

令和5年度  
長野県ふぐ処理者認定試験  
学科試験問題

指示があるまで開かないでください。

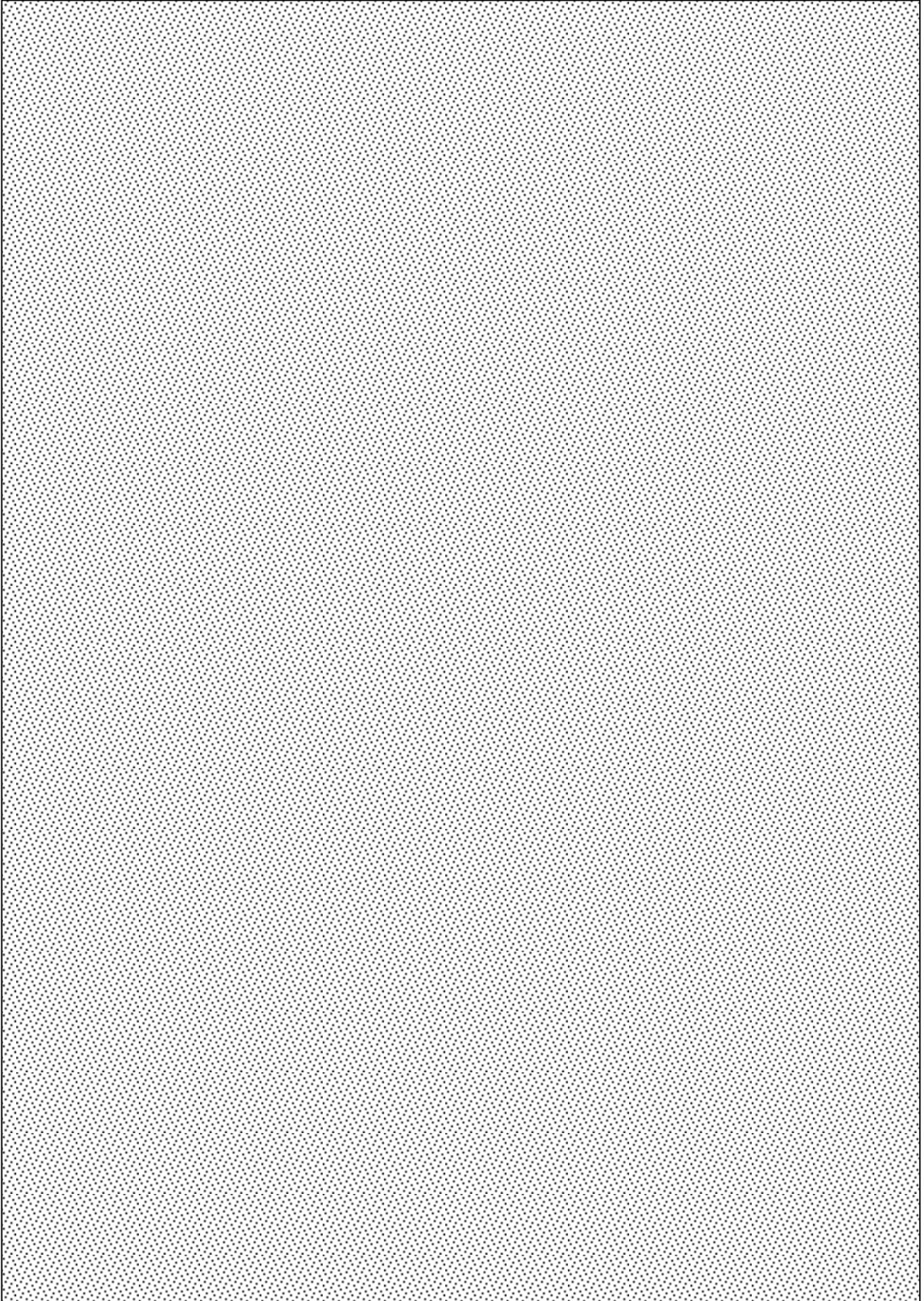
受験の際の注意事項

- 1 試験問題は、第1問から第30問まであります。
- 2 試験時間は、60分間です。
- 3 解答用紙に、受験番号及び氏名を記入してください。
- 4 解答は、下記の〔解答の記入例〕にならって、別紙の解答用紙の解答欄にある数字を○で囲ってください。なお、2つ以上の数字を囲むとその解答は無効となります。
- 5 受験願書と共に食品衛生責任者になるための資格又は要件を満たしている書類を提出された方は、「1水産食品の衛生に関する知識」（第1問から第5問まで）を解答しないでください。
- 6 試験問題のふぐの名称は、長野県ふぐ取扱指導要綱に基づいた標準和名で記載しています。
- 7 試験終了まで退室を認めません。
- 8 試験終了後、問題用紙はお持ち帰りください。
- 9 落丁あるいは乱丁のある場合には、静かに手を挙げ、試験監督者の指示に従ってください。

〔解答の記入例〕

答案用紙

問題番号	解 答 欄
第1問	1 2 <input checked="" type="radio"/> 3
第2問	<input checked="" type="radio"/> 1 2 3



# 1 水産食品の衛生に関する知識

(受験願書と共に食品衛生責任者になるための資格又は要件を満たしている書類を提出された方は、第1問から第5問までを解答しないでください。)

第1問 次のうち、食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務に関する記述として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 食品の安全性を確保するため、販売食品等の安全性に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- (2) 食品による危害発生の防止に必要な情報の記録を作成し、記録を保存するよう努めなければならない。
- (3) 食品を安定して供給するために市場調査を行い、食品の価格や需要を把握するよう努めなければならない。
- (4) 食品による危害発生防止のため、危害の原因となった販売食品に対して必要な措置を迅速に実施するよう努めなければならない。

第2問 食品営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) まな板など食品と接触する器具・機材は、汚染又は作業終了の都度、熱湯や消毒剤等で消毒し、乾燥する必要がある。
- (2) 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を設置し、手指の洗浄及び乾燥を行うことができる状態を維持する必要がある。
- (3) 飲料水として井戸水を使用する場合は、1年に1回以上水質検査を行い、基準を満たす水を使用する必要がある。
- (4) 調理する際は、清潔な衣服であれば専用の作業着を着る必要はない。

第3問 次の貝毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 麻痺性貝毒は、食後 30 分程度で軽度の麻痺が始まるが、重症の場合でも死亡することはない。
- (2) 可食部 1 g 当たりの麻痺性貝毒の毒量が 4 MU (マウスユニット) を超える貝類は、流通販売が認められていない。
- (3) 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒による食中毒は、2 枚貝の中腸腺で産生される毒を原因としている。
- (4) 日本国内では、麻痺性貝毒及び下痢性貝毒による食中毒は発生していない。

第4問 次のノロウイルスに関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) カキなどの 2 枚貝では、ウイルスは中腸腺に蓄積する。
- (2) 新鮮な 2 枚貝であれば、生食してもノロウイルス食中毒は発生しない。
- (3) 人の腸管内でウイルスが増殖し、嘔吐物や糞便を介して人から人へ感染する。
- (4) 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛である。

第5問 次の食品衛生に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 食品中に食中毒菌が増殖すると、腐敗など見た目や臭いに異常を認めることが多い。
- (2) 食中毒の原因菌は加熱すると死滅するので、調理中の温度管理等に不備があっても、加熱すれば食中毒は発生しない。
- (3) 食中毒の原因菌は、調理器具や人の手指を介して食品を汚染することがある。

## 2 ふぐに関する関係法規

第6問 次の長野県ふぐ取扱指導要綱第1条の記述について、**正しい場合には1を、誤っている場合には2**を選びなさい。

この要綱は、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、販売の用に供する目的での丸ふぐの調理若しくは加工に係る衛生確保について、必要な事項を定めるものとする。

第7問 次の長野県ふぐ取扱指導要綱で定めているふぐ処理者の遵守事項に関する記述のうち、**誤っているものはどれか**。

- (1) 丸ふぐから除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう一定の容器に施錠して保管すること。
- (2) 凍結ふぐの解凍は冷蔵庫等でゆっくりと行うこと。
- (3) 有毒部位の除去に使用した包丁、まな板等の器具は、流水で十分洗浄すること。

第8問 次の長野県ふぐ取扱指導要綱で定めているふぐ処理者に関する記述のうち、**誤っているものはどれか**。

- (1) ふぐ処理者は客からの要望があれば、ふぐ処理所以外の場所においても丸ふぐを調理又は加工することができる。
- (2) ふぐ処理者の立合いのもと、その指示を受けて従事する場合に限り、ふぐ処理者でない者であっても、丸ふぐの調理を行うことができる。
- (3) 除毒後のみがきふぐであれば、ふぐ処理者でなくても調理することができる。

第9問 次の長野県ふぐ取扱指導要綱で定めているふぐ営業所の営業者に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ふぐ処理者が従事するのであれば、ふぐ営業届を提出しなくても丸ふぐの調理を行うことができる。
- (2) ふぐ営業届出済証の交付を受けていれば、ふぐ処理者が従事していなくても丸ふぐの調理を行うことができる。
- (3) ふぐ営業を営む者は、ふぐ営業届出済証を営業所の消費者が見やすい場所に掲示しなければならない。

第10問 次のうち、ふぐの取扱いについて、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 取り扱うふぐについて、その種類、仕入年月日、仕入先及び取扱量を記録し、その記録を1年間保存しなければならない。
- (2) ふぐ加工品を販売する際は適切な食品表示が必要となり、ふぐの種類として標準和名を記載する必要がある。
- (3) あらかじめ包装された丸ふぐを仕入れて、そのまま販売するのであれば、消費者に販売することができる。

### 3 ふぐの種類と鑑別

第11問 次のうち、長野県ふぐ取扱指導要綱で定めている、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位のうち、筋肉、皮及び精巣いずれも食用可能なふぐの種類として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) トラフグ
- (2) ヨリトフグ
- (3) マフグ

第12問 次のうち、筋肉が食用可能なふぐの種類と採取海域の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

- (1) ナシフグ ー 有明海
- (2) コモンフグ ー 釜石湾
- (3) ヒガンフグ ー 雄勝湾

第13問 次のトラフグに関する記述で、( )に入る語句の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

胸ひれのすぐ後に白くふちどられた大きい( A )があり、背面と腹面に小棘(トゲ)が密生している。しりひれは( B )色である。

( A )                      ( B )

- (1) 黄色紋 ー 黒
- (2) 茶褐色紋 ー 黄
- (3) 黒紋 ー 白

第14問 次のドクサバフグの特徴に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 背面と腹面に小棘（トゲ）をもっている。
- (2) 背面の小棘（トゲ）は背ひれまで達していない。
- (3) 尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い。

第15問 ふぐの外観上の特徴に関する次の記述について、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

- (A) ふぐの歯は、小さな歯が密集し、ノコギリ状になっている。
- (B) 肋骨がない。
- (C) 体の表面にはうろこ小棘（トゲ）が散布している。

	( A )		( B )		( C )
(1)	○	—	○	—	○
(2)	×	—	×	—	○
(3)	×	—	○	—	×

## 4 ふぐの処理と鑑別

第16問 次のふぐの有毒部位に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 精巣と卵巣の両方を持つ雌雄同体のふぐは、生殖巣はすべて有毒部位となる。
- (2) 陸上養殖されたふぐの肝臓は食用とすることができる。
- (3) 筋肉が可食のふぐは、骨も可食である。

第17問 次の長野県ふぐ取扱指導要綱で定めている凍結又は解凍に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 凍結は、内臓を取り出さずに急速凍結による方法で行い、グレーズを十分にかけること。
- (2) 凍結後の保管は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の一定の温度で行うこと。
- (3) 解凍後は、直ちに調理又は加工を行い、再凍結は行わないこと。

第18問 有毒部位の廃棄に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう専用の容器で( A )して保管すること。また、除去した有毒部位は塩蔵処理の原料となるものを除き、( B )等公衆衛生上支障のない方法により確実に廃棄すること。

( A )                      ( B )

- (1)      密封              —              埋却
- (2)      冷凍                —              煮沸
- (3)      施錠                —              焼却

第19問 次の厚生労働省の示すふぐの塩蔵処理に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 卵巣と肝臓は2年以上、皮は6月以上の塩蔵処理を行わなければならない。
- (2) 塩蔵処理を行った卵巣、肝臓及び皮はロットごとに製品の毒性検査を行う必要がある。
- (3) 塩蔵処理を行った卵巣は毒性検査により、その毒力がおおむね 10MU/g を超えないことを確認しなければならない。

第20問 次のふぐの処理を行うことができる営業施設として、( ) にあてはまる語句の組み合わせとして、**正しいもの**はどれか。

ふぐの処理を行う施設は、( A )、( B )、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。

- (1) そうざい製造業                      —      密封包装食品製造業
- (2) 飲食店営業                            —      魚介類販売業
- (3) 魚介類競り売り営業                —      食品の小分け業

## 5 ふぐの一般知識

第21問 次のふぐの一般的な特徴に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ふぐ類は、世界の熱帯及び温帯域に広く分布し、世界各地で100種以上が知られている。
- (2) ふぐには、胸ひれ、背びれ、腹びれ、しりひれ、尾ひれがある。
- (3) ふぐは、うきぶくろに水や空気を入れて腹部を膨らませることがある。

第22問 次のふぐの輸入に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 輸入を認めるふぐは、日本海、太平洋、大西洋及びインド洋で漁獲されたものに限られ、種類も限定されている。
- (2) 輸入するふぐの形態は、処理を行わ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ている。
- (3) 輸入するふぐは日本国内で鑑別等を行うので、輸出国の衛生証明書は必要ない。

第23問 次のふぐ毒の特性に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ふぐの毒力は季節による差が大きい。
- (2) ふぐの毒力は個体差がほとんどなく、同じ海域のふぐは同程度の毒力がある。
- (3) ふぐの毒力は、全体的にみて雄より雌のほうが毒力が強い。

第24問 次のふぐ毒に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) ふぐ毒は太陽光にあてることで、無毒化することができる。
- (2) ふぐ毒は水溶性なので、水にさらすことで内臓等からふぐ毒を除去できる。
- (3) ふぐ毒は、煮沸しても完全に無毒化することはできない。

第25問 次のふぐ毒による食中毒の主な症状に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) 運動麻痺
- (2) 呼吸困難・停止
- (3) 出血・吐血

第26問 次のふぐ毒による食中毒に関する記述について、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組み合わせのうち、**正しいもの**はどれか。

- ア ふぐ毒による食中毒では、重症例でも死亡することはない。
- イ ここ3年ほど、日本国内ではふぐ毒による食中毒は発生していない。
- ウ ふぐ毒による食中毒は家庭での発生が多い。
- エ ふぐ毒の成分はテトロドトキシンである。

- |     | ア | イ | ウ | エ |
|-----|---|---|---|---|
| (1) | ○ | × | ○ | ○ |
| (2) | × | ○ | × | × |
| (3) | × | × | ○ | ○ |

第27問 次のふぐの内臓に関する記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- (1) 腎臓は、暗赤褐色の臓器で俗に「かくしぎも」と呼ばれており、ふぐを除毒する場合、有毒部位として除去する必要はない。
- (2) 卵巣は、毒力が弱く、食用として用いることができる。
- (3) 肝臓は、毒力が強く、食用とすることはできない。

第28問 次のうち、容器包装に入れてふぐの加工品を販売する場合に表示しなければならない事項として、**誤っているもの**はどれか。

- (1) ナシフグの筋肉を原材料とする加工品は漁獲水域名を記載する。
- (2) 原料となったふぐの種類が分かりやすいように、その地域で使われている地方名を記載する。
- (3) 切り身にしたふぐであって生食用のものは、「生食用」等生食用である旨を示す文字を記載する。

第29問 次のアニサキスによる食中毒に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) アニサキス幼虫は魚介類の内臓に寄生しているので、筋肉部位を喫食するのであれば食中毒症状を引き起こすことはない。
- (2) 食酢、食塩、醤油などの調味料では、アニサキス幼虫を完全に死滅させることはできない。
- (3) アニサキス幼虫は、加熱（60℃で1分以上）や冷凍（-20℃で24時間以上）で感染性が失われる。

第30問 次のふぐの雑種に関する記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- (1) トラフグ属は、他の属と比較すると雑種が多い。
- (2) 雑種の両親種を外見から判別することは、一部の組み合わせを除き困難であるが、似ているふぐの種類を参考に可食部位を判断することができる。
- (3) ふぐの交雑は、通常起こり得る現象であるため、雑種の発生状況について常に注意する必要がある。

