

※指示があるまで開かないこと。

令和6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〉

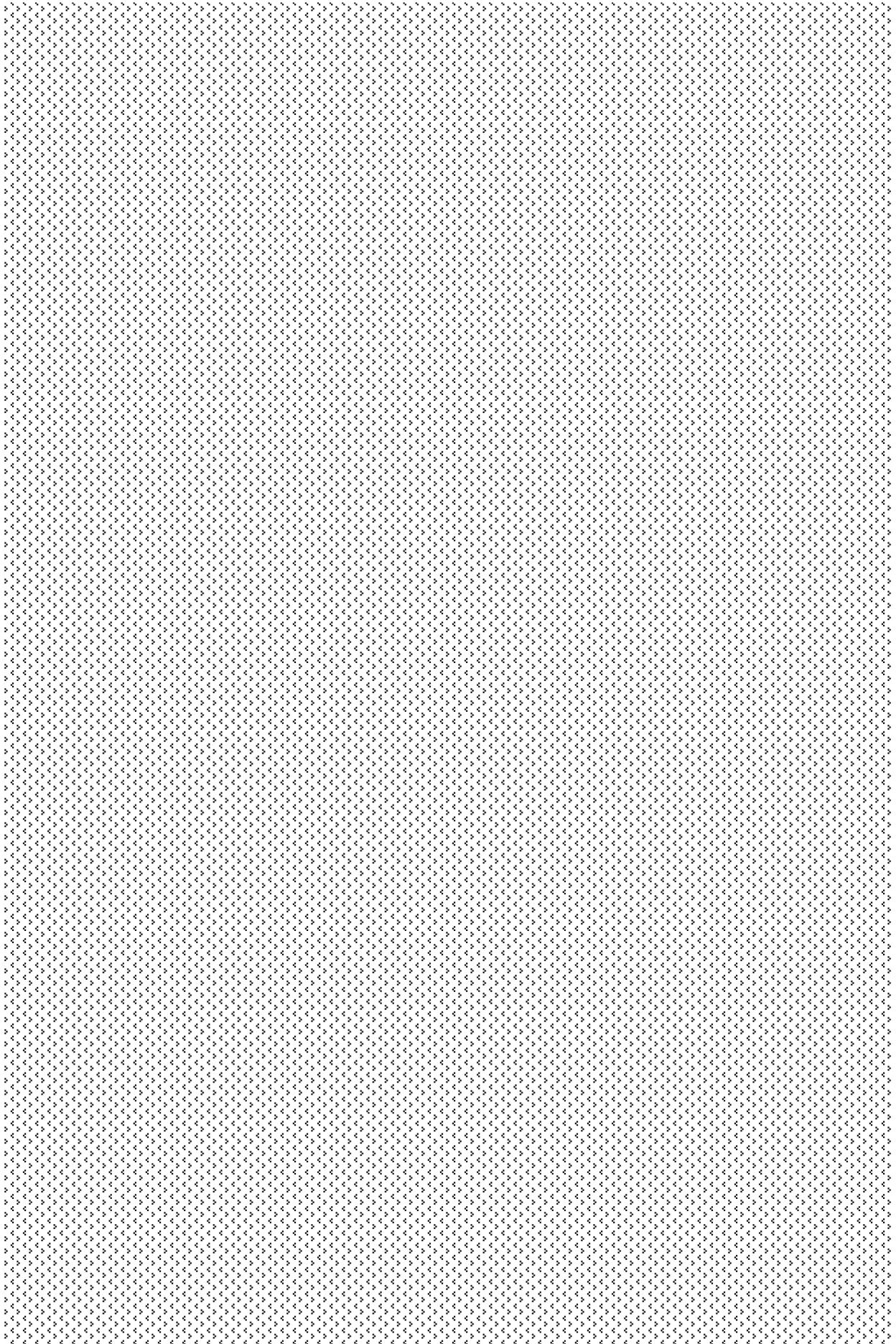
- 1 受験票は、机の上の受験番号札の手前に置いてください。
- 2 受験票、鉛筆、消しゴムのみを机の上に置いて、それ以外の物(筆箱など)は、カバンの中に入れてください。
- 3 スマートフォン等は電源を切ってカバンに入れてください。スマートウォッチ等の多機能時計の使用も認めません。腕時計は外して机の上においてください。
- 4 カバンは足もとに置いてください。
- 5 試験時間は午後1時40分から午後2時40分までの60分です。
- 6 試験開始後、ただちに解答用紙に受験番号と氏名を記入し、試験問題数とページ数を確認してください。(試験問題は、30問、10ページです。)
- 7 印刷が不鮮明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●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	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④
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について、正しい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 食品中に残留する農薬や動物用医薬品については、特定の農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止するネガティブリスト制度がとられている。
- 3 食品等事業者には、農業及び水産業における食品の採取業も含まれる。
- 4 この法律では、口から摂取する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も対象となる。

【問2】 食品衛生法第 51 条に基づく公衆衛生上必要な措置の基準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 食品衛生責任者に該当する者の中に、調理師は含まれるが、製菓衛生師は含まれない。
- 2 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とする。
- 3 温度計等の計器類はその機能を定期的に点検し、その結果を記録する。
- 4 原則、1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施すること。

【問3】 自然毒の種類とその原因食品の組合せとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ソラニン — ジャガイモ
- 2 下痢性貝毒 — ムラサキイガイ
- 3 シガテラ — イシナギ
- 4 テトラミン — ヒメエゾボラ（ツブ貝）

【問4】 細菌性食中毒の病因物質（菌名）とその特徴の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

	病因物質（菌名）	特 徴
ア	腸管出血性大腸菌	牛肉に付着していることが多い
イ	ウエルシュ菌	75℃1分の加熱ですべて死滅する
ウ	黄色ブドウ球菌	熱に強い毒を産生する
エ	カンピロバクター	魚に付着していることが多い

- 1 ア、イ
- 2 ア、ウ
- 3 イ、エ
- 4 ウ、エ

【問5】 腸炎ビブリオ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 潜伏時間は長く、通常3～5日である。
- 2 腸炎ビブリオは、毒素型の食中毒菌である。
- 3 食中毒の主な症状は手足のしびれ、目まいである。
- 4 予防するには、魚介類を水道水（真水）でよく洗浄することが重要である。

【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 ヒスタミンは熱に弱いので、しっかり加熱することで予防できる。
- 2 ヒスタミン食中毒の潜伏期間は長く、喫食後2週間後に発症することが多い。
- 3 ヒスタミン食中毒は、魚類やその加工品が原因となることが多い。
- 4 ヒスタミン食中毒の主な症状は温度感覚の異常（ドライアイスセンセーション）である。

Ⅱ ふぐに関する一般知識

【問 7】 ふぐ処理等に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者は、責務の不履行、不正な取得等があった場合、ふぐ処理者認定の取消や効力の停止となる場合がある。
- 2 ふぐ処理者として認定を受けることで、全ての種類のふぐを調理し、無毒化することが許可される。
- 3 ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると食品衛生責任者が認める者である。
- 4 ふぐ処理者を認定する目的は、水産資源であるふぐを保護し、SDGs を推進することである。

【問 8】 「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施設の営業者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、「ふぐ処理施設開始届」により施設所在地を管轄する健康福祉事務所に届け出る。
- 2 ふぐ処理責任者にふぐを処理させ、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。
- 3 ふぐ処理を行わなくなった場合は、「ふぐ処理施設廃止届」により施設所在地を管轄する健康福祉事務所に届け出る。
- 4 健康福祉事務所から交付された「ふぐ処理施設届出済証」は鍵付の保管庫に入れて管理しなければならない。

【問 9】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」に規定される「ふぐの処理」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 卵巣及び皮の湯引きを行う。
- 2 ふぐの有毒部位を完全に除去する。
- 3 卵巣と肝臓以外の部位は除去する必要がある。
- 4 養殖ふぐの処理は対象ではない。

【問 10】 食品衛生法に規定にされる罰則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。

厚生労働省が定める食用可能なふぐの種類、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おり、違反した場合は、(A) 年以下の懲役又は(B) 万円（法人の場合は1億円）以下の罰金に処される可能性がある。

	(A)		(B)
1	1	—	100
2	3	—	300
3	5	—	500
4	7	—	700

【問 11】 次の食品衛生法施行令第 35 条に規定される営業許可業種のうち、同法施行規則別表第 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、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 そうざい製造業
- 2 魚介類競り売り営業
- 3 食品の小分け業
- 4 複合型冷凍食品製造業

【問 12】 食品衛生法第 6 条により、販売等が禁止される食品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 有毒部位が除去されていない未処理のふぐを、一般消費者に対して販売する行為は違反ではない。
- 2 有害な物質が含まれる場合であっても、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、販売が認められる。
- 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の販売は禁止されている。
- 4 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるものの販売は禁止されている。

【問 13】 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 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、精巢のすべてが食用可能なふぐの標準和名として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ハリセンボン
- 2 ゴマフグ
- 3 メフグ
- 4 マフグ

【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、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ウミスズメ
- 2 ホシフグ
- 3 センニンフグ
- 4 ヨリトフグ

【問 16】 ヒガン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 全長 35cm 程度になる中型種である。
- 2 背面と腹面に小棘（とげ）はない。
- 3 地域によってはアカメフグと呼ばれる場合がある。
- 4 漁獲海域に関わらず、皮は食用可能である。

【問 17】 ふぐの形態学的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 ショウサイフグの体の背面は濃褐色の地色に白色の模様であり、尻ヒレは黄色である。
- 2 カナフグの鰓孔は黒く、背ヒレの基部が黒い。
- 3 シロサバフグは、尾ヒレの中央部は突出する点がクロサバフグと異なる。
- 4 カラスは、トラフグと違い尻ヒレは白いことで区別できる。

【問 18】 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 凍結したふぐは解凍後、直ちに処理すべきであり、再凍結することは望ましくない。
- 2 有毒部位の除去に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じて十分洗浄しなければならない。
- 3 サンサイフグを漁獲する場合、コモンダマシが混入するおそれがあるため、適切に鑑別を行う必要がある。
- 4 可食部位の判断を行う際、骨は皮に含まれるとみなす。

【問 19】 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 腹面には小棘（とげ）がある。
- 2 背面の小棘（とげ）は、頭部付近にのみ存在し、背ヒレまで達していない。
- 3 尾ヒレの中央は、深く切れ込んだ形状のものが多い。
- 4 背ヒレのつけ根は特に黒い。

【問 20】 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、埋却する。

【問 21】 ナシフグのうち食用に供することができる部位の記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

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

【問 22】 容器包装に入れられ、流通販売されるふぐの表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 生鮮食品のふぐについては、原産地を表示する必要はない。
- 2 ふぐの名称の表示にあたっては、標準和名、地方名のどちらを用いてもよい。
- 3 ふぐ加工品では、原料ふぐの種類を表示しなくてもよい。
- 4 ふぐ加工品には、加工年月日及びロット番号等、ロットの特定できるものを表示する必要がある。

【問 23】 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する次の記述のうち、() の中に入る数字の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては (A) 年以上、皮にあつては (B) ヶ月以上行うこと。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 (C) MU/g を超えないことを確認すること。

	(A)	(B)	(C)
1 . . .	2	3	100
2 . . .	2	6	10
3 . . .	5	6	10
4 . . .	5	3	100

【問 24】 ふぐ (フグ科) の一般的な特徴について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐは胃の一部が特殊な袋状をしていて、これに水や空気を入れて膨張させることができる。
- 2 腹部の肋骨 (ろっこつ) はなく、筋肉間の小骨もない。
- 3 目のまわりには多数の皮褶 (ひしゅう) があり、これを絞りにして目をゆっくり開閉することができる。
- 4 日本近海で獲れるふぐの多くは、秋から冬にかけて産卵する。

【問 25】 ふぐの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 歯は多数の歯が癒合して上下各 2 枚、計 4 枚の歯板になっている。
- 2 肝臓は、薄茶色で一または二葉からなり、この中に緑色の胆のう (にがぶくろ) がある。
- 3 成熟した卵巣は卵黄色、表面は平滑で、断面が空洞になっている。
- 4 精巣は、白または灰白色で光沢があり、楕円形をしている。

【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 ふぐの胸ヒレ下の皮膚にはウミチョウが寄生していることがある。
- 2 アニサキスは白色の線虫で、人が摂取すると胃痛を起こすことがある。
- 3 アニサキスは、冷凍しても死ぬことはない。
- 4 令和5年全国食中毒統計でアニサキスによる食中毒事件数が最も多い。

【問 27】 ふぐの毒性に関する記述アとイについて、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。

ア ふぐ毒は個体差が激しく、同じ海域で漁獲された同じ種類であっても、有毒な個体と無毒な個体がある。

イ ふぐ毒であるテトロドトキシンは、無色、無味、無臭である。

- 1 ア ○ イ ○
- 2 ア ○ イ ×
- 3 ア × イ ○
- 4 ア × イ ×

【問 28】 ふぐの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 食中毒の初徴として、最も重要な必発症状は、口唇部及び舌端の軽いしびれであり、摂取後 24 時間経過してから現れる。
- 2 発症後、頭痛、嘔吐等の症状を起こし、時間経過とともに全身に完全な運動麻痺が現れ、指先さえ動かすことができなくなる。
- 3 意識消失がみられるが、それまでの意識は不明確な状態で経過する。
- 4 発症しても死亡することはない。

【問 29】 輸入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 ふぐの種類（学名）、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある輸出国の公的機関の証明書を添付する必要がある。
- 2 輸入するふぐは、未処理のふぐまたは内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 3 輸入を認めるふぐは、日本海、東シナ海、インド洋及び太平洋で漁獲されたものに限られる。
- 4 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、 -18°C 以下で保管しなければならない。

【問 30】 ふぐの種類鑑別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 ふぐの雑種については、両親種が鑑別できる場合、それぞれの可食部位全てが可食となる。
- 2 種類不明ふぐは、確実に排除しなければならない。
- 3 トラフグ属では雑種の発生が多いので、特に注意が必要である。
- 4 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注視する必要がある。

