

# 令和6年度山形県ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

令和6年11月16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 食品衛生法の目的に関する記述について、正しいものを1～4から1つ選びなさい

- 1 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止する
- 2 食品の生産及び流通を円滑化する
- 3 食品の安全性の確保に関する施策を推進する
- 4 国民の栄養を改善する

問2 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、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a 腸炎ビブリオは陰性でなければならない。
- b 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。
- c 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。
- d 清潔で衛生的な容器包装に入れ、5℃以下で保存しなければならない。

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

問3 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、誤っているものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a ふぐ処理者として認定された者は食品衛生責任者に選任することができる。
- b 調理に井戸水を使用する場合には、2年に1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。
- c 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こと。
- d ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。

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

問4 販売が禁止されている魚介類とその毒成分の組合せとして、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

魚介類名（部位）		毒成分名
1 イシナギ（肝臓）	——	多量のビタミンA
2 オニカマス	——	パリトキシン
3 アブラソコムツ	——	ドウモイ酸
4 バラムツ	——	テトラミン

問5 ヒスタミン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 アレルギー様の症状を呈する。
- 2 原因物質は加熱により分解されない。
- 3 原因物質は食品中に含まれるヒステジンが変換されることにより生成される。
- 4 不適切な温度管理をされた白身の魚の喫食によるものが多い。

## 2 関係法規

問6 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定する、趣旨及び用語の記述について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 この要綱は、ふぐの流通を促進するため、ふぐの取扱いについて必要な事項を定めるものとする。
- 2 「除毒処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓その他の部位で人の健康を損なうおそれのあるものを除去し、又は塩蔵等により人の健康を損なうおそれがないように処理することをいう。
- 3 「ふぐ処理施設」とは、食品営業に係る許可の有無にかかわらず、除毒処理を行う施設をいう。
- 4 「ふぐ処理者」とは、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を加工する技術等を有すると知事が認める者をいう。

問7 食品衛生法に規定する、食品又は添加物の販売等の禁止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 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。
- b ふぐの稚魚が入ったシラスのパックは、ふぐが未熟なため販売できる。
- c ふぐの毒は自然に含まれるものであるため、完全に除毒処理されていなくても禁止の対象にならない。
- d 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。

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

問8 山形県ふぐ取扱指導要綱のふぐ処理者の認定及び取消等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 認定試験を受けようとする者は、ふぐ処理を行う（予定を含む）営業施設の営業者または従事者でなければならない。
- 2 ふぐによる食中毒を発生させた場合は、認定を取り消されることがある。
- 3 認定証を亡失し、破損し又は汚損したときは、ふぐ処理者認定証再交付申請書を知事に提出し、認定証の再交付を受けることができる。
- 4 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3年を経過しない場合は、ふぐ処理者として認定しないものとする。

問9 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定する、ふぐ処理施設の営業者及びふぐ処理者の遵守事項に関する記述について、正しいものの組合せを1～4から1つ選びなさい。

- a ふぐの取扱いに際して用いるふぐの種類の名前は、その地域における認知度を考慮して積極的に地方名を用いること。
- b ふぐの除毒処理は、専用の器具を使用して行い、使用後は十分に加熱すること。
- c ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なふぐ及び種類が不明なふぐを確実に排除すること。
- d ふぐを冷凍保管する場合は、内臓を除去した後、急速凍結法で凍結し、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の一定温度で保管すること。

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

問10 山形県ふぐ取扱指導要綱に規定する、ふぐ処理施設の営業者の責務に関する記述について、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理者のみならず自身もふぐ処理者の認定を受けるように努めるものとする。
- 2 ふぐ処理施設の営業者は、施設におけるふぐ処理者の氏名について、1年ごとに知事に報告するものとする。
- 3 ふぐ処理施設の営業者は、本要綱に規定する遵守事項について、ふぐ処理者の遵守状況を監督するものとする。
- 4 ふぐ処理施設の営業者は、調理・加工品の安全性を確保するため、提供等の際にはおい及び味を確認するよう努めるものとする。

### 3 ふぐの種類と鑑別

問11 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 マフグの肝臓
- b イシガキフグの精巢
- c ゴマフグの皮
- d シマフグの筋肉

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

問12 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 トラフグとカラスの中間種の可食部位は、筋肉及び皮のみである。
- 2 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部位は、今後変更されることはない。
- 3 一部海域を除いて、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が対象である。
- 4 宮城県雄勝湾で漁獲されるヒガンフグは食用可能と認められている。

問 13 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 ゴマフグ        ——    ネズミフグ
- 2 ケショウフグ   ——    ヨリトフグ
- 3 コモンフグ    ——    クマサカフグ
- 4 サンサイフグ ——    ムシフグ

問 14 雌雄同体（両性ふぐ）のクロサバ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、精巣、皮
- 2 筋肉、精巣
- 3 筋肉、皮
- 4 可食部なし

#### 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、誤っているものを1～4から1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、有毒部位として除去する。
- 2 脾臓は、肝臓の裏側中央にある袋状の臓器であり、有毒部位として除去する。
- 3 腎臓は、俗に「かくしぎも」と呼ばれ、血液中の老廃物をろ過する臓器であり、有毒部位として除去する。
- 4 ふぐの卵巣は、未成熟期の表面は微細血管でピンク色を呈し、断面は空洞になっており、有毒部位として除去する。

問 16 ふぐの凍結及び解凍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 一度解凍したら、再凍結は行わない。
- 2 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供する。
- 3 凍結は、できる限り内臓を付けた状態で凍結する。
- 4 凍結保管中は、温度の変動を少なくすること。

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、正しいものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 有毒部位は、アルコール消毒後、不燃ごみとして処分する。
- 2 ふぐの有毒部位の除去処理を行う場合、血塊を除去する必要はない。
- 3 有毒部位は、一時間煮沸後、埋却により処分する。
- 4 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。

問 18 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。

除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位を保管するため、( a ) できる容器を備えること。また、ふぐの処理をするため、( b ) の器具を備えること。

- |   | a  |       | b    |
|---|----|-------|------|
| 1 | 密封 | _____ | 専用   |
| 2 | 密封 | _____ | 他と兼用 |
| 3 | 施錠 | _____ | 専用   |
| 4 | 施錠 | _____ | 他と兼用 |

問 19 ナシフグに関する次の記述について、食用に供することができるものとして、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 橘湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- 2 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉
- 3 駿河湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- 4 有明海で漁獲されたナシフグの筋肉

問 20 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。

製品については、( a ) 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こと。

- |   | a  |       | b   |
|---|----|-------|-----|
| 1 | 出荷 | _____ | 10  |
| 2 | 出荷 | _____ | 100 |
| 3 | 処理 | _____ | 10  |
| 4 | 処理 | _____ | 100 |

問 21 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、誤っているものを 1～4 から 1つ選びなさい。

- 1 未処理の卵巣及び皮には相当の毒性を有するものが多い。
- 2 塩蔵処理は、卵巣にあつては6か月以上、皮にあつては2年以上行わなければならない。
- 3 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管理を行わなければならない。
- 4 塩蔵処理した卵巣及び皮の毒性検査の結果等は、記録及び保管しなければならない。

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正しいものを 1～4 から 1つ選びなさい。

- 1 そうざい製造業
- 2 冷凍食品製造業
- 3 水産製品製造業
- 4 密封包装食品製造業

## 5 ふぐの一般知識

問 23 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ふぐの内蔵を除去し、皮をはいだものには、一般的な表示事項のほか、「処理業者氏名及び住所」、「原料ふぐの種類」、加えて「( )」も表示しなければならない。

- 1 ふぐ処理師免許番号
- 2 原料ふぐの科名
- 3 ふぐの分布
- 4 処理年月日



問 24 食品表示基準に基づき、ふぐを原材料とするふぐ加工品の表示に関する記述について、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 原料ふぐの種類は、標準和名で表示しなければならない。
- 2 生食用であるものは、「生食用」等、生食用である旨を示す文字を表示しなければならない。
- 3 ロットが特定できるものは、加工年月日、ロット番号等のいずれかを表示しなければならない。
- 4 原料ふぐがヒガンフグである場合に限り、漁獲水域名を表示しなければならない。

問 25 ふぐの特徴及び構造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 ほとんどのふぐの体の表面には鱗がある。
- 2 背びれと尻びれはほぼ同形同大で、上下対向になっている。
- 3 目をとじることができる。
- 4 フグ科のふぐの歯は、小さな歯が癒合して歯板となっている。

問 26 ふぐ等の魚介類に寄生するアニサキスに関する記述について、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 糸くず様で体長10～30mm程度の寄生虫である。
- 2 人間が摂取したときに人体内で成虫となる。
- 3 -20℃で24時間以上冷凍することにより感染を防ぐことができる。
- 4 生きたまま摂取した場合、人の胃壁などに食い込み腹痛を起こすことがある。

問 27 ふぐ毒（テトロドトキシン）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 耐熱性が低い。
- b 人体内での毒の吸収・分解・排せつが速いため、喫食してから発症するまでの時間は短い。
- c 神経毒で筋肉の末梢神経及び中枢神経の麻ひを起こさせる。
- d ふぐ以外の動物から発見されたことはない。

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

問 28 ふぐ毒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 ふぐ毒による食中毒のうち、大多数は飲食店におけるふぐ中毒によるものである。
- 2 初期の症状として、口唇部に現れる軽いしびれがあり、摂食後20分から遅くとも3時間までに現れる。
- 3 営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され、食中毒が発生したことがある。
- 4 ふぐ毒による食中毒の主な症状は麻痺であり、死に至ることもある。

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、誤っているものを1～4から1つ選びなさい。

- 1 輸入するふぐの形態は、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であること。
- 2 輸入する冷凍ふぐは、凍結は個体ごとに行うこと。
- 3 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海および東シナ海で漁獲されるふぐであること。
- 4 輸入するふぐには、輸出国の政府機関によって発行された証明書の添付は必要ない。

問 30 ふぐの雑種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 トラフグ属では、雑種が存在しない。
- 2 ふぐの雑種については、両親種の各々の可食部位全てが可食となる。
- 3 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。
- 4 日本でのふぐの雑種の発生は少なく、特に東日本沿岸での発生が認められたことはない。