

※指示があるまで開いてはいけません。

## 令和3年度

### ふぐ処理責任者学科試験問題

受験番号	
氏名	

#### 〈受験上の注意〉

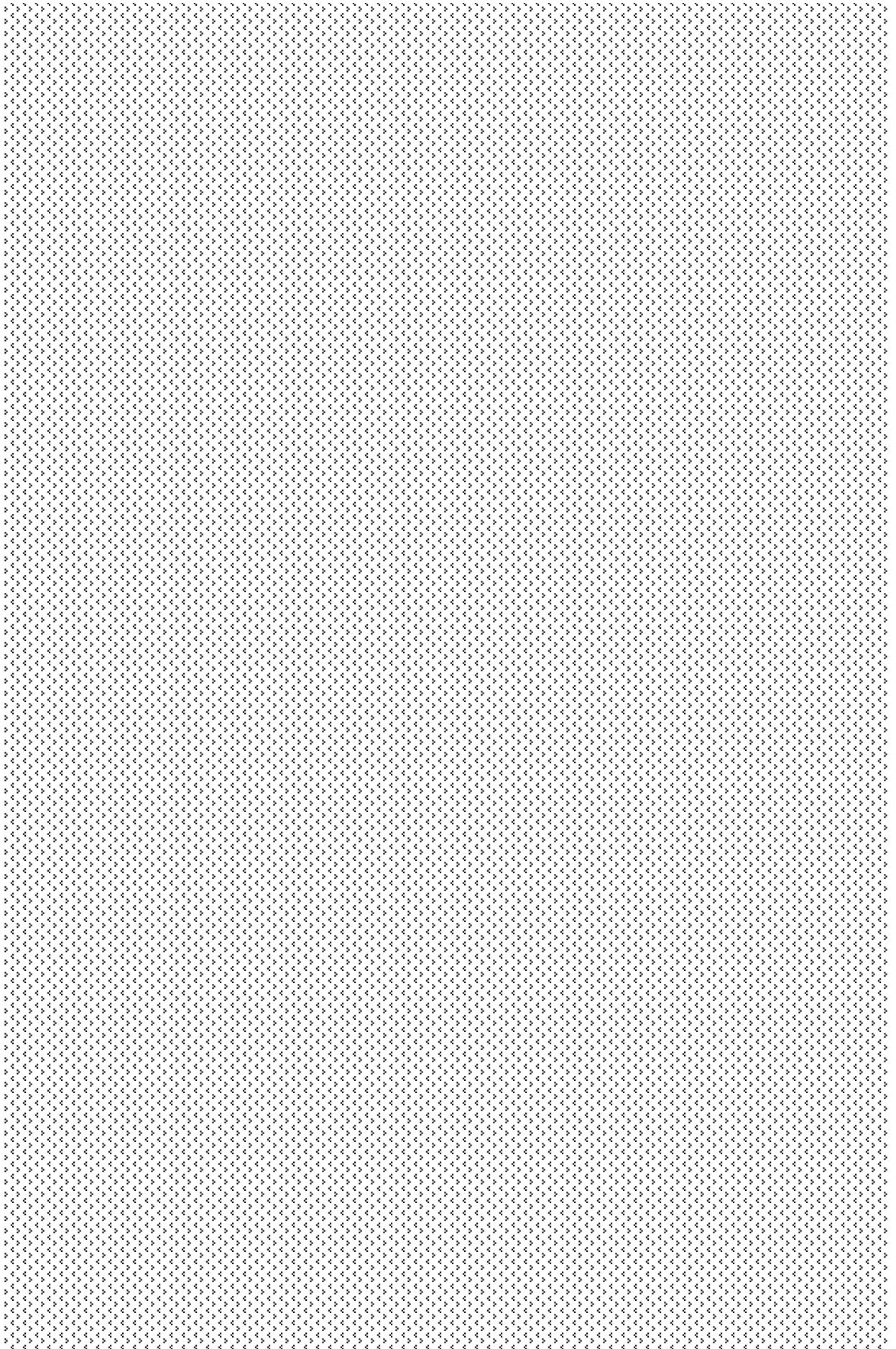
- 1 問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 2 受験票は、机の上の受験番号札の手前においてください。
- 3 受験票、鉛筆、消しゴムのみを机の上に置いて、筆箱などそれ以外の物は、カバンの中に入れてください。
- 4 スマートフォン等も電源を切ってカバンに入れてください。アップルウォッチ等多機能時計も使用を認めません。腕時計は外して机の上においてください。
- 5 カバンは足もとに置いてください。
- 6 試験時間は午後1時30分から午後2時30分までの60分です。
- 7 試験開始後20分と終了前の5分間は退室できません。20分を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、その場で手をあげて試験監督の指示に従って静かに退室してください。
- 8 試験問題は全部で30問です。
- 9 解答方法は、4つの選択肢から1つを選んでください。解答用紙に印刷してある各問題の解答欄の数字①②③④のうち、いずれかを●でぬりつぶしてください。
- 10 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。
- 11 試験問題の内容に関する質問には応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。
- 12 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試験官の指示に従ってください。

問題番号	解答欄			
1	●	②	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④

正しい記入例

悪い記入例（解答と見なさない）

兵庫県



## I 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 食品衛生法の目的として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 国民の健康の保護を図ること。
- 2 国民の食生活の向上に資すること。
- 3 食品の生産及び流通の円滑化に寄与すること。
- 4 一般消費者の利益の増進を図ること。

【問2】 食品衛生法に規定される食品等事業者が努めるべき責務として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 販売する食品の安全性の確保に係る知識及び技術を習得すること。
- 2 食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしないこと。
- 3 当該食品等事業者に対し、原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、保存すること。
- 4 営業上使用する食品の自主検査を実施すること。

【問3】 飲食店営業等の営業施設において、食品衛生法第51条に規定される構  
ずべき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 ねずみ及び昆虫の駆除作業は、定期的を実施していれば記録しなくてよい。
- 2 施設において食品等取扱者がおう吐したときは、清掃により直ちにおう吐物を除去すれば消毒しなくてよい。
- 3 皮膚に外傷がある者が食品を取り扱う場合は、当該部位を耐水性の被覆材で覆った上で従事させる。
- 4 食品を運搬する車両は、衛生管理の対象外である。

【問4】 生食用鮮魚介類の取扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生食用鮮魚介類の保存は、清潔で衛生的な容器包装に入れなければならない。
- 2 生食用鮮魚介類は、10℃以下で保存しなければならない。
- 3 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 4 加工に使用する器具は、使用に当たっては、消毒した後で洗浄しなければならない。

【問5】 水産食品を原因として発生する食中毒の病因物質とその分類の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- |                   |   |      |
|-------------------|---|------|
| 1 腸炎ビブリオ          | — | ウイルス |
| 2 パリトキシン          | — | 細菌   |
| 3 クドア・セプテンpunkタータ | — | 寄生虫  |
| 4 ヒスタミン           | — | 自然毒  |

【問6】 腸炎ビブリオに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 主に河川の上流域など淡水中に分布している。
- 2 国内では季節に関係なく年間を通して均一に検出される。
- 3 増殖速度が早いため、魚介類はわずかな時間でも冷蔵保管する必要がある。
- 4 魚介類を水道水で洗浄することは、刺身を原因とする食中毒の予防にはならない。

## Ⅱ ふぐに関する一般知識

【問 7】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐを処理する飲食店の営業者は、ふぐ処理の開始日から 15 日以内に「ふぐ処理施設開始届」により届け出る。
- 2 ふぐ処理施設の営業者は、健康福祉事務所（保健所）から交付された「ふぐ処理施設届出済証」を施設の入口又は施設内の見やすい場所に掲示する。
- 3 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理を行わなくなった場合は、「ふぐ処理施設廃止届」により届け出る。
- 4 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理責任者の立会いの下に、他の者にふぐの処理をさせることができる。

【問 8】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」の目的に関する記述について、（ ）の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

この要綱は、ふぐの（ A ）に関して、食品衛生に関する手続等を定める規則に定めのあるもののほか必要な事項を定めることにより、ふぐによる（ B ）を防止することを目的とする。

- |   | （ A ）  | （ B ）     |
|---|--------|-----------|
| 1 | 可食部位   | — 食中毒の発生  |
| 2 | 処理及び販売 | — 食中毒の発生  |
| 3 | 処理及び販売 | — 健康被害の拡大 |
| 4 | 可食部位   | — 健康被害の拡大 |

【問 9】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」に規定される「ふぐ処理」の定義に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 卵巣及び皮の乾燥処理を行う。
- 2 養殖のふぐについての処理は含まない。
- 3 ふぐの有毒部位を完全に除去する。
- 4 雌雄の判別はふぐ処理に必要ない。

【問 10】 食品衛生法第 6 条により販売が禁止される食品に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- 2 ふぐの有毒部位の販売は、食品衛生法第 6 条に違反する。
- 3 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- 4 自然に有毒な物質が含まれる食品は、その程度又は処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるものであっても、販売が禁止されている。

【問 11】 厚生労働省の「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針(ガイドライン)」における、ふぐ処理者の認定に関する次の記述について、( )の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐ処理者の認定基準に適合する認定要件に基づき、( A ) が実施する ( B ) し、ふぐの処理に必要な知識及び( C )を有すると ( A ) が認めた者。

- |   | ( A )   | ( B )    | ( C )      |
|---|---------|----------|------------|
| 1 | 都道府県知事等 | — 試験を受験  | — 技術等      |
| 2 | 都道府県知事等 | — 講習会を受講 | — 実務経験等    |
| 3 | 都道府県知事等 | — 試験を受験  | — 食品衛生の知識等 |
| 4 | 内閣総理大臣  | — 試験を受験  | — 技術等      |

【問 12】 ふぐの種類及び部位に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 魚体全てが有毒なふぐの種類の一つとして、ドクサバフグがあげられる。
- 2 食用にできるふぐのうち、ショウサイフグの可食部位は筋肉、精巣及び皮である。
- 3 食用にできるふぐのうち、クサフグの可食部位は筋肉である。
- 4 食用にできるふぐのうち、ゴマフグの可食部位は筋肉及び精巣である。

【問 13】 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記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 岩手県越喜来湾で漁獲されるコモフグは食用可能と認められている。
- 3 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。
- 4 両性ふぐの生殖巣は可食部位である。

【問 14】 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部位に関する記述について、( )の中に入れるべき字句の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。

筋肉には( A )、皮には( B )をそれぞれ含む。

( A ) ( B )

- 1 ヒレ — 骨
- 2 骨 — ヒレ
- 3 粘膜 — ヒレ
- 4 粘膜 — 骨

【問 15】 食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。）別表第 21 においてふぐを処理する施設の要件が定められている業種として、誤っているものを一つ選びなさい。

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

【問 16】 ふぐの有毒部位の除去に関する次の記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 肝臓は、産卵期の成熟生殖腺（卵巣と精巣）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 腎臓は、暗赤色の臓器で俗に「かくしぎも」とも呼ばれており、有毒部位として除去する。
- 3 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。
- 4 有毒部位の除去に使用した包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄する。

【問 17】 凍結したふぐの取扱いに関する次の記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの凍結は、できる限り内臓を付けた状態で凍結すること。
- 2 冷凍保管中は、温度の変動を少なくすること。
- 3 解凍は冷蔵庫で緩やかに行うこと。
- 4 解凍したふぐを処理しない場合は再凍結すること。



【問 18】 ふぐの有毒部位の保管及び処分に関する次の記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 廃棄するまで、他の廃棄物と同じ容器と一緒に保管する。
- 2 煮沸後、埋却する。
- 3 アルコール消毒後、埋却する。
- 4 廃棄するまで専用の施設できる容器で保管する。

【問 19】 ナシフグについて、食用に供することができるものとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 有明海で漁獲されたナシフグの筋肉
- 2 大阪湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- 3 有明海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精巢
- 4 橘湾で漁獲されたナシフグの筋肉

【問 20】 卵巣及び皮の塩蔵処理における遵守事項に関する記述のうち、( )の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

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 ) を超えないことを確認の上、( A ) することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。

- |   | ( A ) | ( B )       |
|---|-------|-------------|
| 1 | 処理    | — 10MU / g  |
| 2 | 処理    | — 100MU / g |
| 3 | 出荷    | — 10MU / g  |
| 4 | 出荷    | — 100MU / g |

【問 21】 トラフグの特徴に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 背面は暗青色をおびた黒色で、胸ヒレの後方上に白く縁取られた大きな黒紋がある。
- 2 尻ヒレと背ヒレは鮮やかな黄色である。
- 3 背面と腹面には小棘（トゲ）がある。
- 4 成長すると 80cm 以上に達する大型種である。

【問 22】 ふぐの種類と特徴の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐの種類		尻ヒレの色		背面、腹面の小棘（トゲ）の有無
1 カラス	—	黒色	—	無
2 マフグ	—	白色	—	無
3 シロサバフグ	—	白色	—	有
4 ヒガンフグ	—	黒色	—	有

【問 23】 ふぐの標準和名として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 カナフグ
- 2 ナゴヤフグ
- 3 メフグ
- 4 ネズミフグ

【問 24】 食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号。）に規定される生食用のふぐの切り身、精巢及び皮の表示に関する次の記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。
- 2 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
- 3 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示する。
- 4 「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。

【問 25】 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 ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されていない。
- 2 輸入するふぐは、皮を剥いたものに限る。
- 3 ふぐを冷凍して輸入する場合は、マイナス 18℃以下で保管すること。
- 4 ふぐを輸入する際、輸出国の公的機関の証明書は不要である。

【問 26】 ふぐの構造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 ふぐは鰓<sup>えら</sup>で呼吸している。
- 2 ふぐのヒレは、左右の胸ヒレ、背ヒレ、尻ヒレ、尾ヒレの 5 枚である。
- 3 ふぐには胆のうがない。
- 4 ふぐの心臓は一心房一心室である。

【問 27】 ふぐの寄生虫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 ふぐの皮膚に寄生する寄生虫はいない。
- 2 アニサキスは、ふぐにも寄生する。
- 3 ふぐに寄生するエラムシの成虫は1～2 cmになる。
- 4 ウミチョウは、海中を遊泳している。

【問 28】 ふぐ毒による食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 潜伏時間は、24～48 時間である。
- 2 主な症状は発熱である。
- 3 死に至ることはない。
- 4 原因は、家庭での調理によるものが多い。

【問 29】 ふぐ毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 神経伝達を遮断する神経毒である。
- 2 フグ科魚類のみが有する毒である。
- 3 ふぐの臓器による毒力の差はない。
- 4 ふぐの毒力に個体差はない。

【問 30】 ふぐの雑種に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 両親種が鑑別できるふぐは、両親種それぞれの可食部位全てを可食部位とする。
- 2 両親種が鑑別できない雑種ふぐの可食部位は筋肉のみである。
- 3 種類不明なふぐは食用可能である。
- 4 トラフグ属は雑種が多く存在する。

