令和６年度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】

次の文章は、「食品衛生法」第１条の抜粋です。（ア）～（エ）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。

この法律は、食品の安全性の確保のために（　ア　）の見地から必要な（　イ　）その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の（　ウ　）の発生を防止し、もつて国民の（　エ　）の保護を図ることを目的とする。

①　食品衛生　② 公衆衛生　③ 法整備　④ 指導　⑤ 規制　⑥ 疾病　⑦ 食中毒　⑧ 危害 ⑨　利益　　⑩ 健康

【問２】

次の（1）～（3）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。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）有毒な、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。
（2）酵素に汚染され、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。
（3）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３】

次の文章は、「食品衛生法」第５１条に関する記述です。（ア）～（エ）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。

一般衛生管理として営業施設の（　ア　）の清潔保持、（　イ　）、昆虫等の駆除その他一般的な衛生管理に関することの基準及び（　ウ　）に沿った衛生管理として（　エ　）の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取り組みに関する基準を、厚生労働大臣が定めることを規定しており、営業者はこれらの基準を遵守しなければならない。

① 屋内　② 内外　③ 屋外　④ ねずみ　⑤ 雑草　⑥ 食品衛生管理基準　⑦ ＨＡＣＣＰ ⑧ 大量調理マニュアル　⑨ 労働衛生上　⑩ 食品衛生上

【問４】

次の（1）～（3）は、水産食品に関連する食中毒と原因食品の組み合わせに関して述べたものです。組み合わせについて、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）腸炎ビブリオ ‥‥ 海産魚介類
（2）ノロウイルス ‥‥ 二枚貝
（3）ヒスタミン ‥‥‥ 白身魚

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」に規定される用語の定義に関する記述です。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）処理とは、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則で定めるふぐについて、肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を除去し、又は塩蔵処理を行うことをいう。

（2）ふぐ取扱いとは、特定又は多数の者の食用に供する目的で処理を行うことをいう。

（3）ふぐ処理師とは、ふぐ取扱いに従事できる者として免許を受けたものをいう。

【問２】
次の（1）～（3）は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に規定されるふぐ取扱いに関する記述です。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）食品衛生法第５５条の許可を受けた施設以外の場所で、ふぐ取扱いを行ってもよい。

（2）ふぐの毒性のある部分の収容は、蓋つきの専用容器であれば、鍵は不要である。

（3）ふぐ取扱いはふぐ処理師でないと行うことができない。ただし、営業施設において、当該営業施設のふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて従事する場合は、例外として認められる。

【問３】
次の（1）～（3）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。正しいものには〇印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

（1）食品衛生法第５５条の許可を受けた者は、営業施設に設置したふぐ処理師に変更があった場合、速やかに知事に届け出なければならない。

（2）ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更があったときは、速やかに、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。

（3）知事は、ふぐ処理師が免許証を他人に貸与した場合、その免許を取り消すことができる。

【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：ガトラ、クロ、ガータロ
特徴：全長５０ｃｍ前後の中型種。背面と腹面に小棘がある。背面、体側は黒色。背びれ、臀びれは黒い。胸びれ後方に白く縁どられた大黒紋がある。

（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、側面と腹面の境に黄色の線がある。胸びれ後方に明瞭な黒紋がある。臀ひれは黄色。成魚型は背方が暗褐色であるが、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：サメフグ、サバフグ、ゴマ
特徴：全長４０ｃｍ前後の中型種。背面および体側上部の地色は青白色で、そこに多数のゴマ状小黒斑がある。石川県の伝統食品である「ふぐ卵巣の糠漬け」の主原料である。

①トラフグ　②シマフグ　③ゴマフグ　④カラス　⑤ナシフグ　⑥マフグ

【問５】
次の記述は、魚体すべてが有毒なドクサバフグの鑑別について述べたものです。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）背面にトゲがあり、背ひれには達しない
（２）腹面にはトゲがある
（３）背ひれのつけ根は特に黒い

【問６】
シ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７】
カラス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８】

次の（1）～（8）は、ふぐの処理等に関する記述です。正しいものには〇印を、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は、ふぐの取扱い及び営業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）ふぐの有毒部位、不可食部位の処理作業に用いた包丁、まな板等の器具は、作業中であれば洗浄の必要はない。

（3）凍結したふぐを、解凍後は直ちに処理に供し、再凍結すれば食用として取扱いが可能である。

（4）鳥取県ふぐの取り扱い等に関する条例に規定するふぐ処理師免許は、「鳥取県が行うふぐ処理師試験に合格した者」のみからの申請により知事が与えることとしている。

（5）鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則に規定する塩蔵処理とは、卵巣は１年以上、皮は3カ月以上行い、マウス毒性試験の方法による毒性検査の結果が１グラム当たり１０マウスユニット以下になるように毒力を弱めたものである。

（6）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ナシフグは、筋肉については有明海、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、精巣については有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限られると規定されている。

（7）鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例において、「他の都道府県で有毒部位を除去したふぐ」及び「規則で定めるふぐ加工製品」は、鳥取県のふぐ処理師が確認したものでなければ、食用として加工、調理、販売してはならないと規定されている。ただし、他の都道府県の知事にふぐの処理ができる者として認められている者が処理を行った場合は除く。

（8）ふぐの処理を行うことのできる営業施設は、飲食店営業及び魚介類販売業の施設のみである。

【問９】

次の（1）～（4）のふぐ毒に関する記述のうち、正しいものには〇印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

（1）ふぐ毒の成分であるテトロドトキシンは熱に弱く、煮沸により容易に分解される。

（2）ふぐ毒による初期症状は唇や舌先、指先の痺れから始まる。

（3）ふぐによる食中毒は営業施設での発生が最も多い。

（4）ふぐ毒に解毒剤はなく、対症療法しかない。

【問１０】

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、その番号を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ものに限られる。

（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に限る。

（3）冷凍されたふぐにあっては、急速凍結法により凍結され、低温(－１８℃以下)で保管されたものであること。

【問１１】

次の記述は雑種ふぐについて述べたものです。正しいものには〇印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

（1）サバフグ属でよく交雑現象が起きている。

（2）２種類のふぐの中間種の個体にあっては、当該２種類ともに可食部位とされている部位を可食部位とすることができるが、実際には雑種ふぐを鑑別することは困難であり、種類不明ふぐの場合は食用にしない。

【問１２】

次の(1)～(7)はフグの生態や習性等について述べたものです。正しいものには〇印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

（1）ふぐは泳ぐ時、背ひれと臀ひれを同時に左右に振り体を動かさず前進する。このため、背ひれと臀ひれを動かす筋肉は発達するが、一般の魚にみられる体側筋は著しく退縮している。

（2）ふぐ類は世界の寒帯域に広く分布している。

（3）産卵場はふぐの種類によって異なり、クサフグは例年秋から冬の大潮時、海浜に多くのふぐが押し寄せて産卵する。

（4）ふぐの眼にはまぶたがあり、そのため眼をゆっくり開閉することができる。このような習性は魚の中ではふぐのみに認められる。

（5）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咬みつく習性がある。そのためペンチで歯を折って、活魚槽に入れる。

（6）ふぐは主に外敵への威嚇時に、膨張嚢と呼ばれる消化器系の臓器に水や空気を飲み込んで腹部を膨らませる。

（7）トラフグが成熟するのは２～３歳で、産卵時期は３月から５月頃、潮の流れのはやい、水深２０～５０メートルの砂底で産卵する。

【問１３】

次の文章はふぐの寄生虫について述べたものです。（ア）～（オ）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。

ウミチョウはフグの（　ア　）鰭下の皮につく体長（　イ　）ほどの寄生虫で吸盤によりフグやマンボウの皮膚に吸着寄生する。

アニサキスは刺身などで生のまま食すと人の胃壁などに食いついて激しい胃痛などを引き起こすことがある。加熱するか（　ウ　）以下で（　エ　）時間以上冷凍すると死滅する。

エラムシはフグの鰓孔につく寄生虫で（　オ　）のトラフグに多くみられる。鰓や肝臓が貧血状態になり鰓ぐされを引き起こす。成虫の体長は１～２㎝程である。

① 胸	② 腹	③ 背	④ 1～2㎜	⑤ 1～2㎝	⑥ 0℃	⑦ マイナス20℃
⑧ 8	⑨ 24	⑩ 48	⑪ 天然	⑫ 養殖		

【問１４】

「切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの」の表示について、食品表示法に基づく<u>表示事項でないもの</u>を下記の語群から２つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

① 加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称
② ふぐ処理師の氏名及び住所
③ 添加物を含む旨
④ 生食用である旨
⑤ 原料ふぐの種類名称（標準和名）及び原産地
⑥ 原料ふぐの種類名称（地方名）及び原産地

令和6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	（ア）	②
	（イ）	⑤
	（ウ）	⑧
	（エ）	⑩
問２		(2)
問３	（ア）	②
	（イ）	④
	（ウ）	⑦
	（エ）	⑩
問４		(3)

B　ふぐに関する一般知識

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

全50問
各10点