

令和5年度 広島市ふぐ処理者試験学科試験問題

令和5年10月31日(火)

〔 水産食品の衛生に関する知識
ふぐに関する一般知識 〕

受験番号	
氏名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で30問あります。
- 5 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄に記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 6 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。
- 7 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午前10時から11時までの60分間です。
- 10 試験開始後30分と終了前10分は退室できません。30分を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 11 試験時間終了後に退室するときは、机の上に答案用紙を裏返して置き、係員の指示があるまで着席して待ってください。
- 12 学科問題中のふぐの可食部位に関する問題については、個別の毒性試験を行わない場合の可食部位を解答してください。

指示があるまで開いてはいけません。

水産食品の衛生に関する知識（全10問）

【問1】食品衛生法の目的として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 食品の安全性の確保に関する施策の推進
- イ 食品の生産及び流通の円滑化
- ウ 国民保健の向上
- エ 飲食に起因する衛生上の危害発生の防止

【問2】食品衛生法第3条に規定されている食品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。

- ア 国や県等からの指示がない場合、食中毒等の原因となった食品は、廃棄に努めなくてもよい。
- イ 取扱食品の安全性確保に係る知識及び技術の習得に努めること。
- ウ 食品による危害の発生防止のため、取扱食品等に関する情報や記録の国や県等への提供に努めること。
- エ 取扱食品等の仕入元に関する記録の作成及び保存に努めること。

【問3】次のうち、食品衛生法で規制されていないものを1つ選びなさい。

- ア 飲食物に使用する容器包装
- イ ペットフード
- ウ 乳幼児用おもちゃ
- エ 調理に使用する器具

【問4】次の食品のうち、食品衛生法第13条に基づく成分規格が定められていないものを1つ選びなさい。

- ア 生食用鮮魚介類
- イ 魚肉ねり製品
- ウ 弁当・そうざい
- エ 冷凍食品

水産食品の衛生に関する知識（全10問）

【問5】食品衛生法第51条で規定されているHACCPに沿った衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 衛生管理計画は責任者が把握していれば、他の従業員に周知する必要はない。
- イ 衛生管理計画は一度作成しておけば、見直す必要はない。
- ウ 衛生管理の実施状況は記録し、保存する必要がある。
- エ 記録の保存期間は、一律1年間である。

【問6】食品衛生法第54条で規定されている営業許可施設の基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 便所に専用の手洗い設備は必要ない。
- イ 調理場の手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造が必要である。
- ウ 調理場は住居のキッチンと兼用でもよい。
- エ 魚介類販売業施設では、生食用鮮魚介類の処理をするときに専用の器具は必要ない。

【問7】食中毒の病因物質とその分類の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ア アニサキス — 細菌
- イ ヒスタミン — 化学物質
- ウ 腸炎ビブリオ — 自然毒
- エ 麻痺性貝毒 — ウイルス

【問8】アニサキス食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 症状は腹痛が主で、激しい腹痛となることがある。
- イ アニサキスは酢で死滅するため、しめさばでアニサキス食中毒になることはない。
- ウ アニサキスは寄生虫の一種である。
- エ 中心部までの十分な加熱又は -20°C で24時間以上の冷凍で無害化できる。

水産食品の衛生に関する知識（全10問）

【問9】ヒスタミン食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ヒスタミンは熱に弱いため、加熱で予防できる。
- イ 10℃で保存すれば、ヒスタミンは増えないため長期間の保管ができる。
- ウ ヒスタミン産生菌はエラや消化管に多く存在するため、魚のエラや内臓は速やかに除去したほうがよい。
- エ マグロ類、カツオ類、サバ類等の赤身魚は、ヒスタミン生成のもとになる物質を持っていないため、ヒスタミン食中毒になることはない。

【問10】クドア・セプテンpunkタータを原因とする食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 潜伏期間は1日から7日程度で、下痢、腹痛、発熱等の症状を呈する。
- イ クドア・セプテンpunkタータはウイルスの一種である。
- ウ クドア・セプテンpunkタータは肉眼で確認できる。
- エ 原因食品はヒラメの生食である。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問11】 次のふぐの取扱いに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの処理を行う包丁及びまな板は、ふぐ以外の魚介類を処理するものと共用してもよい。
- イ ふぐから除去した有毒部位は、一般の生ごみと同様に処分してもよい。
- ウ 客の求めに応じて特別にふぐの肝を提供し、中毒が起こった場合は、客の自己責任となるため、提供した店及びふぐ処理者は責任を問われない。
- エ 一般消費者に未処理のふぐを販売してはならない。

【問12】 次のふぐの処理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ処理者の立会いの下に、その指示を受けていても、調理師資格のない者はふぐの処理を行えない。
- イ ふぐの有毒部位の販売又は提供は、食中毒が起きていなくても食品衛生法第6条違反となる。
- ウ ふぐ処理者であれば、どのような営業施設でもふぐ処理を行うことができる。
- エ ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去し、又は卵巣及び皮の乾燥処理を行い、人の健康を損なわないようにすることをいう。

【問13】 次の広島市のふぐ処理者免許に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ処理者免許は、ふぐ処理者試験に合格した後、申請を行わないと与えられない。
- イ ふぐ処理者免許は一度取得すれば取り消されることはない。
- ウ 広島市ふぐ処理者免許を取得していれば、他自治体でもふぐの処理ができる。
- エ ふぐ処理者免許は他人に譲り渡し、又は貸与してもよい。

【問14】 次の広島市のふぐ処理者免許の取消又は停止の対象となる記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの処理に関し食中毒やその他衛生上重大な事故を発生させたとき。
- イ 不正な手段により免許を受けたとき。
- ウ 他自治体でふぐの免許の取消処分を受けた者が、1年を経過した後、広島市でふぐの免許を受けたとき。
- エ 視力が低下し、適正なふぐの処理ができないと診断されたとき。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問15】ふぐの処理を行う施設に必要な営業許可業種として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 飲食店営業
- イ そうざい製造業
- ウ 魚介類販売業
- エ 水産製品製造業

【問16】ふぐの処理を行う施設の基準に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの処理をするための専用の器具を備えなければならない。
- イ ふぐを凍結する場合、摂氏 -18°C 以下で急速に凍結できる設備を備えなければならない。
- ウ 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を保管する容器等は、ふた付きの容器であればよい。
- エ 除去した有毒部位は、他の廃棄物に混入しないよう保管しなければならない。

【問17】次のふぐ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。

- ア ふぐの肋骨は伸縮するため、胃に水や空気を吸い込んで腹を膨らませることができる。
- イ ふぐにはうろこがない。
- ウ ふぐの口は大きく、自分より大きな魚を食べる。
- エ ふぐの口には細かい歯がある。

【問18】ふぐ毒の名称として正しいものを1つ選びなさい。

- ア ソラニン
- イ サキシトキシシン
- ウ シガトキシシン
- エ テトロドトキシシン

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問19】 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。

- ア 1マウスユニット(MU)とは、ふぐの臓器1gで体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる毒量をいう。
- イ 毎日中毒しない範囲でふぐ毒を摂取しても、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはない。
- ウ ふぐ毒は水に溶けるため、水さらしを十分に行えば卵巣や肝臓も食べることができる。
- エ ふぐ毒は紫外線照射に強く、照射しても毒力に変化はない。

【問20】 ふぐの可食部位の定義に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 口ばしは皮に含まれる。
- イ 骨は筋肉に含まれない。
- ウ 筋肉にはひれも含む。
- エ 肝臓は精巢に含まれる。

【問21】 次のふぐの可食部位に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 両性ふぐ（雌雄同体ふぐ）の精巢は喫食してはならない。
- イ 養殖のとらふぐの肝臓は無毒のため可食できる。
- ウ 交雑ふぐの可食部位は、元になった両種のふぐに共通する可食部位のみ可食できる。
- エ 種類が不明なふぐは食用にしてはならない。

【問22】 次のショウサイフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 胸ひれ後方上に黒紋があり、そのまわりが白っぽく、菊の花のようにふちどられている。
- イ 臀ひれは黄色。
- ウ 胸ひれ後方に黒紋があるが、その形は不定形である。
- エ 背面は茶色の地色で、網目状の褐色模様がある。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問23】 次のコモンフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 背面に小棘がない。
- イ 地色は黄褐色で、大小さまざまな白点がある。
- ウ 全長60cm以上になる大型種。
- エ 背ひれ、臀ひれは黄色または黄桃色。

【問24】 次のサンサイフグに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 地色は黄褐色または緑褐色。
- イ 胸ひれの後方には、不定形の黒紋がある。
- ウ 背面には小棘があるが、腹面にはない。
- エ 臀ひれは、一般的には暗黄色。

【問25】 可食部位のないふぐを1つ選びなさい。

- ア クサフグ
- イ センニンフグ
- ウ ヒガンフグ
- エ ハリセンボン

【問26】 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。

- ア 冷凍されたふぐを輸入する場合は、急速凍結法により凍結されたふぐでなければならない。
- イ 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行っていないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- ウ ふぐの輸入に当たっては、その種類、漁獲海域が限定されている。
- エ 輸入するふぐがトラフグであれば、輸出国の公的機関が作成した衛生証明書の添付がなくても輸入できる。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問27】ナシフグのうち食用に供することができるものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 東京湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- イ 有明海で漁獲されたナシフグの筋肉
- ウ 広島県の瀬戸内海で漁獲されたナシフグの筋肉
- エ 大阪湾で漁獲されたナシフグの筋肉

【問28】次のふぐの特徴と種類に関する組合せのうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 背面と体側に白い縞が走っている。 — トラフグ
- イ 胸ひれ後方上に黒紋があり、そのまわりが白っぽく、菊の花のようにふちどられている。 — ナシフグ
- ウ 背面は青緑色で、眼径より小さい白点が密布する。 — コモンフグ
- エ 体の全面に強くて長い棘が密布する。 — クロサバフグ

【問29】ふぐ毒の特性について、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ毒は、ふぐの種類や臓器の種類に関わらず、その毒性は同一である。
- イ ふぐの毒力は、季節によって大きく変化し、卵巣の発達に伴い高くなる傾向がある。
- ウ 同種のふぐであれば、同時期に漁獲された個体の毒性は同一である。
- エ 同種のふぐであれば、どの海域で漁獲された個体であってもその毒性は同一である。

【問30】次のふぐの表示に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの名称の表示に当たっては、標準和名、地方名どちらを用いてもよい。
- イ 生鮮食品のふぐについては、名称と原産地を表示する必要がある。
- ウ ふぐ加工品では原料ふぐの種類を表示する必要がある。
- エ ふぐ加工品には加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるものを表示する必要がある。

