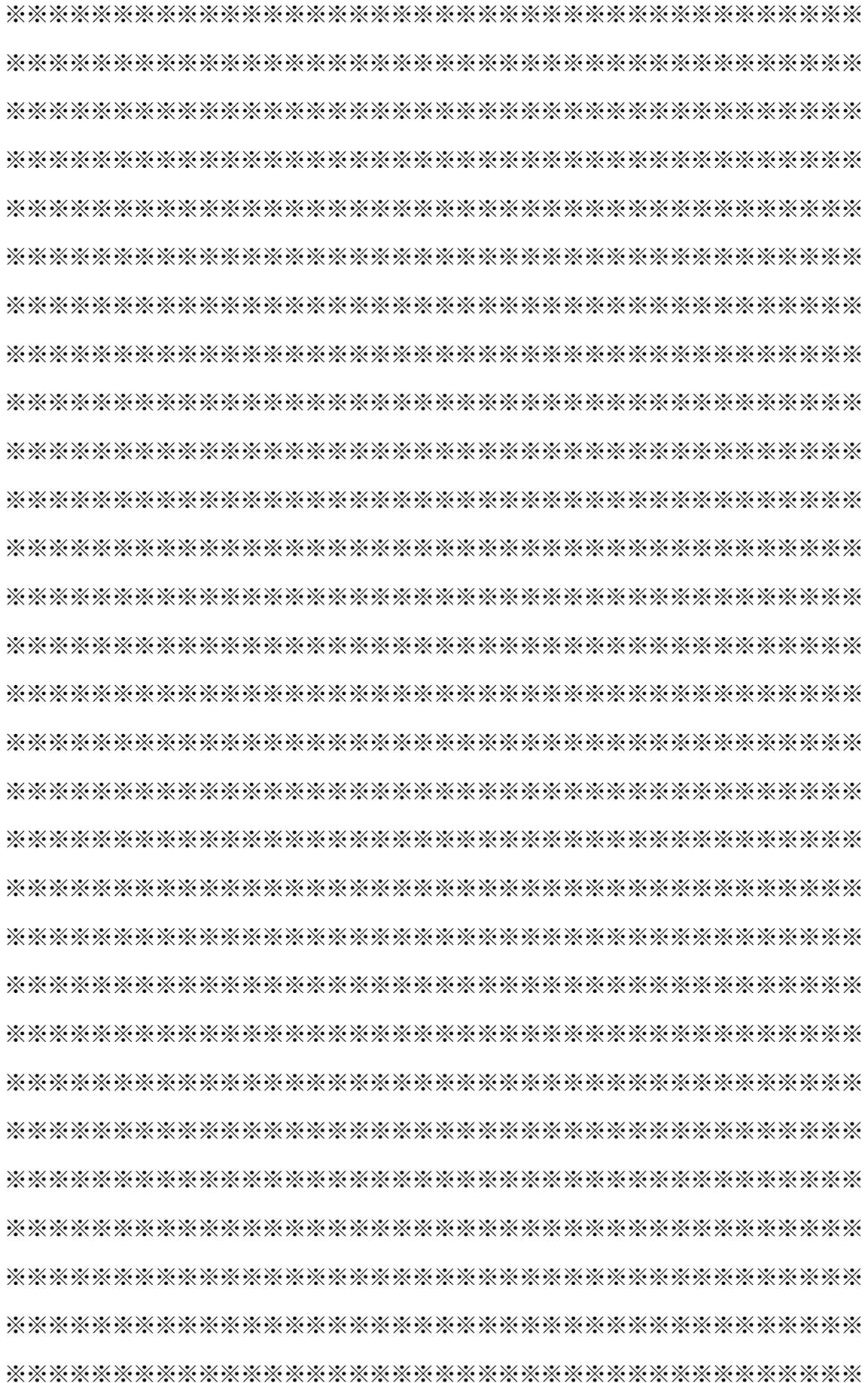


令和5年度  
三重県ふぐ処理者試験  
(第2回)

【注意事項】

- 1 試験時間は35分です。
- 2 開始の合図があるまで、この問題は開かないでください。
- 3 解答用紙の所定の欄に、受験番号と氏名を正しく記入してください。
- 4 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- 5 原則、途中退室は認めません。
- 6 携帯電話、スマートフォン、PHS等の電源は切ってください。
- 7 通信機能のある腕時計の持ち込みは認めません。
- 8 質問がある時は、その場で手をあげてください。  
(問題の内容に関する質問にはお答えできません。)
- 9 試験終了後、解答用紙を机上に伏せてください。
- 10 試験終了後、試験問題は持ち帰っていただいて結構です。



**A 三肢択一方式の問題です。該当するものを一つ選び、その番号を解答用紙に記入してください。(各3点)**

1 次の食品への異物混入防止対策に関する記述のうち、適切でないものを1つ選びなさい。

- (1) 食品取扱施設は、常に良好な衛生状態を保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除し、施設内への侵入を防止することが重要である。
- (2) 洗浄剤や消毒剤の取扱いには十分に注意し、別の容器に移した場合は必要に応じ内容物の表示を行う。
- (3) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスク等を着用すれば、指輪などの装飾品は外す必要はない。

2 次のふぐ毒（テトロドトキシン）に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 純粋なふぐ毒は、粘度のある液体で微かに甘みがある。
- (2) 耐熱性があるため、通常の加熱調理で無毒化することはできない。
- (3) 紫外線で容易に分解される。

3 次のうち、三重県食品衛生法施行条例に基づき、知事がふぐ処理者免許を取り消すことができる場合として、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 不正な手段で免許を受けたとき。
- (2) 5年に一度開催される再講習を受講しなかったとき。
- (3) 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤せいの中毒者であるとき。

4 次のフグ科魚類の形態に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 口は小さく、上顎と下顎に、癒合した嘴状の歯(歯板)がある。
- (2) 鱗はないか、あっても小棘(トゲ)に変形している。
- (3) 体が丸く、胸ヒレがない。

5 次のうち、食品表示法において表示が義務付けられている特定原材料(アレルゲン)に該当しないものを1つ選びなさい。

- (1) いか
- (2) かに
- (3) えび

6 次のヒスタミンによる食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 喫食から1時間以内に、症状が現れることが多い。
- (2) 原因食品としては、赤身魚よりも白身魚の方が多い。
- (3) 予防には、魚を水揚げしてから消費するまで、一貫して低温管理することが重要である。

7 次のふぐによる食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 喫食後おおよそ24時間～48時間程度で症状が発現することが多い。
- (2) 令和4年に国内で発生した食中毒事件において、ふぐを原因食品とする食中毒での死者数は、10名以上である。
- (3) 中毒症状は臨床的に4段階に分けられ、第1段階では口唇部や指先に軽い痺れなどの症状が現れる。

8 次のふぐに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ふぐを原材料とするふぐ加工品については、原料ふぐの種類を、標準和名で表示しなければならない。
- (2) ふぐが雑種である場合、その両親種が鑑別できない場合は食用としてはならない。
- (3) フグ科魚類には、内臓を守るための肋骨があり、筋肉間の小骨もある。

9 次のふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) 除去した有毒部位は、施錠できる容器に保管し、焼却等により確実に処分しなければならない。
- (2) 凍結したふぐを解凍する際は、ふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行を防止するために、流水等を用いて迅速に行わなければならない。
- (3) 食用にすることができるナシフグは、漁獲海域が限定されており、伊勢湾で漁獲されたものは食用にすることができる。

10 次のふぐ類の鑑別に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) ショウサイフグは、体表に藍黒色の明確な縞模様がある。
- (2) ゴマフグは、体側中央に黄色の線がある。
- (3) クロサバフグは、尾ヒレの中央が突出している。

**B 次の記述のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答用紙に記入してください。(各2点)**

- 1 飲食店の営業者は、H A C C Pに沿った衛生管理の実施が求められる。
- 2 ふぐの腎臓は、肝臓の裏側についている緑褐色の臓器である。
- 3 ふぐの卵巣及び皮を塩蔵処理する場合、製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行わなければならない。
- 4 ふぐは胃部に膨張囊<sup>のう</sup>を持ち、口から水や空気を飲み込んで、腹を膨らませることができる。
- 5 魚介類に寄生する寄生虫を死滅させる方法として、冷凍処理は効果があるが、加熱処理は効果がない。
- 6 ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うことができる。
- 7 日本沿岸とそれ以外の海域で漁獲された同一種<sup>の</sup>ふぐでは、毒力の違いはない。

- 8 令和4年に国内で発生した食中毒事件のうち、事件数が最も多い病因物質は、アニサキスである。
- 9 生殖器が未発達なふぐでは、精巣と卵巣の見分けが難しい。
- 10 ふぐの毒量を表す単位として、MU（マウスユニット）が用いられる。
- 11 日本への輸入が認められているふぐは、種類は限定されているが、漁獲海域は限定されていない。
- 12 ふぐの有毒部位の除去処理を行う際、<sup>けっかい</sup>血塊を除去しなくてもよい。
- 13 有毒部位が除去されていないふぐを凍結する場合、急速凍結法により行わなければならない。
- 14 ふぐの可食部位の判断において、骨は筋肉に含まれるため、筋肉が可食部位と認められている種類のふぐでは食用とすることができる。
- 15 一般消費者に有毒部位を除去していないふぐを食用として販売することは、食品衛生法違反にならない。

16 容器包装に入れられたふぐ加工品を販売する際、製品のロットが特定できるように、加工年月日又はロット番号等の表示が必要である。

17 フグ目のほとんどの種類は、世界の冷帯から寒帯の冷たい海に広く分布している。

18 カラス（フグ科）は、全長80cm以上に達する大型種であり、臀ヒレは白い。

19 コモンフグの体表には小棘（トゲ）があり、目の下には白～淡色の斑紋が散在する。

20 マフグの幼魚の体背面から側面は、黒褐色の地色に白点が散在する。

C 次の表に示す種類(種名)のふぐの部位について、可食部位には○を、不可食部位には×を解答用紙に記入してください。(各完答3点)

種 類 (種 名)		部 位		
		筋 肉	皮	精 巢
(例)	サンサイフグ	○	×	×
1	カナフグ			
2	ヒガンフグ			
3	ショウサイフグ			
4	イシガキフグ			
5	クサフグ			
6	カラス			
7	シロサバフグ			
8	ヨリトフグ			
9	マフグ			
10	アカメフグ			

\* この表に示す種類(種名)は、厚生省通知(昭和58年12月2日環境乳第59号「フグの衛生確保について」)に基づき、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐとする。なお、岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグは除く。

令和5年度三重県ふぐ処理者試験（第2回）

解答用紙

受験番号	氏 名

A.

1	3
2	2
3	2
4	3
5	1
6	2
7	3
8	3
9	3
10	1

(各3点)

B.

1	○	11	×
2	×	12	×
3	○	13	○
4	○	14	○
5	×	15	×
6	○	16	○
7	×	17	×
8	○	18	×
9	○	19	○
10	○	20	○

(各2点)

C.

	種類（種名）	筋肉	皮	精巢
1	カナフグ	○	○	○
2	ヒガンフグ	○	×	×
3	ショウサイフグ	○	×	○
4	イシガキフグ	○	○	○
5	クサフグ	○	×	×
6	カラス	○	○	○
7	シロサバフグ	○	○	○
8	ヨリトフグ	○	○	○
9	マフグ	○	×	○
10	アカメフグ	○	×	○

(各完答3点)