

令和5年度鳥取県ふぐ処理師試験問題

受験番号

氏 名

A 水産食品の衛生に関する知識

【問1】

次の(1)～(4)は、「食品衛生法」第6条の抜粋であり、販売等が禁止されている食品等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) 腐敗し、若しくは()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()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) ()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、()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。

①発酵	②変色	③付着	④乳酸菌	⑤異物	⑥病原微生物	⑦変敗
⑧寄生虫	⑨成熟					

【問2】

次の(1)～(4)は、「食品衛生法」に関して述べたものです。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。

- (1) この法律は、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を目的としている。
- (2) 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。
- (3) 飲食店営業等を営もうとする者は、都道府県知事等の許可を受けなければならない。
- (4) 食中毒患者又はその疑いのある者を診断した医師は、直ちに最寄りの市町村長にその旨を届け出なければならない。

【問3】

次の(1)～(2)は食中毒に関して述べたものです。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。

- (1) 赤身魚(マグロ、サバ、イワシなど)やその加工品などを常温で放置していると、ヒスタミンという化学物質が増加することがあり、この魚を食べてしまうとアレルギー様食中毒を引き起こしてしまう。
- (2) ノロウイルス食中毒は冬季に多発する。ノロウイルスは、次亜塩素酸ナトリウムでは消毒効果が期待できないので消毒用アルコールを用いる。

B ふぐに関する一般知識

【問1】

次の(1)～(3)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に関して述べたものです。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) この条例は、ふぐの取扱い等について必要な規制をすることにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的としている。
- (2) ふぐの処理ができる者として他の都道府県の知事に認められている者が、当該都道府県で処理したふぐを鳥取県内で食用として販売する場合、鳥取県のふぐ処理師が処理の確認をしなければならない。
- (3) ふぐ処理師免許証は、「鳥取県ふぐ処理師試験」に合格した者又は、ふぐの処理ができる者として他の都道府県の知事に認められている者からの申請に基づいて交付される。

【問2】

次の(1)～(2)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に規定される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。

- (1) ふぐ処理師は、許可営業者が行う営業に係る施設以外の場所であっても、ふぐ取扱いを行うことができる。
- (2) ふぐ処理師は、ふぐの毒性のある部分を施錠できる専用容器に収容し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない。

【問3】

次の(1)～(3)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」に規定されるふぐ処理師免許証に関する記述です。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。

- (1) 免許証を紛失し再交付を受けた後に、紛失した免許証を発見したときは、その免許証を速やかに破棄しなければならない。
- (2) 免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。
- (3) 免許証の記載事項に変更があったときは、速やかに、免許証の書換交付を知事に申請しなければならない。

【問4】

次の記述にあてはまるふぐの名称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。

- (1) 地方名：スナフグ、ハマフグ、コマル、イソフグ
特徴：全長15cm以下の小型種。背面は青緑色で、眼径よりも小さい白点が密布する。沿岸で最も普通にみられるふぐ。山口県光市室積半島などでは5～6月の大潮時に大群をなして集まり、海岸の小石の間に産卵する。
- (2) 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。体に小棘はなく、体側中央に黄色の線がある。胸び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。ただし、幼魚型のままで成熟しているものもある。
- (3) 地方名：ナゴヤ、ナゴヤフグ、スナフグ、コマル
特徴：全長30cm。むしろ小型種。胸びれ後方上に黒紋があり、その周りが白っぽく、菊の花のように縁どられている。尾ひれ下縁は白い。食用にできるものは漁獲地域が限定されるため注意が必要。
- (4) 地方名：トラ、シロ、ホンフグ、モンフグ
特徴：全長70cm以上に達する大型種。背面・腹面に小棘がある。胸び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。背面の模様は大きさ、住み場所により著しく異なり、幼魚では背面はむしろ白の虫食い模様。
- (5) 地方名：キタマクラ、オテラ、オマン、アオフグ、ゲイシャフグ
特徴：全長60cm以上になる大型種。背面・腹面に小棘があり、すべてのひれは鮮やかな黄色。背面・体側に白い縞があり、中には縞が途切れて白点状になったものもある。

①トラフグ ②シマフグ ③ヒガンフグ ④クサフグ ⑤ナシフグ
⑥マフグ

【問5】

マフグの可食部位について、次の(1)～(3)の中から、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) 筋肉と精巣
(3) 筋肉、皮、精巣

【問6】

ショウサイフグの可食部位について、次の(1)～(3)の中から、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) 筋肉と精巣
(3) 筋肉、皮、精巣

【問7】

次の(1)～(10)は、ふぐの取扱いに関する記述です。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。

- (1) 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例において、ふぐの「処理」とは、食用のふぐについて、卵巣、肝臓、その他人の健康を損なうおそれがある部位（有毒部位）を、除去や塩蔵処理などを行うことにより、人の健康を損なわないようにすることをいう。
- (2) 一度解凍したふぐは、速やかに再凍結すれば、食用として取扱い可能である。
- (3) ふぐの取扱いは、有毒部位の確実な除去などができると厚生労働大臣が認める者及び施設に限って行うことが決められている。
- (4) ふぐには、両性の生殖腺を備えたものが見られる。このような両性ふぐの生殖腺は卵巣も精巣も有毒部位とされているので除去する必要がある。
- (5) 卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行う。
- (6) ふぐの処理に用いた包丁やまな板などの器具は、作業中であれば洗浄の必要はない。
- (7) ふぐを処理する施設の基準は、食品衛生法第54条に基づき、鳥取県食品衛生条例に規定されており、その基準を満たせば、営業の種類に関わらず、ふぐ取扱い営業が可能である。
- (8) 食品衛生法第6条に基づき、食用のふぐであっても、未処理のものは一般の人に販売してはならない。
- (9) 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則において、食用として認められるなしふぐの漁獲海域については、筋肉は有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたもの、精巣は有明海および橘湾で漁獲されたものに限定されると規定されている。
- (10) 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを用い、解凍は有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないようにしなければならない。

【問8】

次の(1)～(3)のふぐ毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選び、解答欄に記入しなさい。

- (1) 水に溶けやすく、熱にも弱いため、加熱処理により容易に無毒化出来る。
- (2) 致死量は10g程度と言われており、通常のマフグの肝臓1個に含まれるふぐ毒の量であれば、摂取しても問題はない。
- (3) 体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量を1MUといい、ふぐ毒の強さを表すのに用いられている。

【問9】

次の(1)～(3)の輸入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、解答欄に記入しなさい。

- (1) 輸入できるふぐは、日本海、東シナ海で漁獲されたトラフグに限られる。
- (2) 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か、単に内臓のみをすべて除去したものに限る。
- (3) 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(−5℃以下)で保管されたものであること。

【問10】

次の文章は、ふぐ毒による中毒症状について述べたものです。(ア)～(ウ)の中に内に入る適当な語句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。

ふぐ毒の中毒症状としては、初期症状として(ア)が起こり、時に嘔吐する。さらに症状が進むと、運動麻痺、骨格筋の弛緩、血圧(イ)などが起こり、重篤なものでは意識不明、(ウ)の結果死に至ることもある。以上の症状は遅くとも2、3時間以内で発症する。

①呼吸麻痺 ②心臓麻痺 ③知覚麻痺 ④下痢 ⑤上昇 ⑥下降
--

【問11】

次の(1)～(7)は、ふぐの生態や習性等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。

- (1) 夏の大潮時に日本海や九州北西部沿岸の砂浜にハリセンボンやホシフグなどが群れを成して漂着し、大量のふぐが斃死(へいし)することがある。
- (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わけ、尾部で砂を体にかけて砂の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。
- (4) ふぐの歯は癒合歯でくちばし状になっており、体が触れ合うと激しく噛みつく習性がある。
- (5) ふぐは食べ物を吐き出す習性が極めて強く、釣りあげる、網ですくう、飼育槽の水質が悪化するなどの強い刺激を与えると即座に胃内容物を吐き出す。
- (6) トラフグ属は交雑が起こりやすく、雑種が多く存在する。
- (7) 同一種・同一時期に漁獲したものであっても、その毒力には個体差がある。

【問12】

ふぐの体のつくりに関する以下の記述のうち、次の(1)～(3)の中から正しいものを一つ選びなさい。

- (1) ふぐは、胃の一部が特殊な袋状で水や空気を入れて膨張させることができる。
- (2) ふぐ類の体表の棘は背面で最も発達し、腹面はこれに次ぎ、尾部では退化傾向が著しい。
- (3) ふぐは他の魚類と同様に眼は開いたままで閉じることができない。

【問13】

ふぐの内臓に関する以下の記述のうち、次の(1)～(3)の中から誤っているものを一つ選びなさい。

- (1) 肝臓は一または二葉からなり、この中に緑色の胆のうがある。
- (2) 内臓を守るために腹部には肋骨が多数ある。
- (3) 産卵期が近づくと内臓の半分以上を占める卵巣か精巣が目立つ。

【問14】

次の(1)～(2)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。

- (1) 甲殻類に属するウミチョウは、ふぐの腹ひれの下に寄生し、大きいものでは3 cmを超す。昔から有毒とされていたが、実際は無毒である。
- (2) アニサキスは、ふぐの腹腔内や臓器にしばしば寄生し、アジ、サバなどにも認められる。人の胃壁に食い込んで胃痛（アニサキス症）を起こすことがある。

【問15】

次の(1)～(3)は、食品表示法に基づくふぐの表示について述べたものである。誤っているものを1つ選び、解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐを原材料とする加工品では原料ふぐの種類を地方名で表示しなければならない。
- (2) 生食用にあつては「生食用」等、生食用である旨を表示する。
- (3) 内臓を除去し、皮をはいだふぐ（いわゆる身欠きふぐ）で生食用でないものは、処理年月日を表示しなければならない。

令和5年度鳥取県ふぐ処理師試験 解答用紙

受験番号	氏名

合計点

A 水産食品の衛生に関する知識

問 1	(1)	⑦
	(2)	③
	(3)	⑥
	(4)	⑤
問 2	(1)	○
	(2)	○
	(3)	○
	(4)	×
問 3	(1)	○
	(2)	×

B ふぐに関する一般知識

問 1		(2)
問 2	(1)	×
	(2)	○
問 3	(1)	×
	(2)	○
	(3)	○
問 4	(1)	④
	(2)	⑥
	(3)	⑤
	(4)	①
	(5)	②
問 5		(2)
問 6		(2)
問 7	(1)	○
	(2)	×
	(3)	×
	(4)	○
	(5)	○
	(6)	×
	(7)	×
	(8)	○
	(9)	○
	(10)	○
問 8		(3)
問 9		(2)
問 10	(ア)	③
	(イ)	⑥
	(ウ)	①
問 11	(1)	×
	(2)	○
	(3)	×
	(4)	○
	(5)	○
	(6)	○
	(7)	○
問 12		(1)
問 13		(2)
問 14	(1)	×
	(2)	○
問 15		(1)

全50問
各10点