

※指示があるまで開かないこと。

令和5年度兵庫県ふぐ処理責任者試験 学科試験問題

〈受験上の注意〉

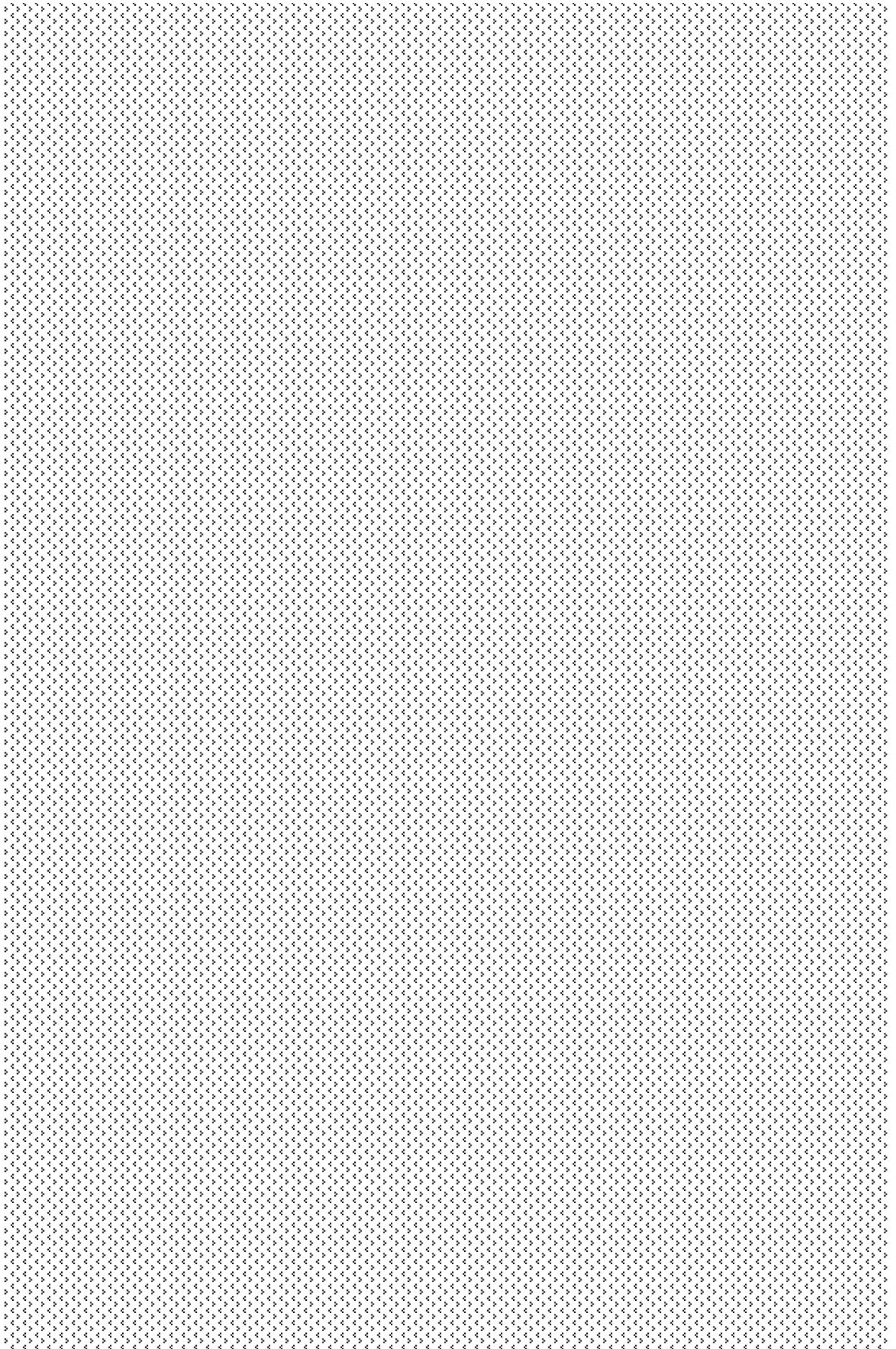
- 1 受験票は、机の上の受験番号札の手前に置いてください。
- 2 受験票、鉛筆、消しゴムのみを机の上に置いて、それ以外の物(筆箱など)は、カバンの中に入れてください。
- 3 スマートフォン等は電源を切ってカバンに入れてください。アップルウォッチ等の多機能時計の使用も認めません。腕時計は外して机の上においてください。
- 4 カバンは足もとに置いてください。
- 5 試験時間は午後1時40分から午後2時40分までの60分です。
- 6 試験開始後、ただちに解答用紙に受験番号と氏名を記入し、試験問題数とページ数を確認してください。(試験問題は、30問、9ページです。)
- 7 印刷が不鮮明な場合やページが不足している場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。試験問題の内容に関する質問には応じません。
- 8 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が、必ず自宅まで持ち帰ってください(途中で捨てないようにしてください)。
- 9 試験時間中は退室できません。用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。
- 10 解答は、解答用紙の各問題番号の解答欄の数字①②③④の4つの選択肢から、いずれか1つを●でぬりつぶしてください。それ以外の回答は無効とします。

問題番号	解答欄			
1	●	②	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④
5	①	●	●	④

⇒ 正しい記入例

悪い記入例
(解答と見なさない)

- 11 学科試験終了後、15分の休憩をはさみ、「ふぐの種類鑑別試験」を実施します。学科試験後すぐに帰らないようにしてください。



I 水産食品の衛生に関する知識

【問 1】 食品衛生法に関する記述について、() の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために (A) 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、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 (B) を図ることを目的とする。

	(A)		(B)
1	健康衛生	－	食生活の向上
2	食品衛生	－	生活の環境
3	環境衛生	－	健康の増進
4	公衆衛生	－	健康の保護

【問 2】 HACCP に沿った衛生管理（食品衛生法施行規則第 66 条の 2）に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 衛生管理計画を作成すること。
- 2 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- 4 衛生管理計画を遵守していれば、その効果を検証する必要はない。

【問 3】 全ての営業許可業種に共通する施設基準（食品衛生法施行規則別表第 19）に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必ず 2 つ以上有すること。
- 2 食品を衛生的に保管するために、冷蔵及び冷凍設備を必ず有すること。
- 3 便所には専用の流水式手洗い設備を有すること。
- 4 食品等を洗浄するため、熱湯を供給できる洗浄設備を必ず有すること。

【問4】 腸炎ビブリオに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 10℃以下でも活発に増殖する。
- 2 真水でよく洗浄することが腸炎ビブリオの食中毒の予防に効果がある。
- 3 令和4年に全国で発生した食中毒の病因物質別発生件数で、アニサキス、カンピロバクターに次いで3番目に多く発生している。
- 4 加熱しても死滅することはない。

【問5】 ノロウイルスに関する記述の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- ア 魚介類の腸管内で増殖する。
イ 食中毒の主な症状は吐き気、おう吐、下痢である。
ウ 調理従事者の手指を介して食品にウイルスが付着し、食中毒の原因となる。
エ 75℃・1分の加熱で死滅する。

- 1 ア、ウ
- 2 ア、エ
- 3 イ、ウ
- 4 イ、エ

【問6】 食中毒の病因物質と主な原因食品の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クドア・セプトエンテリタータ — ヒラメの刺身
- 2 ヒスタミン — 鶏肉
- 3 セレウス菌 — 海鮮
- 4 ボツリヌス菌 — 加熱不十分な食肉

Ⅱ ふぐに関する一般知識

【問 7】 ふぐ処理等に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者認定制度の目的は、水産資源であるふぐを保護すること。
- 2 ふぐ処理とは、ふぐを調理すること又は精巢及び肝臓の乾燥処理を行い無毒化すること。
- 3 ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると農林水産大臣が認める者である。
- 4 ふぐ処理者は、責務の不履行、不正な取得等があった場合、ふぐ処理者認定の取消や効力の停止となる場合がある。

【問 8】 販売等が禁止されている食品及び添加物（食品衛生法第 6 条）に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるものは、一切販売してはならない。
- 2 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は、一切販売してはならない。
- 3 病原微生物により汚染され、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は、一切販売してはならない。
- 4 食品表示基準に沿った表示がされていないものは、一切販売してはならない。

【問 9】 食品衛生法に規定にされる罰則に関する次の記述のうち、() の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

厚生労働省が定める食用可能なふぐの種類、部位以外のものの販売、提供等は食品衛生法で禁止されており、違反した場合は、(A) 年以下の懲役又は(B) 万円（法人の場合は 1 億円）以下の罰金に処される可能性がある。

(A) (B)

- | | | | |
|---|---|---|-----|
| 1 | 1 | — | 100 |
| 2 | 2 | — | 200 |
| 3 | 3 | — | 300 |
| 4 | 4 | — | 400 |

【問 10】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」における、ふぐ処理施設の届出等に関する記述ア、イ、ウ及びエについて、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ア ふぐの処理を開始しようとする営業者は、専任のふぐ処理責任者を置き、施設所在地を管轄する健康福祉事務所長に「ふぐ処理施設開始届」により届け出る。

イ ふぐ処理施設の営業者は、健康福祉事務所長から交付された「ふぐ処理施設届出済証」を施設の入口又は施設内の見やすい場所に掲示する。

ウ ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理施設届出済証の交付を受けたふぐ処理施設で、ふぐの処理を行わなくなった場合は、「ふぐ処理施設廃止届」により管轄する健康福祉事務所長に届け出る。

エ ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理施設に変更が生じた場合は、「ふぐ処理施設変更届」により管轄する健康福祉事務所長に届け出る。

	ア		イ		ウ		エ
1	○	—	○	—	○	—	○
2	○	—	×	—	○	—	×
3	×	—	○	—	×	—	○
4	×	—	×	—	×	—	×

【問 11】 「ふぐ処理責任者」及び「ふぐ処理責任者試験」に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1 ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理責任者の立会いの下に、他の者にふぐの処理をさせることができる。

2 兵庫県のふぐ処理責任者であっても、他の都道府県等でふぐ処理を認められない場合がある。

3 兵庫県のふぐ処理責任者試験では、学科試験、ふぐの種類鑑別試験及び実技試験の結果によって合否が判定される。

4 ふぐ処理責任者は、兵庫県内であれば、市区町及び建物問わず、どこでもふぐを処理し販売することができる。

【問 12】 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、() にあてはまる字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては(A) 年以上、皮にあつては(B) ヲ月以上行い、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	1	—	6 — 100
2	2	—	6 — 10
3	1	—	3 — 10
4	2	—	3 — 100

【問 13】 ふぐの有毒部位の処分にに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 地中深くに埋める。
- 2 30 分間以上煮沸し、冷却後、密閉パックに入れ一般廃棄物として処分する。
- 3 その他の生ゴミとまとめて保管し、焼却等により確実に処分する。
- 4 専用かつ施錠できる廃棄物容器に収め、焼却等により確実に処分する。

【問 14】 食用に供することができるナシフグに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 橘湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- 2 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉
- 3 香川県の瀬戸内海域で漁獲され、香川県が定める要領に基づき処理されたナシフグの精巢
- 4 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたナシフグの精巢

【問 15】 食品衛生法施行規則別表 21 において、ふぐを処理する施設の要件が定められている業種として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 そうざい製造業
- 2 冷凍食品製造業
- 3 複合型冷凍食品製造業
- 4 食品の小分け業

【問 16】 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に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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は、今後変更されることはない。
- 2 宮城県雄勝湾で漁獲されるヒガンフグは食用可能と認められている。
- 3 いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は、全て食用不可である。
- 4 一部海域を除いて、日本の沿岸域、日本海、渤海、紅海及びオホーツク海で漁獲されるふぐが対象である。

【問 17】 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、精巣が食用可能なふぐの種類として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 コモンフグ
- 2 カラス
- 3 クロサバフグ
- 4 アカメフグ

【問 18】 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（骨を含む）のみ食用可能なふぐの種類として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クサフグ
- 2 シロサバフグ
- 3 シマフグ
- 4 ハリセンボン

【問 19】 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標準和名として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 サザナミフグ
- 2 イシガキフグ
- 3 ヒトヅラハリセンボン
- 4 ハコフグ

【問 20】 次のふぐの名称のうち標準和名として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ナメタフグ
- 2 メフグ
- 3 ヒゲグロ
- 4 オヤマフグ

【問 21】 ゴマフグに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 暗青色の地色にゴマを撒いたような灰黒色の小斑点が密布している。
- 2 全長 40cm 位の中型種で、背と腹に小棘（トゲ）がある。
- 3 臀（シリ）ヒレは黄色である。
- 4 筋肉のみ食用可能である。

【問 22】 次の特徴をもつふぐの種類として、正しいものを一つ選びなさい。

- ・全長 35cm 程度の中型種である。
- ・体は緑黄色で、胸ヒレ、背ヒレは黄色か白色を呈する。
- ・尾ヒレの中央部の切れこみは浅く、上縁と下縁は白い。
- ・背面と腹面に小棘（トゲ）があり、背面の小棘（トゲ）は背ヒレには達しない。

- 1 シロサバフグ
- 2 ドクサバフグ
- 3 カナフグ
- 4 ヨリトフグ

【問 23】 凍結ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの凍結は、できるかぎり内臓を付けた状態で凍結すること。
- 2 解凍は常温で緩やかに行うこと。
- 3 解凍する際、ふぐ毒が有毒部位から筋肉に移行する可能性はない。
- 4 解凍したふぐは直ちに処理し、再凍結は行わないこと。

【問 24】 ふぐの部位に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 成熟した精巣は、淡桃色を示し、断面は空洞になっている。
- 2 腎臓は、「かくしぎも」と呼ばれ、頭骨と脊椎骨の接する付近に左右一対ある。
- 3 成熟した卵巣は、白または灰白色を示し、組織は固く弾力がある。
- 4 肝臓は、季節により形態や大きさがかなり変化する。

【問 25】 ふぐの寄生虫に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ウミチョウは、半透明の楕円形であり、主にふぐの胸ヒレの下に寄生する。
- 2 アニサキスは、白色糸状の寄生虫で、主にふぐの体表面に寄生する。
- 3 アニサキスは、 -20°C で24時間以上冷凍処理すると死滅する。
- 4 ヘテロボツリウムの成虫は、体長1～2cmであり、主にふぐのエラに寄生する。

【問 26】 ふぐの毒力に関する記述アとイについて、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ア ふぐは、種類によって毒力が異なる。

イ 同一种・同一臓器であっても、個体により毒力が著しく異なる。

- | | ア | | イ |
|---|---|---|---|
| 1 | ○ | － | ○ |
| 2 | ○ | － | × |
| 3 | × | － | ○ |
| 4 | × | － | × |

【問 27】 ふぐの食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 症状は口唇部や舌端の軽いしびれから始まり、運動麻痺を経て呼吸停止により死に至る場合がある。
- 2 家庭での素人調理が原因となることはない。
- 3 一般に食後 24～48 時間で発症する。
- 4 病因物質はアフラトキシンである。

【問 28】 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に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 原料ふぐの種類は、標準和名で表示しなければならない。
- 2 内臓等の有毒部位を除去し、皮をはいだ、いわゆる「みがきふぐ」は、原料ふぐの処理を行った者の氏名及び免許番号を表示しなければならない。
- 3 生食用であるものは、「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示しなければならない。
- 4 ロットが特定できるものは、加工年月日、ロット番号等のいずれかを表示しなければならない。

【問 29】 輸入ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの輸入は、種類及び漁獲海域が限定されていない。
- 2 輸入するふぐは、皮をはいだものに限る。
- 3 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、 -18°C 以下で保管されたものであること。
- 4 ふぐを輸入する際、輸出国の公的機関の証明書は不要である。

【問 30】 ふぐの雑種に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- 2 種類不明のふぐは、確実に排除しなければならない。
- 3 トラフグ属には、雑種が多く存在する。
- 4 トラフグとカラスの雑種である個体の場合、精巣のみが可食部位である。

