

※指示があるまで開いてはいけません。

## 令和4年度兵庫県ふぐ処理責任者試験 学科試験問題

### 〈受験上の注意〉

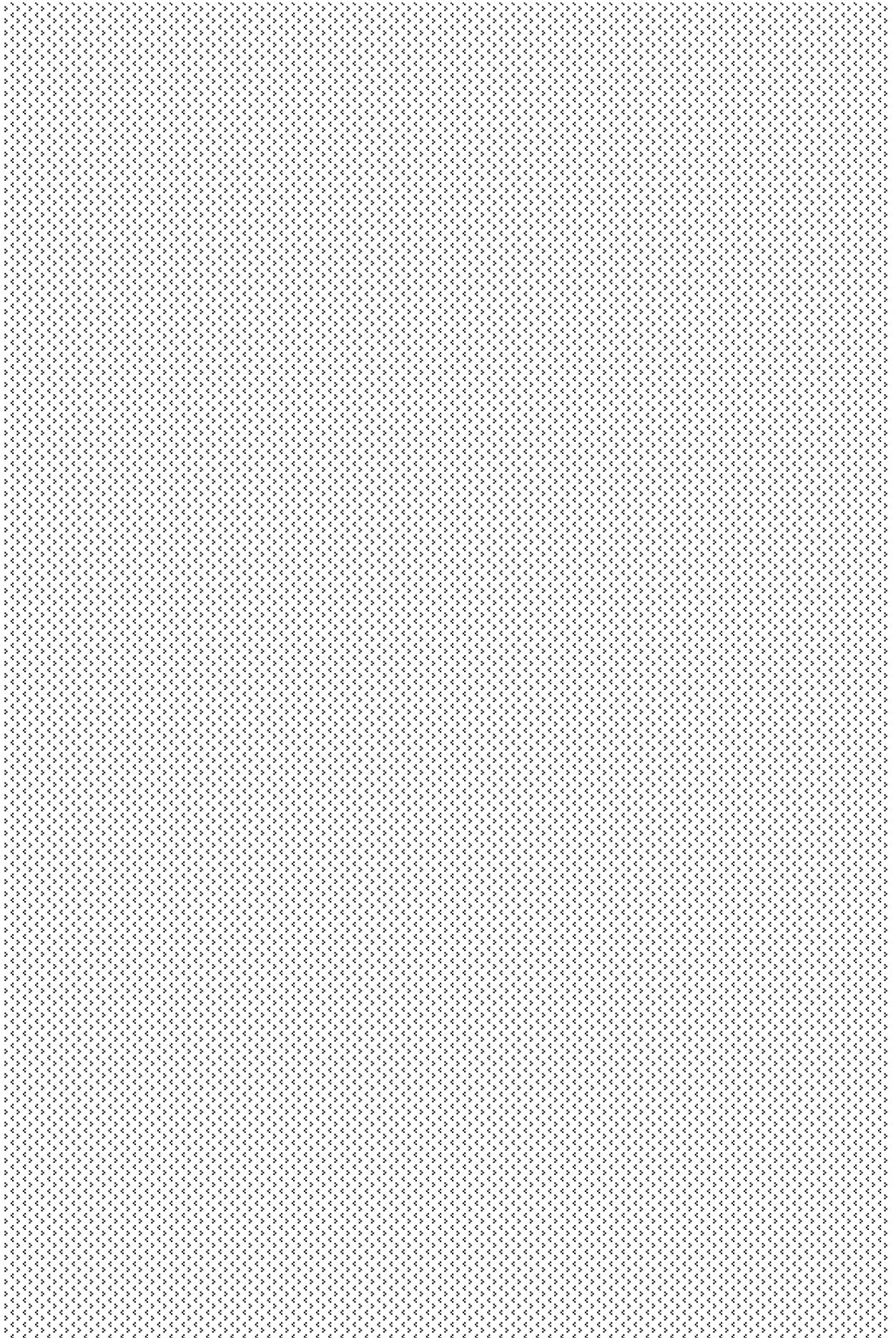
- 1 受験票は、机の上の受験番号札の手前に置いてください。
- 2 受験票、鉛筆、消しゴムのみを机の上に置いて、筆箱などそれ以外の物は、カバンの中に入れてください。
- 3 スマートフォン等も電源を切ってカバンに入れてください。アップルウォッチ等多機能時計も使用を認めません。腕時計は外して机の上においてください。
- 4 カバンは足もとに置いてください。
- 5 試験時間は午後1時40分から午後2時40分までの60分です。
- 6 試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入し、試験問題数とページ数を確認してください。(試験問題は、30問、10ページです。)
- 7 印刷が不鮮明な場合やページが不足している場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。試験問題の内容に関する質問には応じません。
- 8 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が、必ず自宅まで持ち帰ってください(途中で捨てないようにしてください)。
- 9 試験時間中は退室できません。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。
- 10 解答は、解答用紙の各問題番号の解答欄の数字①②③④の4つの選択肢から、いずれか1つを選んで●でぬりつぶしてください。それ以外の回答は無効とします。

問題番号	解答欄			
1	●	②	③	④
2	①	<del>②</del>	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	<del>④</del>
5	①	●	●	④

⇒ 正しい記入例

悪い記入例  
(解答と見なさない)

- 11 学科試験終了後、15分の休憩をはさみ、「ふぐの種類鑑別試験」を実施します。学科試験後すぐに帰らないようにしてください。



## I 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 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 この法律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 食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれのある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。
- 3 この法律で食品とは、医薬品を含む全ての飲食物である。
- 4 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。

【問2】 食品衛生法施行規則別表第17に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生責任者に該当する者の中に、ふぐ処理責任者がある。
- 2 洗浄剤、消毒剤は、必要に応じて容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- 3 ねずみ及び昆虫の駆除作業を2年に1回実施すること。
- 4 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育する場合は衛生に影響を与えないようにすること。

【問3】 食品衛生法施行規則別表第19に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 従業者の手指を洗浄消毒する流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。
- 2 冷蔵設備には、過電流や停電、温度逸脱を知らせる機能を必ず備えること。
- 3 便所には流水式手洗い設備を備える必要はない。
- 4 いわゆるオープンカフェのように、屋外に客席をもうける際は店舗の扉から15m以内にしなければならない。

【問4】 ノロウイルス及びその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 令和3年の食中毒の主な原因物質別発生件数でアニサキス、カンピロバクターに次いで3番目に多く発生している。
- 2 人の体内で増殖するウイルスである。
- 3 カキなどの二枚貝では、ウイルスは中腸腺に蓄積する。
- 4 新鮮な魚介類であればノロウイルス食中毒が起こることは絶対でない。

【問5】 次の食中毒の病因物質と一般的な潜伏期間（原因物質が体内に入ってから最初に症状が現れるまでの時間）の組合せのうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- |   |          |   |         |
|---|----------|---|---------|
| 1 | サルモネラ属菌  | — | 8～48時間  |
| 2 | 腸炎ビブリオ   | — | 3～8日間   |
| 3 | カンピロバクター | — | 1～7日間   |
| 4 | ノロウイルス   | — | 24～48時間 |

【問6】 ヒスタミン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 食材を長時間加熱することによるヒスチジンの増加が原因である。
- 2 潜伏期間は長く、喫食してから2週間後に発症することが多い。
- 3 主な症状は嘔吐、頭痛、下痢、発熱である。
- 4 アレルギー様の食中毒である。

## II ふぐに関する一般知識

【問7】 厚生労働省は、ホームページ「安全なフグを提供しましょう」の中の「食べることができるフグの種類、部位等とは」において、次の内容で違反時の注意喚起をしています。その記述のうち、( )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。

厚生労働省が定めたフグの種類、部位以外のものの販売、提供等は食品衛生法で禁止されています(違反した場合は、( A )年以下の懲役又は( B )円(法人の場合は1億円)以下の罰金)。

	( A )		( B )
1	5	—	30万
2	5	—	300万
3	3	—	30万
4	3	—	300万

【問8】 食品衛生法施行規則別表第21においてふぐを処理する要件が定められている次の文章の( )にあてはまる業種の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。

食品衛生法施行令第三十五条第一号に規定する( A )、同条第四号に規定する( B )、同条第十六号に規定する( C )、同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

	( A )	( B )	( C )
1	飲食店営業	魚介類販売業	水産製品製造業
2	飲食店営業	麺類製造業	食用油脂製造業
3	魚介類販売業	冰雪製造業	食用油脂製造業
4	魚介類販売業	水産製品製造業	麺類製造業

【問 9】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」について、ふぐ処理施設の届出等の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理を開始しようとする営業者は、専任のふぐ処理責任者を置き、施設所在地を管轄する健康福祉事務所長に「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、健康福祉事務所長から交付された「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、ふぐ処理施設に変更が生じた場合は、「ふぐ処理施設変更届」により管轄する健康福祉事務所長に届け出る。
- 4 ふぐ処理施設の営業者は、「ふぐ処理施設届出済証」を破り、汚し、又は失った場合は再交付できないので大切に保管する。

【問 10】 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)」に関する次の記述AとBについて、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A 不正な手段で認定を受けたときは、認定の取消又は停止となる場合がある。
- B ふぐ処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたときは、認定の取消又は停止となる場合がある。

	A		B
1	○	—	○
2	○	—	×
3	×	—	○
4	×	—	×

【問 11】 ふぐの販売等は、食品衛生法施行規則第 1 条で定める「人の健康を損なうおそれがない場合」を除き、原則禁止されているが、その法的根拠として、正しいものを一つ選びなさい。

- 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」に該当するため。
- 2 食品衛生法第 13 条第 2 項に規定する食品又は添加物の規格基準に違反するため。
- 3 食品衛生法第 16 条に規定する有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止に該当するため。
- 4 食品衛生法第 54 条の規定による営業施設の基準に違反するため。

【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の種類及び部位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 一部海域を除いて、日本の沿岸域、日本海、紅海、ベーリング海及びカリブ海で漁獲されるふぐが対象である。
- 2 宮城県雄勝湾で漁獲されるヒガンフグは食用不可である。
- 3 トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるので、これらのふぐについては、両種とも食用可能な部位のみを可食部位とする。
- 4 皮にはヒレを含む。

【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の種類及び部位のうち、筋肉（骨を含む）のみ食用可能なふぐの種類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マフグ
- 2 カラス
- 3 イシガキフグ
- 4 サンサイフグ

【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種類及び部位のうち、筋肉、皮、精巣いずれも食用可能なふぐの種類として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 シロサバフグ
- 2 ヒトヅラハリセンボン
- 3 ハコフグ
- 4 ネズミフグ

【問 15】 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標準和名として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クサフグ
- 2 アカメフグ
- 3 ヨリトフグ
- 4 シロフグ

【問 16】 ドクサバフグ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 背面の小棘（トゲ）が、背ヒレ始部まで分布する。
- 2 全長 50cm 以上に達する種だが、一般的には 40cm 以下のものが多い。
- 3 東シナ海、南シナ海、インド洋など南方海域に多く分布するが、近年日本沿岸でも出現している。
- 4 筋肉のみ食用可能である。

【問 17】 凍結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 冷凍保管中は、温度の変動を少なくすること。
- 2 解凍する際、ふぐ毒が有毒部位から筋肉に移行する可能性がある。
- 3 解凍は冷蔵庫で緩やかに行うこと。
- 4 解凍したふぐは直ちに処理し、再凍結は行わないこと。

【問 18】 ふぐの有毒部位の保管及び処分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 その他の生ゴミとまとめて保管し、畑の肥料とする。
- 2 10 分間煮沸して減毒させた後、凍結保管する。
- 3 廃棄するまで専用の施設できる容器で保管する。
- 4 天日干しした後、土に埋める。

【問 19】 食用に供することができるナシフグの記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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精巢
- 2 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
- 3 駿河湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- 4 若狭湾で漁獲されたナシフグの筋肉

【問 20】 ふぐを処理する施設に必要な要件に関する次の記述 A と B について、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

A ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

B ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス 10 度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

	A		B
1	○	—	○
2	○	—	×
3	×	—	○
4	×	—	×

【問 21】 ふぐ刺し等の生食用のふぐの加工品を販売する場合、食品表示法での表示義務について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 保存方法
- 2 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠した年月日
- 3 処理事業者の氏名又は名称及び住所
- 4 「生食用」等生食用である旨を示す文字

【問 22】 ふぐの各部位に関する記述として、正しいものの組合せを次の中から一つ選びなさい。

A 肝臓は、産卵期の成熟生殖巣を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器である。

B 胆のうは俗に「かくしぎも」と呼ばれ、血液をろ過する臓器である。

C 腎臓は、ふぐの背骨と頭骨の接続部分の、頭骨側のへこみにある左右一対の臓器である。

D ふぐの臓器には心臓、腎臓、肝臓、脾臓などがあるが、胃はない。

- 1 A と B
- 2 A と C
- 3 B と C
- 4 C と D

【問 23】 ふぐの形態等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。

ふぐの種類	ふぐの形態等
( A )	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体の背面と側面は青黒色である。</li> <li>・背面から体側後方に向かって白い縞<sup>しま</sup>が走る。</li> <li>・背面と腹面に小棘（トゲ）が密生する。</li> <li>・各ヒレは鮮やかな黄色を呈する。</li> <li>・全長 60cm 以上に達する大型種である。</li> <li>・筋肉、皮、精巢は食用可能である。</li> </ul>
( B )	<ul style="list-style-type: none"> <li>・体の背面と体側面に藍青色の小点がごま粒のように密生する。</li> <li>・背面と腹面に小棘（トゲ）がある。</li> <li>・背ヒレ、尾ヒレは黒いが、胸ヒレと尻ヒレは黄色である。</li> <li>・全長 40cm 程度の中型種である。</li> <li>・筋肉と精巢は食用可能であるが、皮は食用不可である。</li> </ul>

- | ( A )  | — | ( B )   |
|--------|---|---------|
| 1 シマフグ | — | ゴマフグ    |
| 2 トラフグ | — | ゴマフグ    |
| 3 シマフグ | — | ショウサイフグ |
| 4 トラフグ | — | ショウサイフグ |

【問 24】 フグ科、ハリセンボン科のふぐの特徴に関する次の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 腹ヒレや肋骨がない。
- 2 腹を膨らませることができる。
- 3 口の中に歯がなく、咽頭歯（のどにある歯）がある。
- 4 ほとんどは世界の温帯から熱帯の温かい海に広く分布している。

【問 25】 次の記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 輸入するふぐは、毒の増加を防ぐため必ず内臓を摘出したものでなければならない。
- 2 厚生労働省が発表する「フグによる食中毒発生状況」によると、日本では平成 29 年から令和 3 年まで毎年ふぐによる食中毒が発生しており、そのうち 80%以上が家庭で発生したものである。
- 3 雑種ふぐはサバフグ属で多く発見されているが、トラフグ属では発生が確認されていない。
- 4 ふぐ毒は水によく溶けるため、ふぐを調理前によく水洗いすることで食中毒を予防することができる。

【問 26】 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 ふぐに寄生するエラムシの成虫は大きさが 1 mm 程度であるため、肉眼で確認することは困難である。
- 2 アニサキスによる食中毒の主な症状は、激しい腹痛、吐き気、おう吐である。
- 3 アニサキスは、十分に加熱又は冷凍することで死滅する。
- 4 ウミチョウはふぐやマンボウにみられる寄生虫であり、体長は一般に 1 ～ 2 cm 程度である。

【問 27】 ふぐの生殖巣に関する次の記述 A と B について、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A 精巣はふぐの種類に関わらず無毒であり、可食部位として取り扱うことができる。
- B まれに雌雄混合した両性の生殖巣が見られることがあり、この生殖巣は有毒部位として取り扱わなければならない。

	A		B
1	○	—	○
2	○	—	×
3	×	—	○
4	×	—	×

【問 28】 ふぐ毒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。

ふぐ毒は ( A ) という物質のことを指し、その毒量はマウスユニット (MU) という単位で表され、人に対する最小致死量は約 ( B ) MUと推定されている。

	( A )		( B )
1	テトロドトキシン	—	10,000
2	テトロドトキシン	—	100
3	パリトキシン	—	10,000
4	パリトキシン	—	100

【問 29】 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する次の記述のうち、( ) 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。

「卵巣及び皮の塩蔵処理について、卵巣にあっては ( A ) 年以上、皮にあっては6月以上行うこと。また、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 ( B ) MU/gを超えないことを確認すること。」

	( A )		( B )
1	1	—	10
2	2	—	10
3	1	—	100
4	2	—	100

【問 30】 ふぐ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 末梢神経に作用する神経毒の一種である。
- 2 潜伏期間が長く、喫食後数日経過してから症状が出ることが多い。
- 3 有効な解毒剤は今のところない。
- 4 ふぐの種類によって毒力が異なり、また同一種であっても毒力に個体差がある。

