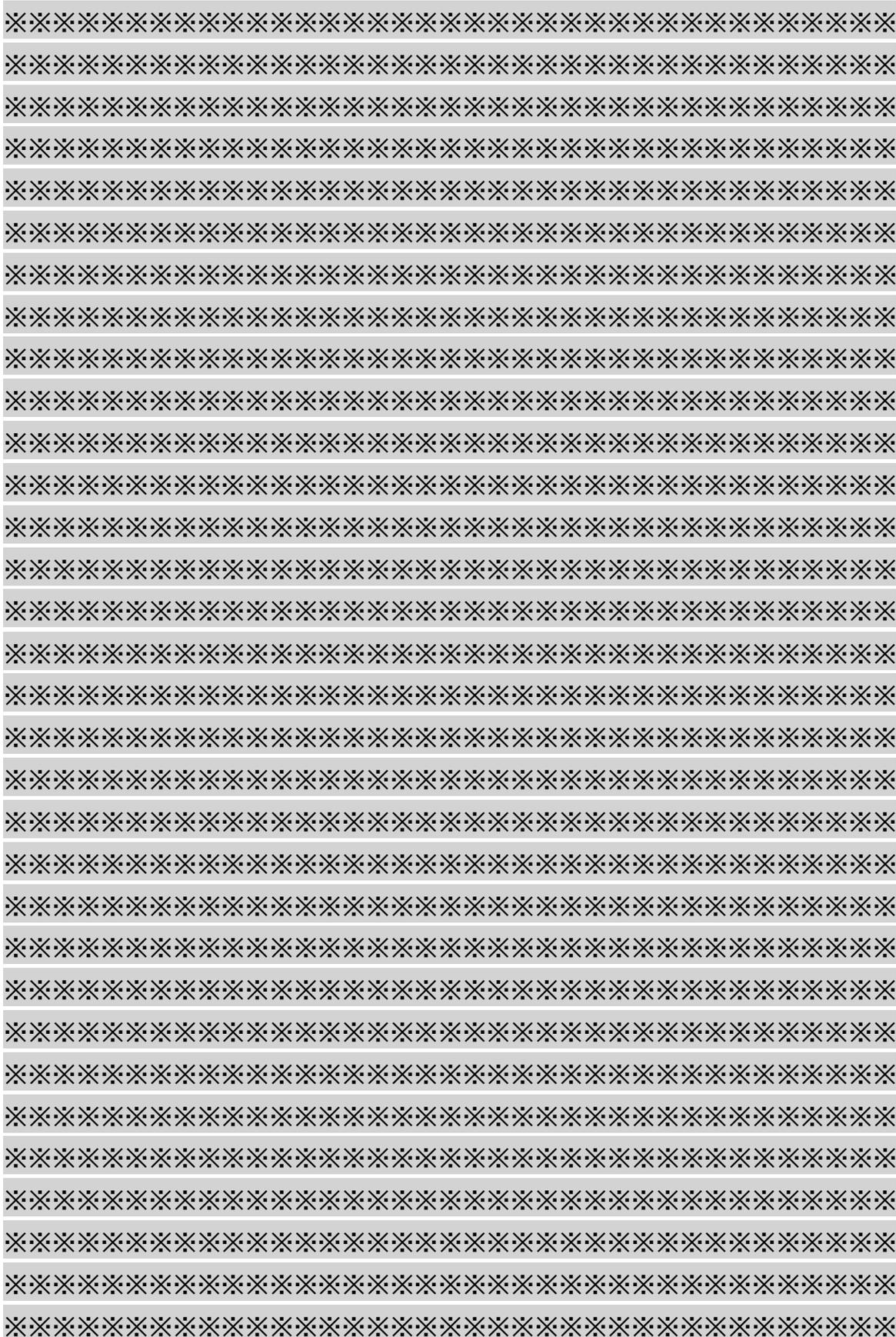


令和4年度
(2022年度)

熊本県ふぐ処理師試験問題

注 意 事 項

- 1 この試験問題は、係員の指示があるまで開けないでください。
- 2 この試験問題は、表紙を含めて全部で8枚あります。
枚数を確認して過不足している場合は、黙って手を挙げてください。
- 3 解答用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 4 試験時間は、午前9時20分から午前10時50分までの90分間です。
試験時間内の退場は、午前10時から午前10時40分まで認めます。
一度退場した人は、原則再入室を認めません。
- 5 試験時間内に発言をしてはいけません。
用事があるときは、黙って手を挙げてください。
- 6 受験票は、午後の試験にも使用しますので、試験終了後も各自保管しておいてください。試験終了後は、持ち帰ってください。
なお、問題用紙は、各自持ち帰っても結構です。



I 水産食品の衛生に関する知識

問1 次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法は、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を目的とする。
- ② 食品等事業者は、自らの責任において販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得等に努めなければならない。
- ③ この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品等も含まれる。
- ④ 令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法で、新たな食品営業許可業種として水産製品製造業が創設された。

問2 次のうち、水産製品の規格基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオ陰性でなければならない。
- ② ゆでだこ（冷凍ゆでだこを除く）は、10℃以下で保存しなければならない。
- ③ 魚肉練り製品（魚肉すり身を除く）は、大腸菌群陰性でなければならない。
- ④ 生食用かきの細菌数は、検体1gにつき50,000以下でなければならない。

問3 次のうち、熊本県食品衛生基準条例に基づく営業施設の基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 施設は、ちり、ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- ② 従業者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ③ 生食用鮮魚介類を処理する器具は専用でなくてもよい。
- ④ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を備えること。

問4 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として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品等取扱者の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- ② 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないように手指を清潔にすること。
- ③ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。
- ④ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を作業場に持ち込む際には洗浄・消毒を行うこと。

問5 次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食中毒を引き起こす原因食品には、一般には腐敗・変敗した時のようににおいを発したり、糸をひくなどの外観上の変化がある。
- ② ヒスタミンによる食中毒では、蕁麻疹などのアレルギー様の症状がおこる。
- ③ 腸炎ビブリオ食中毒の予防方法は、魚体の表面をよく水洗し低温で保存することである。
- ④ 動物性自然毒食中毒として、南方海域のサンゴ礁に住む毒魚によっておこるシガテラがある。

Ⅱ ふぐに関する一般知識

1 関係法規

問6 次の食品衛生法施行規則別表第十七で規定されるふぐの処理に関する記述の()にあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものを一つ選びなさい。

「ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの(ア)に関する知識及び有毒部位を除去する(イ)を有すると(ウ)が認めるものにふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。」

- | | ア | | イ | | ウ |
|---|--------|----|-----|----|---------|
| ① | 種類の鑑別 | —— | 技術等 | —— | 都道府県知事等 |
| ② | 種類の鑑別 | —— | 知識等 | —— | 厚生労働大臣 |
| ③ | 生態及び毒化 | —— | 技術等 | —— | 厚生労働大臣 |
| ④ | 生態及び毒化 | —— | 知識等 | —— | 都道府県知事等 |

問7 次の食品衛生法第6条で販売等を禁止されている食品等のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- ① 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるものすべて。
- ② 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。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない。
- ③ 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあるものすべて。
- ④ 不潔、異物の混入があるものすべて。

問8 次のふぐの処理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- ① 有毒部位の除去という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フグの種類は、定められている。
- ② 長期間塩蔵という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フグの部位は、定められている。
- ③ フグの処理は、厚生労働大臣が認める施設に限って行うことができる。
- ④ 熊本県ふぐ取扱い条例において「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部分を除去することをいう。

問9 次の熊本県ふぐ取扱い条例に規定するふぐ処理師が行うふぐの処理に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- ① ふぐ処理師は、ふぐの有毒部位を直ちに処分しないときは、専用の廃棄物容器に入れなければならない。
- ② ふぐ処理師は、ふぐの処理に用いた器具は、完全に洗浄しなければならない。
- ③ ふぐ処理師は、ふぐの有毒部位は、人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- ④ ふぐ処理師でない者は、業として処理に従事してはならない。たとえ、ふぐ処理師（熊本県ふぐ取扱い条例第10条第2項の規定により業務の停止を命ぜられている者を除く。）の立会い及び監督の下で処理に従事する場合であっても従事することはできない。

問10 次の熊本県ふぐ取扱い条例に規定するふぐ処理師に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- ① ふぐ処理師とは、知事の行うふぐ処理師試験に合格した者をいう。
- ② ふぐ処理師は、ふぐ処理に従事する場合には、免許証を携帯しなければならない。
- ③ 免許証を亡失し、又はき損したときは、再交付を受けることができる。
- ④ 知事は、ふぐ処理師が「熊本県ふぐ取扱い条例」の規定に違反したときは、その免許を取り消し、又は期間を定めてその業務の停止を命ずることができる。

2 ふぐの種類と鑑別

問1 1 次の日本の沿岸域、日本海、^{ほっかい}渤海、^{こうかい}黄海及び東シナ海で漁獲された「ふぐの種類」と「部位」の組み合わせのうち、人の健康を損なう恐れがないと認められる部位の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。(○：可食部位、×：不可食部位)

	【ふぐの種類】		【精巢】		【皮】
①	マフグ	—	○	—	×
②	カラス	—	○	—	○
③	クサフグ	—	×	—	×
④	ゴマフグ	—	×	—	○

問1 2 次のふぐの種類及び鑑別に関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① サンサイフグの漁獲される海域の一部（黄海及び東シナ海）には、筋肉部が有毒とされているコモンダマシが生息しているので、鑑別が必要である。
- ② ハコフグの皮は人の健康を損なう恐れがないと認められている。
- ③ 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、現在食品として販売等はできない。
- ④ 皮が可食部位であるフグのヒレは可食部位である。

問1 3 次のトラフグの特徴に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- ① 背面に小棘（トゲ）がある。
- ② 腹面に小棘（トゲ）がある。
- ③ 白く縁どられた大黒紋がある。
- ④ 臀ビレは黒色である。

問14 次のシロサバフグとドクサバフグの特徴に関する記述のうち、誤っているものを一つ選びなさい。

- ① 背面の小棘（トゲ）は、シロサバフグは背ヒレまで達していないが、ドクサバフグは背ヒレのつけ根まで達している。
- ② シロサバフグの腹面には小棘（トゲ）があるが、ドクサバフグの腹面には小棘（トゲ）は無い。
- ③ ドクサバフグの背ヒレのつけ根は特に黒い。
- ④ シロサバフグの尾ヒレの中央部はいくらかへこみがあるが、ドクサバフグの尾ヒレは深く切れ込んだものが多い。

問15 次のカナフグの特徴に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- ① 背面に小棘（トゲ）がある。
- ② 鰓孔は黒い。
- ③ 背ヒレのつけ根が白い。
- ④ 尾の先端は黒い。

3 ふぐの処理と鑑別

問16 次の有毒部位の除去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 ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なフグ及び種類不明フグを確実に排除すること。
- ② 除去処理に用いた包丁、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こと。
- ③ ふぐを処理する場合、血塊は除去する必要はない。
- ④ ふぐの販売、加工又は処理を業として行う者以外にふぐを販売するときは、ふぐの有毒部位を除去したものでなければならない。

問17 次のふぐの凍結、解凍に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 凍結は、最大氷結晶生成帯をゆっくりと通過させる緩慢凍結によること。
- ② 凍結保管は、マイナス18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- ③ 解凍は、室温に放置し、速やかに行うこと。
- ④ 解凍後は直ちに処理することが原則だが、正しい凍結を行えば、再凍結を行ってよい。

問18 次の有毒部位の処分に関する記述として、()にあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、(ア)できる容器を備えること。また、有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、(イ)等の方法で確実に処分する。

- | | ア | | イ |
|---|----|----|----|
| ① | 密封 | —— | 煮沸 |
| ② | 施錠 | —— | 焼却 |
| ③ | 密封 | —— | 焼却 |
| ④ | 施錠 | —— | 煮沸 |

問19 次の熊本県の「ナシフグの取扱要綱」に規定するナシフグの取扱い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 ナシフグの採捕海域は、橘湾海域及び有明海域とする。
- ② 採捕海域で漁獲され、適切な処理が行われる筋肉、精巣について販売等が認められている。
- ③ ナシフグの処理は、鮮魚にあつては漁獲から3日以内、冷凍品にあつては当日に処理できる量を解凍し直ちに処理すること。
- ④ 漁協や産地仲買人は、他の海域産のナシフグの混入防止のため、出荷箱に産地保証確認証紙を貼り付けること。

問20 次の卵巣及び皮の塩蔵処理に関する文章の()にあてはまる数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては(ア)年以上、皮にあつては(イ)月以上行い、ロットごとに製品の毒性試験を行い、その毒力がおおむね(ウ)MU/gを超えないことを確認すること。

	ア		イ		ウ
①	5	——	6	——	10
②	2	——	3	——	100
③	5	——	3	——	100
④	2	——	6	——	10

問21 次のフグの処理を行うことができる営業施設として、()にあてはまる語句として、正しいものを1つ選びなさい。

フグの処理を行う施設は、()、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であつて、フグを処理する施設の要件を満たす施設であること。

- ① そうざい製造業
- ② 密封包装食品製造業
- ③ 飲食店営業
- ④ 魚介類競り売り営業

4 ふぐの一般知識

問22 次のフグの種類別の呼称に関する説明の()にあてはまる語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

フグの種類別の呼称については古くから(ア)が多く用いられているが、同一呼称であっても(イ)では全く別の種類のものである事例も見受けられることから、フグの種類を表示に当たっては、「(イ)〇〇フグ」と表示する。

- | | ア | | イ |
|---|------|----|------|
| ① | 学名 | —— | 地方名 |
| ② | 標準和名 | —— | 地方名 |
| ③ | 地方名 | —— | 標準和名 |
| ④ | 地方名 | —— | 学名 |

問23 次のふぐやふぐ加工品等の販売に際し必要な食品表示に係る説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フグ刺しの加工年月日は、製品となった日（個包装された日）とする。
- ② 加工年月日の異なる複数種のふぐ加工品を詰め合わせた場合の外装への表示は、最新の加工年月日の一つ記載する。
- ③ 食中毒発生時の^{さかのぼ}遡りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示する。
- ④ 名称、賞味（消費）期限等のほか、原料ふぐの種類を表示する。

問24 次のフグの特徴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 肋骨はあるが腹ビレはない。
- ② 腹を膨らませることができる。
- ③ ハコフグ科の歯は、鑿状となっている。
- ④ ハリセンボン科の歯は、板状となっている。

問25 次のふぐの解剖学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 脾臓は暗赤色で腸の屈曲した部分にある。
- ② 腎臓はやや不規則の形を呈して体腔の背壁に密着している。
- ③ 生殖器は体腔の後下方において左右一対ある。
- ④ 脊椎の直下にある長楕円形の袋は人間の胃に相当するもので、ウキブクロという。

問26 次のアニサキス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 人の胃壁に食い込んで胃痛を起こすことがある。
- ② 食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびを付けることで死滅する。
- ③ 魚介類の腹腔や臓器などに見られる白い糸くず様の寄生虫である。
- ④ 冷凍や加熱で死滅するので、調理をする場合には、 -20°C で24時間以上冷凍するか、 70°C 以上若しくは 60°C の場合は1分加熱する。

問27 次のふぐ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 ふぐの毒量は、ふぐの種類や部位によって異なる。
- ② ふぐ毒であるテトロドトキシンは、ヒョウモンダコにも存在する。
- ③ ふぐ毒の測定には、マウスによる生物試験法が用いられている。
- ④ ふぐの肝臓等の組織に含まれるふぐ毒は、水洗いで除毒することができる。

問28 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 ふぐによる食中毒の症状は口唇部や舌端の軽いしびれから始まり、運動麻痺を経て意識消失し、呼吸停止により死に至る。
- ② ふぐによる食中毒は、家庭での素人調理が原因となることはない。
- ③ ふぐによる食中毒の経過は一般的に発現が遅く、食後24～48時間である。
- ④ 食品衛生法で、ふぐを処理する施設と認められた飲食店等で処理したふぐの肝臓は客に提供してもよい。

問29 次の輸入ふぐの取扱い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 輸入する冷凍されたフグにあっては、凍結は個体ごとに行うこと。
- ② 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグなど21種類である。
- ③ 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、単に内臓のみをすべて除去したものに限定されている。
- ④ 輸入ふぐについては、輸出国の公的機関によって発行された衛生証明書の添付が求められている。

問30 次のふぐの雑種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 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を確認する必要がある。
- ② 両親種が鑑別できた雑種ふぐについては、両種とも可食可能な部位を可食部位とする。
- ③ トラフグ属は他種に比べ雑種が少ない。
- ④ ふぐの処理にあたっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、種類不明ふぐは確実に排除する必要がある。

