

# 令和3年度ふぐ処理師試験問題 (水産食品の衛生に関する知識)

※受験番号を記入してください。

※解答は解答欄に記入してください。

得点	
----	--

## 問1

次の(ア)～(エ)は、「食品衛生法」および「鳥取県食品衛生条例」に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 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、それをもって国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- (イ) 営業の施設では、HACCPに沿った衛生管理を行わなければならない。すべての施設は衛生管理計画を定め、点検の結果を記録する必要がある。
- (ウ) 生食用鮮魚介類を加工する場合は、専用の器具でなくてもよいが、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。
- (エ) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装にいれ、10℃以下で保存しなければならない。

## 問1 解答欄

(ア)	○
(イ)	×
(ウ)	×
(エ)	○

## 問2

次の(1)～(4)は、「食品衛生法」第6条の抜粋であり、販売、製造、加工、使用、調理、陳列等が禁止されている食品や添加物に関して述べたものです。( )の中に下記の語群から適当な語句を選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) (ア)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) 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは(イ)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) (ウ)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) (エ)、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2 解答欄

(ア)	⑧
(イ)	⑦
(ウ)	⑥
(エ)	③

①汚染 ②成熟 ③不潔 ④未熟 ⑤混入 ⑥病原微生物 ⑦付着 ⑧腐敗 ⑨細菌
---

※解答は解答欄に記入してください。

問3

次の(ア)～(イ)は、主に水産食品を原因とする食中毒に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 腸炎ビブリオは海水中に存在する細菌で、さしみを原因食品とした食中毒が多く、季節を問わず一年中発生する。
- (イ) ノロウイルスは主に冬場の感染性胃腸炎の原因であり、アルコール消毒があまり効かないため、次亜塩素酸ナトリウムを薄めた液で消毒を行う必要がある。

問3 解答欄

(ア)	×
(イ)	○

# 令和3年度ふぐ処理師試験問題 (ふぐに関する一般知識)

※受験番号を記入してください。

※解答は解答欄に記入してください。

得点	
----	--

## 問1

次の①～④は、「食品衛生法」及び「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」について述べたものです。正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 飲食店などで有毒部位を除去していないふぐを提供・販売することは、食品衛生法第61条違反となる。
- ② ふぐの処理とは、肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれのある部位を除去し、またはくんせい処理を行うことをいう。
- ③ ふぐ処理師は、ふぐ取扱いに従事するときは、免許証を携帯し、関係者の請求があるときに提示しなければならない。
- ④ ふぐ処理師免許証をなくした場合は直ちに再交付申請しなければならないが、免許証を損傷した場合は再交付申請を直ちに行う必要はない。

## 問1 解答欄

③
---

## 問2

次の(ア)～(イ)は、ふぐ処理師に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) ふぐ処理師の免許は、ふぐ処理師試験に合格した者のみに与える。
- (イ) ふぐ処理師でない者はふぐ取扱いを行ってはならないが、営業施設において、ふぐ処理師の立会いのもと、そのふぐ処理師の指示を受けてふぐ取扱いに従事することはできる。

## 問2 解答欄

(ア)	×
(イ)	○

※解答は解答欄に記入してください。

問3

次の(1)～(5)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」第19条で規定された、ふぐの処理が適切に行われたことを確認するために記録すべき事項です。内容が誤っているものを2つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 原料としたふぐの種類
- (2) 処理をしたふぐ処理師又は鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第3条第1号に規定する許可営業者の氏名及び生年月日
- (3) 処理をした年月日
- (4) とらふぐを原料としたものにあつては、漁獲された海域
- (5) 塩蔵処理を行った加工製品にあつては、マウス毒性試験の方法による毒性検査の結果

問3 解答欄

(2)
(4)

※解答は解答欄に記入してください。

問4

次の記述にあてはまるふぐの種類の標準和名を下記の語群から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(ア) 地方名: ナメラ(フグ)、ナメタ(フグ)、ナゴヤ(フグ)

特徴: 全長50cm程度の中型種。体に小棘(トゲ)はなく、体側中央に黄色の線がある。胸ひれ後方に明瞭な黒紋がある。臀ひれは黄色。成魚型は背方が黒褐色であるが、幼魚型は白っぽい斑点を持っている。幼魚型のままで成熟しているものもある。

(イ) 地方名: アカメ(フグ)、モフグ、オンビキ

特徴: 全長35cmになる中型種。皮膚に小さいイボ状の突起が密布し、茶褐色の地色に黒褐色の斑紋がある。

(ウ) 地方名: キタマクラ、オテラ、オヤマ、アオフグ

特徴: 全長60cmになる大型種。背面・腹面に小棘(トゲ)がある。背面・体側に白い縞があり、ひれはすべて鮮やかな黄色。なかには縞が途切れて白点状になったものもある。

(エ) 地方名: ギロ、サバフグ、キンフグ、キンカナト

特徴: 全長35cmの中型種。体は緑黄色で、胸ひれ、背ひれは黄色か白色。尾ひれは中央部がいくらか湾入し、上縁と下縁は白、他は黄色。新鮮なものでは尾ひれの中央から下方が白色か灰色。背面と腹面に小棘。一般に尾椎部の骨瘤はない。

(オ) 地方名: トラ、シロ、ホンフグ、モンフグ

特徴: 全長80cm以上に達する大型種。背面・腹面に小棘(トゲ)がある。胸ひれのすぐ後に白くふちどられた大きい黒紋がある。臀ひれは白色か紅色。背面の模様は大きさ、住み場所により著しく異なる。

問4 解答欄

(ア)	⑦
(イ)	③
(ウ)	⑥
(エ)	⑧
(オ)	④

①ゴマフグ ②クサフグ ③ヒガンフグ ④トラフグ ⑤ショウサイフグ  
⑥シマフグ ⑦マフグ ⑧シロサバフグ

※解答は解答欄に記入してください。

問5

トラフグの可食部位について、あてはまるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と精巢
- ③ 筋肉、皮、精巢

問5 解答欄

③

問6

マフグの可食部位について、あてはまるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉と精巢
- ③ 筋肉、皮、精巢

問6 解答欄

②

※解答は解答欄に記入してください。

問7

次の(ア)～(オ)は、ふぐを取扱う際の注意点について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) ナシフグの精巢は、漁獲海域に限らず食用に供することが認められている。
- (イ) 凍結したふぐを解凍する場合は、流水等を用いて迅速に行う。解凍後は冷蔵で保管し、提供直前に処理すること。
- (ウ) 卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては6月以上、皮にあつては2年以上行うこと。
- (エ) みがきふぐを仕入れた場合、仕入業者がふぐを処理する者として食品衛生法第55条の許可を受け、かつ当該施設のふぐ処理師がふぐの処理を確認し、処理に対しての責任者となれば、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則第19条に規定されている適切に処理が行われたことを確認するための記録やその記録の保存を行う必要はない。
- (オ) ふぐの処理に用いた包丁やまな板などの器具は、作業中であっても、必要に応じて清水で十分に洗浄すること。

問7 解答欄

(ア)	×
(イ)	×
(ウ)	×
(エ)	○
(オ)	○

問8

次の(ア)～(オ)は、ふぐを処理する施設についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) ふぐを凍結する場合は、摂氏マイナス10度以下で凍結できる機能を備えた冷凍設備を設置しなければならない。
- (イ) ふぐ処理師以外に食品衛生責任者を設置しなければならない。
- (ウ) ふぐの毒性のある部分を収容できる施設可能な専用容器を設置しなければならない。
- (エ) 食品衛生法第55条第1項に基づく許可のある施設であれば、営業の種類に関わらず、ふぐ処理師はふぐの処理が可能である。
- (オ) 食品衛生法第55条第1項に基づく許可を受けるための施設の基準は、鳥取県食品衛生条例に規定されている。

問8 解答欄

(ア)	×
(イ)	○
(ウ)	○
(エ)	×
(オ)	○

※解答は解答欄に記入してください。

問9

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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 熱に強く、加熱しても容易に分解されない。
- ② ふぐ毒の強さは、青酸カリの約1000倍と言われている。
- ③ ふぐ毒の成分はアフラトキシンと呼ばれている。
- ④ ふぐの皮や臓器1gで体重20gのマウスを30分で死亡させる毒性を1マウス単位(MU)といい、毒力の指標となっている。

問9 解答欄

③

問10

ふぐの臓器と毒性に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① ふぐの肝臓は、一般的に毒力が強い。
- ② 両性ふぐと言われる雌雄同体のふぐの場合、生殖巣はすべて有毒とみなす。
- ③ カラスなどの皮が無毒なものでは、ひれを食用と出来る。
- ④ ふぐの腎臓はかくしぎもとも呼ばれ、無毒である。

問10 解答欄

④

問11

ふぐによる中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 主な死因は呼吸麻痺である。
- ② 血圧上昇・体温上昇が顕著に表れる。
- ③ 初期症状として、口唇・舌のしびれが起こる。
- ④ 手指・上下肢の運動麻痺が起こる。

問11 解答欄

②



※解答は解答欄に記入してください。

問12

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、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① ふぐの形態は、処理を行わないものか、単に内臓のみをすべて除去したものに限る。
- ② 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、低温(－18℃以下)で保存されたものであること。
- ③ 輸入するふぐには、輸出国の公的機関で作成された証明書が添付されているものであること。
- ④ 日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるトラフグは輸入を認められていない。

問12 解答欄

④

問13

食用可能なふぐに関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- ① 雑種・中間種などの存在が確認されており、可食部位の見極めに注意が必要である。
- ② コモンフグ及びヒガンフグについては、岩手県越喜来湾、釜石湾、宮城県雄勝湾で漁獲されるもののみが食用として認められている。
- ③ 同一種・同一時期に漁獲したものであつても、その毒力には個体差がある。
- ④ 南シナ海産のクロサバフグの筋肉は、有毒なものもあり注意が必要である。

問13 解答欄

②

※解答は解答欄に記入してください。

問14

次の(ア)～(オ)はふぐの生活史と生態について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (ア) 日本産のふぐの多くは秋から冬にかけて産卵する。
- (イ) ふぐ類は種類によって産卵の時期、場所、期間などが少しずつ異なる。
- (ウ) 一般にふぐの毒性は産卵期との関係が深く、特に産卵期の卵巣は毒力、毒量ともに強くなる。
- (エ) トラフグの卵は透明である。
- (オ) トラフグは潮が満ち引きする海浜を産卵場とし、これに対してクサフグは沿岸のやや急流域で底質が荒砂の所に産卵する。

問14 解答欄

(ア)	×
(イ)	○
(ウ)	○
(エ)	×
(オ)	×

問15

次の(ア)～(オ)はふぐの分布および体のつくり、習性などについての問題です。

- (ア) ①～③のうち誤っているものを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - ① ふぐ類は世界の寒帯に広く分布し、現在世界各地で100種以上が知られており、そのうち日本近海には約55種が生息する。
  - ② 日本には淡水または汽水域に生息するふぐは全くいない。
  - ③ ふぐ科の中で最も種類が多いトラフグ属21種中19種が東シナ海とこれに隣接する海域のみに分布している。
- (イ) 次の文の( )の中に入る最も適当な語句を①～③の中から選びその番号を解答欄に記入しなさい。  
 卵巣と精巣をあわせもつ両性ふぐは、  
 ( ①卵巣部分、②精巣部分、③卵巣部分と精巣部分 )を  
 食用にはならない。

問15 解答欄

(ア)	①
-----	---

(イ)	③
-----	---

- (ウ) 次のうちふぐにないものを①～⑤の中から**全て**選び、その番号を解答欄に記入しなさい。
  - ① 腹ひれ
  - ② うろこ
  - ③ 歯
  - ④ うきぶくろ
  - ⑤ 肋骨

(ウ)	①②⑤
-----	-----

※解答は解答欄に記入してください。

問15つづき

(エ) 次の①～③のうち正しいものを選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(エ)	②
-----	---

- ① ふぐの歯は癒合歯でくちばし状になっており、目が合うと激しく噛みつく習性がある。
- ② ふぐは腹を下にして海底に座り、体を左右に激しく揺り動かして砂をかき分け、尾部で砂を体にかけて砂中に埋まる習性がある。
- ③ ふぐは水や空気を飲み込んで腹を膨らませ、これを吐き出すときに発音する。

(オ) 次の文の( )に入る語句を①～③から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(オ)	②
-----	---

ふぐは( )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。これを膨腹習性といい、威嚇または自己防衛と関連があると考えられている。

- ① 十二指腸
- ② 胃
- ③ うきぶくろ

問16

次の(ア)(イ)の文はふぐの寄生虫について述べたものです。正しければ○印を、誤っていれば×印を解答欄に記入しなさい。

問16 解答欄

(ア) 甲殻類に属するウミチヨウはふぐの肝臓内に寄生し、大きいものでは3cmを超す。

(ア)	×
(イ)	○

(イ) アニサキスはアジ、サバなどにも認められ、人の胃壁に食い込んで胃痛を起こすことがある。

問17

次の(ア)～(ウ)は、ふぐの表示について述べたものです。各記述の対象製品に関して表示内容が正しいものの組み合わせを解答欄に記入しなさい。

問17 解答欄

(ア)
-----

	対象製品	表示内容
(ア)	ふぐの内臓を除去し、皮をはいたもの、切り身にしたふぐ、ふぐの精巢、ふぐの皮(生食用でないもの)	名称、産地、養殖された旨、解凍した旨以外に、処理年月日や処理事業者の氏名及び住所、原料ふぐの種類、漁獲水域名を記載しなければならない。
(イ)	ふぐを原材料とする加工品	原料ふぐの種類は不要だが、ロットが特定できるよう加工年月日等を記載しなければならない。
(ウ)	切り身にしたふぐ、ふぐの精巢、ふぐの皮(生食用のもの)	限られた地域で流通する場合、原料ふぐの種類は地方名で書いてもよい。