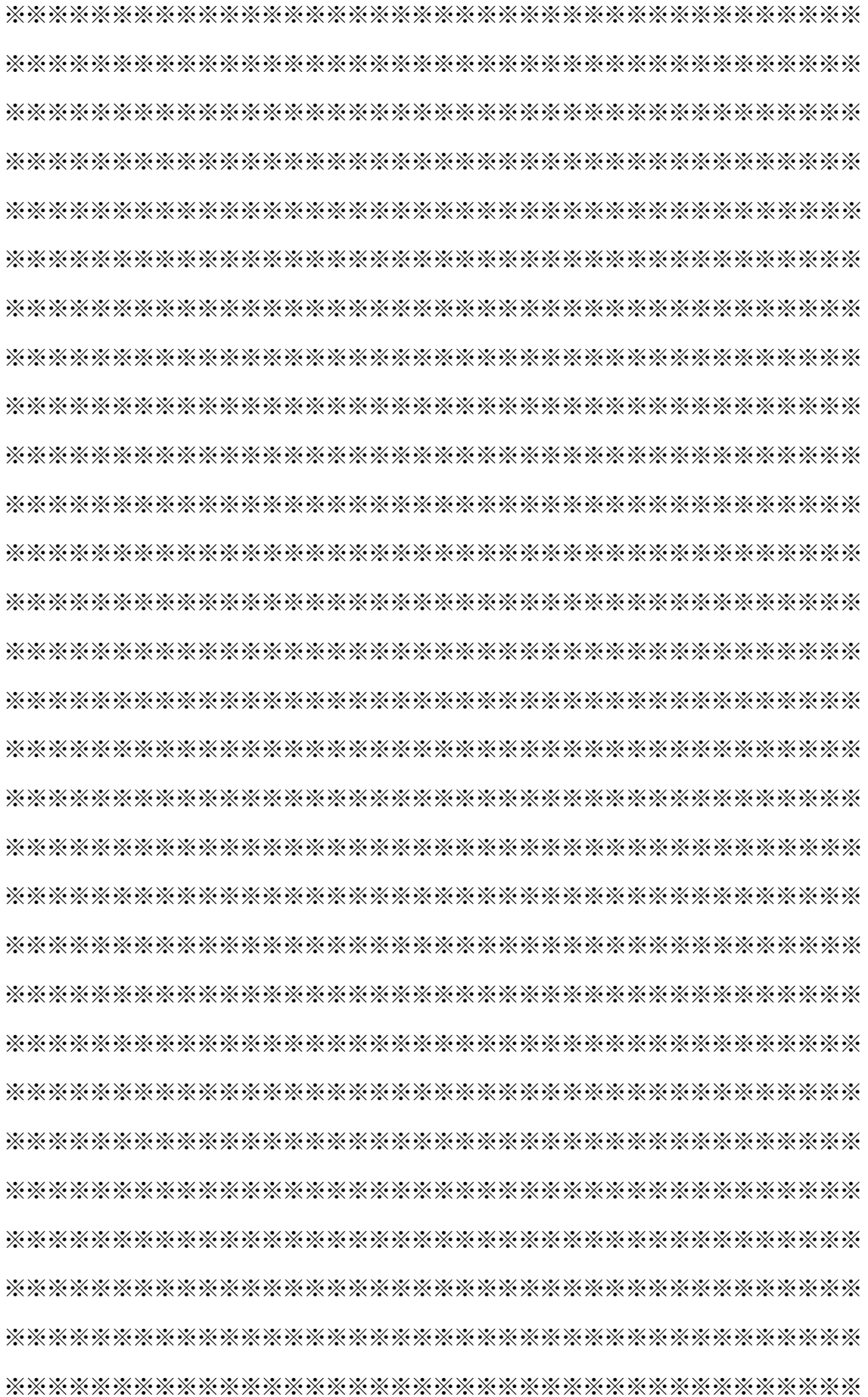


令和4年度  
ふぐ処理者試験  
(第2回)

【注意事項】

- 1 試験時間は45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 次のうち、細菌性食中毒予防の3原則として誤っているものを1つ選びなさい。

- (1) つけない (清潔・洗浄)
- (2) ひろげない (整理・整頓)
- (3) やっつける (加熱・殺菌)

2 次の食品衛生法におけるHACCPに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 日本では、乳、食肉製品、清涼飲料水など一部の製造業に限り、実施が義務付けられている。
- (2) 重要管理点(CCP)は、連続的または相当の頻度でモニタリングを行い、その結果に関する記録を保管する必要がある。
- (3) 危害要因分析(HA)は、全ての工程について行う必要はなく、加熱や異物除去などの衛生管理上重要な工程についてのみ行えばよい。

3 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。
- (2) 国の通知により、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は、漁獲海域が限定されているナシフグも含め32種である。
- (3) 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。

4 次のふぐ毒（テトロドトキシン）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) ふぐの肝臓で産生される。
- (2) 通常の料理で無毒化することはできない。
- (3) 毒力の強さは、ふぐの種類と部位によって異なる。

5 次のふぐ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) 家庭での素人料理が原因になることが多い。
- (2) 重症の場合には、呼吸困難で死亡することがある。
- (3) 三重県内では、過去10年間でふぐによる食中毒は発生していない。

6 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) ふぐ処理に関して食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき。
- (2) 不正な手段で免許を受けたとき。
- (3) ふぐ処理を5年間行わなかったとき。

7 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) すべてのヒレに硬い棘とげがある。
- (2) 口は小さく、上顎じょうがくと下顎かがくに、癒合した嘴ゆ状の歯くちばし（歯板しばん）がある。
- (3) 鱗はないか、あっても小棘しょうきよく（トゲ）に変形している。

8 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) ヒスタミンは、調理時の加熱処理により、完全に分解することができる。
- (2) 主な症状は、口の周りや耳たぶの紅潮、頭痛、じんましん、発熱などである。
- (3) 主な原因食品として、マグロやカツオなどの赤身魚及びその加工品が挙げられる。

9 次のアニサキス幼虫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) 寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動する。
- (2) 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬けにより死滅させることができる。
- (3)  $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上冷凍することで死滅する。

10 次のふぐの取扱いに関する記述のうち、正しいものを1つ 選びなさい。

- (1) 凍結したふぐを解凍する際は、常温で時間をかけて解凍しなければならない。
- (2) ふぐの塩蔵処理は、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6か月以上行えば、ロットごとに製品の毒性検査を行わなくてよい。
- (3) 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。

**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 一度解凍したふぐは、速やかに再凍結すれば、食用に供することができる。
- 2 ふぐ毒(テトロドトキシン)は、2時間程度の煮沸で完全に無毒化される。
- 3 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結したふぐを用いなければならない。
- 4 ふぐの肝臓は、<sup>せきつい</sup>脊椎の腹側面の左右についており、他の内臓に比べて除去することが難しい。
- 5 同一種のふぐでも、卵巣の有毒個体の出現率や毒量は季節により異なる。
- 6 トラフグ属魚類は、種ごとの遺伝的距離が遠いため、天然交雑種が出現することはない。
- 7 一般消費者に未処理のふぐを食用として販売することは、食品衛生法において禁止されている。
- 8 ふぐの有毒部位の除去処理を行う際、<sup>けっかい</sup>血塊は除去しなければならない。

- 9 ふぐの可食部位の判断において、骨は皮に含まれるため、皮が可食部位と定められている種類のふぐでは食用とすることが認められている。
- 10 ふぐの種類を鑑別は厳重に行い、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類が不明なふぐは確実に排除しなければならない。
- 11 精巣と卵巣の両方を持つふぐ（両性ふぐ）は、精巣・卵巣ともに食用が禁止されている。
- 12 シロサバフグは無毒とされているため、肝臓を食用とすることが認められている。
- 13 輸入するふぐの形態は、種類を鑑別を容易にするため、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定されている。
- 14 ふぐ毒による死因は、主に呼吸停止による窒息死であるため、人工呼吸により呼吸を確保することが重要である。
- 15 日本沿岸とそれ以外の海域で漁獲された同種のふぐでは、毒力は同じである。

- 16 シマフグは、体背面から側面に白地に藍黒色の明瞭な縞模様がある。
- 17 コモンフグの体表には小棘（トゲ）がないが、ショウサイフグの体表には小棘（トゲ）がある。
- 18 クサフグは、全長35cm程度の中型種であり、体表に小棘（トゲ）がなく、茶褐色の地色に黒褐色の斑紋が散在する。
- 19 カラス（フグ科）は、トラフグとよく似るが、臀ヒレ<sup>しり</sup>が黒いことで区別できる。
- 20 ハリセンボン<sup>えらあな</sup>は、全長60cmになる大型種であり、鰓孔の前方に大きな黒色斑がある。



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)	ハコフグ	○	×	○
1	マフグ			
2	クサフグ			
3	カラス			
4	クロサバフグ			
5	コモンフグ			
6	イシガキフグ			
7	ゴマフグ			
8	ショウサイフグ			
9	ヒガンフグ			
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4年度ふぐ処理者試験（第2回）

解答用紙

受験番号	氏名

A.

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

(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	精巣
1	マフグ	○	×	○
2	クサフグ	○	×	×
3	カラス	○	○	○
4	クロサバフグ	○	○	○
5	コモンフグ	○	×	×
6	イシガキフグ	○	○	○
7	ゴマフグ	○	×	○
8	ショウサイフグ	○	×	○
9	ヒガンフグ	○	×	×
10	アカメフグ	○	×	○

(各完答3点)