグ			
4	サンサイフグ			
5	クサフグ			
6	ヒガンフグ			
7	イシガキフグ			
8	クロサバフグ			
9	コモンフグ			
10	ハリセンボン			

(各完答3点)

令和3年度ふぐ処理者試験（第1回）

解答用紙

受験番号	氏名

A.

1	2
2	3
3	1
4	2
5	1
6	2
7	1
8	3
9	2
10	3

(各3点)

B.

1	○	11	○
2	×	12	○
3	×	13	×
4	×	14	○
5	○	15	×
6	○	16	○
7	○	17	×
8	×	18	×
9	○	19	×
10	○	20	○

(各2点)

C.

	種類（種名）	筋肉	皮	精巣
1	ショウサイフグ	○	×	○
2	ゴマフグ	○	×	○
3	アカメフグ	○	×	○
4	サンサイフグ	○	×	×
5	クサフグ	○	×	×
6	ヒガンフグ	○	×	×
7	イシガキフグ	○	○	○
8	クロサバフグ	○	○	○
9	コモンフグ	○	×	×
10	ハリセンボン	○	○	○

(各完答3点)