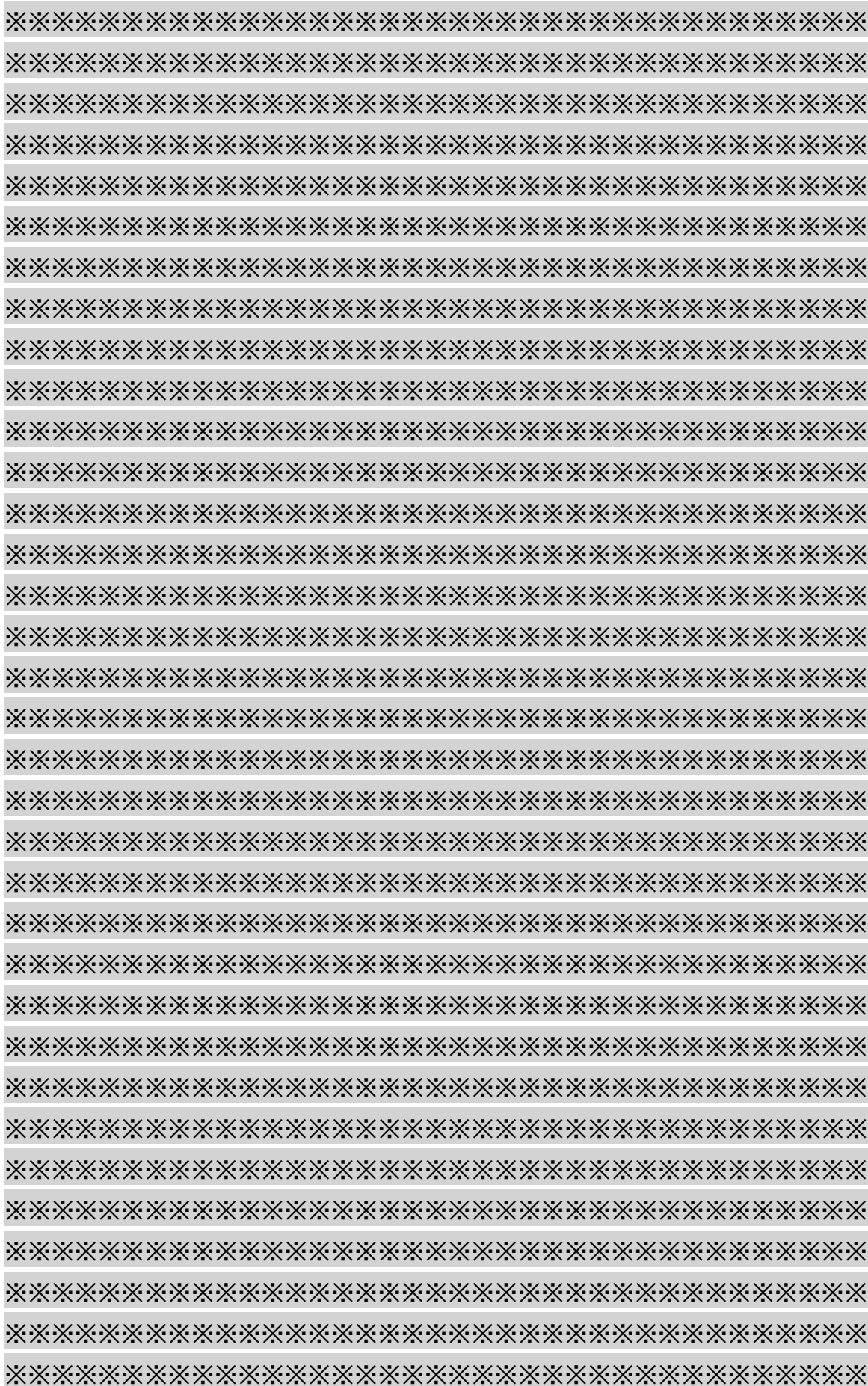


令和5年度
(2023年度)

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9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。
試験時間内の退室は、午前10時から午前10時40分まで認め
ます。
一度退室した場合、原則再入室できません。
- 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 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 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。
- ③ 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- ④ 飲食店を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

問2 次の食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務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 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に努めなくてはならない。
- ② 自らの責任において、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施に努めなくてはならない。
- ③ 販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生防止のため、販売する食品や原材料の仕入元に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ④ 販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生防止のため作成した記録について、国や県等へ提供する責務はない。

問3 次の食品について、食品衛生法で定められている加工基準と保存基準の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

【食品名】		【加工基準】		【保存基準】
① ゆでだこ	—	有	—	有
② ゆでがに	—	無	—	無
③ 生食用かき	—	有	—	無
④ いくら	—	無	—	有

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。
- ② 使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換する。
- ③ 手洗いの妨げとなる恐れのある装飾品等は食品等を取り扱う施設に持ち込まない。
- ④ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、食品等取扱者ではないので、専用の作業着等に替える必要はない。

問5 次の食中毒の病因物質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 ノロウイルスは食酢やレモンで死滅する。
- ② ヒスタミンは加熱しても分解されない。
- ③ クドア・セプテンpunkタータは寄生虫なので冷凍処理が効果的である。
- ④ 腸炎ビブリオは真水に弱い。

Ⅱ ふぐに関する一般知識

1 関係法規

問6 次の熊本県ふぐ取扱条例第1条に関する記述について、()の中に入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。

熊本県ふぐ取扱条例は、ふぐの(ア)について必要な規制を行い、もってふぐの(イ)による(ウ)を防止することを目的としている。

	ア	イ	ウ
①	取扱	有害な物質	事故
②	処理	毒	事故
③	取扱	毒	食中毒
④	処理	有害な物質	食中毒

問7 次の食品衛生法第6条で販売等を禁止している食品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 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- ② 病原微生物、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、この限りでない。
- ③ 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。
- ④ 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

問8 次の熊本県ふぐ取扱条例第2条に関する記述について、()の中に入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。

熊本県ふぐ取扱条例において「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃、腸その他の毒性のある部位を(ア)することをいい、「ふぐ処理師」とは、ふぐの処理に関する(イ)する者であって、第5条第1項に規定する知事の(ウ)を受けたものをいう。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|-------|----|
| ① | 消毒 | 管理 | 認定 |
| ② | 除去 | 管理 | 免許 |
| ③ | 消毒 | 実務に従事 | 認定 |
| ④ | 除去 | 実務に従事 | 免許 |

問9 次の熊本県ふぐ取扱条例第9条に規定するふぐの処理に関する記述について、()の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

有毒部位を直ちに処分しないときは、()こと。

- ① 廃棄物容器に入れて施設を施錠する
- ② 金庫に保管する
- ③ 鍵をかけた専用の部屋に保管する
- ④ 専用の廃棄物容器に入れて鍵をかける

問 1 0 次の熊本県ふぐ取扱条例に規定するふぐ処理師の免許等の手続に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理師の免許は、知事の行うふぐ処理師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて知事が与える。
- ② ふぐ処理師は、ふぐ処理に従事していなくても、免許証を携帯していなければならない。
- ③ ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証を添えて、厚生労働大臣に書換えを申請しなければならない。
- ④ 知事は、ふぐ処理師がこの条例の規定に違反したときは、直ちにその免許を取消す。

2 ふぐの種類と鑑別

問1 1 次のふぐ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 厚生労働省がこれまでに得られた知見等を基に、可食部位等を通知で明らかにした。
- ② 可食部位はふぐの種類やその漁獲海域により異なっている。
- ③ 可食部位に骨は含まれない。
- ④ ふぐの肝臓は有毒部位である。

問1 2 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「可食部位」のうち、人の健康を損なう恐れがないと認められる組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

【ふぐの種類】		【可食部位】
① マフグ	—	皮
② カラス	—	精巢
③ コモンフグ	—	精巢
④ ゴマフグ	—	皮

問1 3 次のシマ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 背面と体側に白い縞が走っている。
- ② 各ヒレは、黒色である。
- ③ 背面に小棘がある。
- ④ 腹面に小棘がある。

問14 次のクサフグの特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 背面は、青緑色である。
- ② 背面にはっきりした黒紋がある。
- ③ 全長60cm以上になる大型種である。
- ④ 腹面に小棘がない。

問15 次の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1つ選びなさい。

- ① 小棘は背ヒレまで達していない。
- ② 背ヒレのつけ根が特に黒い。
- ③ 尾ヒレは深く切れ込んだものが多い。
- ④ 尾ヒレの下方は上方より短く白いものが多い。

3 ふぐの処理と鑑別

問 1 6 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。
- ② 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ふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。
- ③ 不可食部位である腎臓、その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。
- ④ 除去処理に用いる包丁、まな板等の器具は、清水で十分洗浄及び消毒すれば、専用のものでなくともよい。

問 1 7 次の凍結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 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速冷凍によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を残した状態で凍結すること。
- 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こと。
- ③ 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すること。
- ④ 再凍結は行わないこと。

問18 次の有毒部位の処分に関する記述について、()にあてはまる語句として、正しいものを1つ選びなさい。

有毒部位は、()、埋却、薬品処理その他人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すること。

- ① 煮沸
- ② 焼却
- ③ 冷凍
- ④ 細切

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、八代海域及び有明海域とする。
- ② 産地保証確認証紙の貼付してあるナシフグのみを取り扱うこと。
- ③ ナシフグの処理は、鮮魚にあっては漁獲から3日以内、冷凍品にあっ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 県はナシフグの取扱いに関し、要綱に違反した者に対してナシフグの取扱いを禁止することができる。

問20 次の卵巣及び皮の塩蔵処理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 卵巣及び皮の塩蔵処理に当たっては、処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。
- ② 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に管理を十分行うこと。
- ③ 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては1年以上、皮にあつては3月以上行うこと。
- ④ 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10MU/gを超えないことを確認すること。

問21 次のふぐの処理を行うことができる営業施設に関する記述について、()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。

ふぐの処理を行う施設は、(ア)、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、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。なお、この場合当該保健所が交付する(イ)旨記載された(ウ)を施設の見やすい場所に掲示させること。

	ア	イ	ウ
①	そうざい製造業	ふぐ処理施設である	ふぐ処理師免許証
②	飲食店営業	ふぐ処理師がいる	ふぐ処理師免許証
③	そうざい製造業	ふぐ処理師がいる	営業許可証
④	飲食店営業	ふぐ処理施設である	営業許可証

4 ふぐの一般知識

問22 次のふぐの種類に関する記述について、()の中に入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。

ふぐの種類別の呼称については古くから(ア)が多く用いられ、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、(イ)を用いることとしたが、特にふぐの種類を表示に当たっては、(イ)であることが明らかになるよう表示する。

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

問23 次のふぐ刺し等の生食用のものに関する項目のうち、食品表示法で外装への表示義務がないものを1つ選びなさい。

- ① 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名
- ② 処理業者氏名及び住所
- ③ 添加物を含む旨
- ④ 生食用であるかないかの別

問24 次のフグ科やハリセンボン科のふぐ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 歯は、板状や鑿状のみとなっている。
- ② 腹を膨らませることができる。
- ③ 腹ビレや肋骨がない。
- ④ ほとんどは世界の寒温帯の寒い海に広く分布している。

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 うきぶくろはふぐの脊椎の直下にある空気で満たされた膜質で、ふぐはこれに空気を入れることで膨腹することができる。
- ② 生殖器は体腔の後下方において左右一対ある。
- ③ 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。
- ④ 肝臓は大きく胃に密接している。

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 ふぐ毒はテトロドトキシンといわれる猛毒である。
- ② ふぐの毒力はふぐの種類及び部位によって異なる。
- ③ ふぐの肝臓等の組織に含まれている毒は、大量の水を用いて洗うことで、除毒することができる。
- ④ ふぐ毒は、ヒョウモンダコにも存在する。

問 2 8 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 食中毒の初徴として、最も重要な必発症状は、口唇部および舌端に現れる軽いしびれであり、摂食後 24 時間経過してから初めて現れる。
- ② 発症後、時間が経過するとともに、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 ふぐ毒に対する治療方法が確立されており、発症しても死亡する事例はない。
- ④ ふぐによる食中毒は、飲食店及び販売店等の営業施設における発生件数が全体の大半を占めている。

問 2 9 次の輸入ふぐに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 輸入されるふぐについては、輸出国の政府機関によって発行された証明書又はその写しを添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。
- ② 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、^{ほっかい} 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、処理を行わないものに限られている。
- ④ 冷凍されたふぐは、急速凍結法により凍結されたものであれば、保管温度に指定はない。

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 トラフグ属は他種に比べ雑種が少ない。
- ② 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。
- ③ 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。
- 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。

