

令和5年度

# 島根県ふぐ処理者試験

指示があるまで開いてはいけません。

## 1. 試験時間

10:00～11:30

※水産食品の衛生に関する知識を免除する方10:00～11:00

## 2. 試験問題（全30問）

水産食品の衛生に関する知識（10問）

関係法規（5問）

ふぐの種類と鑑別（2問）

ふぐの処理と鑑別（5問）

ふぐの一般知識（8問）

## 3. 注意事項

- (1) 解答用紙には、受験番号と氏名を必ず記入してください。
- (2) 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- (3) 解答は、該当するものを1つだけ選び、問題の表紙の裏面にある<解答例>になら  
って解答用紙に番号を記入してください。このとき2つ以上の番号を記入すると無  
効になります。
- (4) 水産食品の衛生に関する知識を免除する方は、水産食品の衛生に関する知識（問1から  
問10）を解答する必要はありません。
- (5) 退場するときは、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、静かに退場してくださ  
い。ただし、試験開始後60分経過するまでは退場してはいけません。  
また、途中退場した方は、再入場はできません。
- (6) 試験問題は持ち帰ることが出来ます。

<解答例>

問1 次の記述のうち、**正しいもの**を1つ番号で選びなさい。

- 1 島根県の県庁所在地は、松江市である。
- 2 島根県の県庁所在地は、出雲市である。
- 3 島根県の県庁所在地は、浜田市である。
- 4 島根県の県庁所在地は、益田市である。

<正しい答えは、「1」ですから解答用紙に次のように記入してください。>

解答用紙

問1
1

## 水産食品の衛生に関する知識

問1 次の食品衛生法第1条の目的に関する記述のうち、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

「この法律は、食品の( A )の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、( B )に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の( C )の保護を図ることを目的とする。」

	(A)		(B)		(C)
1	安全性	——	病原体	——	生活
2	衛生	——	病原体	——	健康
3	安全性	——	飲食	——	健康
4	衛生	——	飲食	——	生活

問2 次の食品衛生法に規定されている販売の用に供する食品の基準又は規格に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 販売の用に供する食品の基準が定められたときは、その基準に合わない方法により食品の加工や調理、販売等をしてはならない。
- 日本国外で製造し、輸入して日本国内で販売される食品については、製造した国の規格が適用される。
- 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。
- 生食用鮮魚介類の加工基準では、加工に使用する器具は、洗浄した上、消毒しなければならない。

問3 次の法律と用語の組み合わせのうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

1	食品表示法	——	食品等の規格・基準の設定
2	食品安全基本法	——	食品等リコール情報の報告
3	食品衛生法	——	食品安全委員会の設置
4	食育基本法	——	食文化の継承のための活動への支援

問4 次の水道に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 水道水は、大腸菌が検出されてはならない。
- 2 安全な飲料水の確保のため、水道法によって27項目の水道水質基準項目が定められている。
- 3 水道水の給水方式には、「直結給水方式」と「貯水槽水道方式」がある。
- 4 受水槽及びそれ以降の水質は、受水槽の設置者の責任である。

問5 次のHACCPに関する記述のうち、( )に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を（A）した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る（B）の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために（C）し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

- |   | (A) | (B)  | (C)        |
|---|-----|------|------------|
| 1 | 除去  | 全工程  | 全製品を検査     |
| 2 | 把握  | 最終工程 | 酸素を遮断      |
| 3 | 除去  | 最終工程 | 全製品を検査     |
| 4 | 把握  | 全工程  | 特に重要な工程を管理 |

問6 次の食品の微生物汚染及びその制御に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食品の貯蔵、加工、調理の過程における微生物汚染を一次汚染という。
- 2 食品の水分活性が低いほど細菌による腐敗は抑制される。
- 3 紫外線照射によって食品内部を殺菌できる。
- 4 我が国では放射線照射による香辛料の殺菌が認められている。

問7 次の病原物質のうち、むき身にした生食用かきの成分規格に定められているものとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ロタウイルス
- 2 サルモネラ属菌
- 3 腸炎ビブリオ
- 4 ノロウイルス

問8 次の食品と関連する有毒成分の組合せのうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

(食品)		(有毒成分)
1 バラムツ	——	ビタミンA
2 エゾボラモドキ	——	ソラニン
3 ボウシュウボラ	——	テトロドトキシン
4 ムラサキイガイ	——	パリトキシン

問9 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオは、熱に弱いので、よく加熱することで死滅する。
- 2 腸炎ビブリオは、水温の高い夏期の海水で多く検出される。
- 3 腸炎ビブリオは、真水に弱いため、魚介類を水道水でよく洗浄することが重要である。
- 4 腸炎ビブリオは、増殖速度が遅いため、短時間であれば冷蔵保存は要しない。

問10 次のノロウイルスに関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ノロウイルスの感染力は強く、10～100個程度で発症する。
- 2 消毒用アルコールによる消毒が最も効果を発揮する。
- 3 ノロウイルスは、カキなどの二枚貝の中で増殖する。
- 4 潜伏時間は8時間から16時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢などである。

## 関係法規

問 11 次の「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）について」の目的に関する記述のうち、（ ）に入る語句として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

「このガイドラインは、都道府県、保健所設置市又は特別区におけるふぐの適正な取扱い及びふぐ処理者の認定手続を定めることにより、（ ）を目的とする。」

- 1 ふぐ処理者の地位及び技術向上を図ること
- 2 全国で取り扱いの異なっていた、ふぐ処理者を統一化すること
- 3 ふぐ及びふぐ毒に関する正しい知識を持ち合わせ、もって公衆衛生の向上を図ること
- 4 ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止すること

問 12 次のふぐの処理者に関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

ふぐ処理者とは、ふぐの（ A ）に関する知識及び（ B ）技術等を有すると（ C ）が認める者をいう。

- |   | （A）    |     | （B）       |     | （C）     |
|---|--------|-----|-----------|-----|---------|
| 1 | 種類の鑑別  | ——— | 有毒部位を除去する | ——— | 都道府県知事等 |
| 2 | 種類の鑑別  | ——— | 食に供する     | ——— | 厚生労働大臣  |
| 3 | 生態及び毒化 | ——— | 有毒部位を除去する | ——— | 厚生労働大臣  |
| 4 | 生態及び毒化 | ——— | 食に供する     | ——— | 都道府県知事等 |

問 13 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、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 病原微生物により汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- 2 ふぐの有毒部位の販売は、食品衛生法第6条に違反する。
- 3 有毒な物質が含まれる食品は、その程度又は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ものであっても、販売が禁止されている。
- 4 異物の混入により人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。

問 14 次の食品衛生法施行条例（令和3年島根県条例第14号）における免許に関する規定のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 免許を取り消され、当該取消の日から起算して1年を経過しない者には、免許を与えない。
- 2 免許証の再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、規則で定めるところにより、30日以内にこれを返納しなければならない。
- 3 ふぐ処理者が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、戸籍法（昭和22年法律第224号）の規定による死亡又は失踪の届出義務者は、規則で定めるところにより、速やかに当該ふぐ処理者の免許証を返納しなければならない。
- 4 ふぐ処理者は、免許を取り消されたときは、規則で定めるところにより、当該取消しがあったことを知った日の翌日から起算して5日以内に、免許証を返納しなければならない。

問 15 次の食品衛生法施行条例（令和3年島根県条例第14号）における免許の取り消し等の対象となる規定のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 不正な手段で免許を受けたとき
- 2 規則に定める遵守事項を怠ったとき
- 3 ふぐの処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき
- 4 ふぐの処理に関する業務を廃止したとき

## ふぐの種類と鑑別

問 16 次の食用にできるふぐの種類と部位及び海域に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐ類の毒（部位・強弱）は種類ごとに海域にかかわらず一定であるため、同一種であれば産地によって可食・非可食の取扱いが変わることはない。
- 2 マフグの可食部位は、筋肉、皮、卵巣である。
- 3 可食部位がないふぐ類は存在せず、どの種であっても部位によっては食用にできる。
- 4 トラフグ及びカラスの可食部位は、筋肉、皮、精巣である。

問 17 次のふぐの種類と鑑別に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ドクサバフグは、体表に小棘を欠きなめらかである特徴から、類似のふぐ類と明確に区別される。
- 2 トラフグは、胸ひれ後方にある白くふちどられた大きい黒紋と白い臀ひれが特徴で、70cm以上に達する大型種である。
- 3 クサフグは、全長15cm以下の小型種で、青緑色の背中側に眼の直径より小さい白点がたくさんあるのが特徴である。
- 4 ナシフグは、ショウサイフグと極めてよく似ているが、胸ひれ後方上の黒色紋が明瞭であり菊の花状にふちどられていることで区別できる。

## ふぐの処理と鑑別

問 18 次のふぐ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つ番号で選びなさい。

- 1 未成熟期の卵巣は、淡い灰褐色を帯びていて、指でつまむと組織が硬くコリコリし、包丁で切った切断面を見ると空洞がない。
- 2 腎臓は、有毒部位として除去する。
- 3 俗に「にが玉」と呼ばれる胆のうは、有毒部位として除去する。
- 4 ふぐの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。

問 19 次の凍結ふぐの取り扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐの凍結は、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で行うこと。
- 2 凍結保管は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 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 凍結したふぐを使用する場合は、身崩れを防ぐため解凍はゆっくり行うこと。
- 4 解凍したふぐを使用する場合は、再凍結は行わないこと。

問 20 次のナシフグに関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- | (漁獲海域)                       | (可食部位)   |
|------------------------------|----------|
| 1 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲   | —— 筋肉と精巢 |
| 2 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲   | —— 筋肉    |
| 3 有明海、橘湾で漁獲され佐賀県が定める要領に基づき処理 | —— 精巢    |
| 4 有明海、橘湾で漁獲され長崎県が定める要領に基づき処理 | —— 筋肉と皮  |

問 21 次の海域のうち、コモンフグ及びヒガンフグの筋肉が食用に適用されないものとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 青森県陸奥湾、岩手県越喜来湾及び大船渡湾
- 2 岩手県越喜来湾及び釜石湾、宮城県雄勝湾
- 3 岩手県宮古湾及び釜石湾、宮城県雄勝湾
- 4 青森県陸奥湾、岩手県宮古湾及び大船渡湾

問 22 次の卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述のうち、( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

「卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては ( A ) 年以上、皮にあつては ( B ) 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 ( C ) MU/g を超えないことを確認すること。」

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

## ふぐの一般知識

問 23 次の「フグの衛生確保について（厚生省環境衛生局長通知）」に記載されているふぐの名称に関する記述のうち、（ ）に入る語句として正しいものを1つ番号で選びなさい。

フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの部位別の毒性の判断を誤るおそれもあるので、（ ）を用いるようにすること。

- 1 地方名
- 2 標準和名
- 3 標準和名と地方名
- 4 地方名と漁獲海域

問 24 食品表示法に定めるふぐを原材料とするふぐ加工品の表示事項として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 処理事業者の氏名又は名称及び住所
- 2 ロットが特定できるもの
- 3 原料ふぐの種類
- 4 生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）

問 25 次のふぐの形態的特徴や生態に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フグ科やハリセンボン科のふぐは、肋骨がない。
- 2 フグ科やハリセンボン科のふぐは、<sup>のみ</sup>鑿状の歯を有している。
- 3 フグ科やハリセンボン科のふぐは、腹を膨らませることができる。
- 4 フグ科やハリセンボン科のふぐは、<sup>うるこ</sup>鱗がないため皮が厚く丈夫である。

問 26 次のうち、輸入が認められているふぐの漁獲海域として、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 インド洋、太平洋、<sup>ぼっかい</sup>渤海、東シナ海
- 2 日本海、インド洋、太平洋、黄海
- 3 日本海、インド洋、黄海、東シナ海
- 4 日本海、<sup>ぼっかい</sup>渤海、黄海、東シナ海

問 27 次のふぐ類に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 皮膚には小棘が密生する種が多いが、小棘を欠く種もいる。小棘の分布や有無はふぐ類の種を判別する重要な手がかりのひとつである。
- 2 ごく一部の種ではそれぞれの歯が癒合してくちばし状になっている。歯の形状はふぐを分類する重要な手がかりのひとつである。
- 3 トラフグは天然魚の漁獲のみならず、公的な栽培漁業センター等による放流用種苗の生産や九州を中心として養殖が盛んに行われている。
- 4 ほとんどの種は世界の熱帯及び温帯域に広く分布しており、熱帯の海が起源といわれる。

問 28 次の魚介類の寄生虫に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 クドア・セプテンpunkタータは、ヒラメの筋肉に寄生するが、肉眼で確認することはできない。クドア・セプテンpunkタータが大量に寄生したヒラメの生食によって嘔吐や下痢を引き起こす。
- 2 アニサキスの幼虫は、サバ、イカ、サケ等にしばしば寄生しており、生食によりヒトの胃壁や腸壁に刺入し、痛みを引き起こすことがある。
- 3 魚介類のほとんどの寄生虫は喫食したヒトに中毒症状をもたらすことから、日本国内における食中毒の原因である寄生虫の種類はきわめて多い。
- 4 寄生虫による食中毒は、十分な加熱もしくは冷凍をし感染性を失わせることで防ぐことができる。

問 29 次のふぐ毒に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 中心温度 70℃以上ですみやかに分解、消失するため、煮る、焼く、茹でるなどの加熱調理であれば非可食部位であっても食用に供することができる。
- 2 同一種であれば毒力の個体差、季節差はほとんどないので、ある時期に食べて問題がなければ、他の時期においても食用に供することができる。
- 3 ふぐ毒は免疫性を獲得することで無害となるので、免疫血清が食中毒の防止に有効である。
- 4 ふぐ毒による中毒は、毒力よりも食べた臓器に含まれる毒の量によってきまることから、猛毒を有する小型フグよりも毒力が弱い大型フグによる中毒が多い。

問 30 次のふぐ類の雑種に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあり、これらのフグについては、両種それぞれについて可食とされている部位すべてを可食部位にできる。
- 2 雑種が疑われる個体を含め、種が判別しがたいフグについては、部位にかかわらず食用として取り扱うことなく排除しなければならない。
- 3 まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて可食部位として取り扱う。
- 4 トラフグ属は他のフグ類に比べて種ごとの特徴がはっきりしており、雑種が発生するおそれがないため、種判別に基づく可食と非可食の区分が容易である。