

令和7年度
三重県ふぐ処理者試験
(第1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 decorative border consisting of a repeating pattern of small, stylized floral or star-like motifs arranged in a horizontal line. The pattern is composed of small, dark, geometric shapes that form a continuous, rhythmic sequence. The motifs are evenly spaced and repeat across the entire width of the image, creating a classic, elegant border design.

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) ヒスタミンによる食中毒は、マグロ、カジキ、サバなどの赤身魚及びその加工品が主な原因食品として報告されている。
- (2) 魚介類の寄生虫のうち、食中毒の原因物質となるものはアニサキスのみである。
- (3) 麻痺性貝毒は、貝類に蓄積した毒素により症状が引き起こされ、この毒素は一般的な加熱調理では分解されない。

2 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) 増やさない (迅速・冷却)
- (3) ひろげない (整理・整頓)

3 次のアニサキスによる食中毒の予防方法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) 中心温度 -20°C で24時間以上冷凍する。
- (2) 食酢に8時間程度浸漬させる。
- (3) 中心温度 60°C で1分以上加熱する。

4 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) 食中毒は、家庭での素人料理が原因で起こることが多く、三重県では飲食店で提供された料理による食中毒は発生していない。
- (2) 主な症状は、しびれや麻痺であり、食後6～24時間で症状が発現することがほとんどである。
- (3) 重症の場合には、呼吸困難で死亡することがある。

5 次の凍結したふぐを食用に使用する場合の遵守事項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) 凍結は急速凍結によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、内臓を除去した状態で凍結する。
- (2) 凍結保管は、 -10°C 以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- (3) 解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理する。

6 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) ヒレは皮に含まれるため、皮を可食できる種類のふぐに限り利用することができる。
- (2) 腎臓は「かくしぎも」と呼ばれ、脊椎の腹側面に暗褐色の臓器が左右についている。
- (3) 心臓は筋肉に含まれるため、筋肉を可食できる種類のふぐに限り利用することができる。

7 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) その責めに帰すべき事由により、ふぐ処理に関し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) 3年に1度開催される食品衛生責任者再講習を受講しなかったとき。

8 次の容器包装に入れられたふぐ及びふぐ加工品の表示に関する記述のうち、正しいものを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するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。
- (2) 切り身にしたふぐであって、生食用のものは、「加工年月日（ロットが特定できるもの）」の表示は不要である。
- (3) ふぐ加工品である「ふぐ一夜干し」には、「処理事業者」として、ふぐ処理者の氏名及び免許番号を表示しなければならない。

9 次の食品衛生法に基づく許可業種のうち、ふぐを処理する施設の対象でないものを1つ選びなさい。

- (1) 飲食店営業
- (2) 水産製品製造業
- (3) そうざい製造業

10 次の鑑別における特徴等に該当するふぐを1つ選びなさい。

全長：35cmになる中型種

毒性：筋肉は無毒だが、精巣及び皮は有毒である。

特徴：体表に小棘^{しょうきよく}（トゲ）はないが、皮膚に小さいイボ状の突起が密に分布する。茶褐色の地色に黒褐色の斑紋^{はんもん}が散在する。

(1) ヒガンフグ

(2) コモンフグ

(3) マフグ

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 我が国において、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ているふぐは、漁獲海域が限定されているナシフグも含め22種である。
- 2 魚介類販売業者が、不可食部位を表示して販売する場合は、一般消費者に未処理のふぐを販売しても食品衛生法第6条第2号の違反にならない。
- 3 三重県食品衛生法施行条例において、ふぐを処理する施設には、除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えなければならないと定められている。
- 4 ふぐ毒（テトロドトキシン）は、紫外線で分解することができる。
- 5 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、排除しなければならない。
- 6 ノロウイルス食中毒は、サバ、サンマ等の海産魚介類の刺身が原因食品となることが多い。
- 7 輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書が添付されていれば、背ヒレ、胸ヒレ、臀^{しり}ヒレが切り落とされたふぐを輸入できる。
- 8 トラフグ属魚類は、他の種類のふぐに比べて天然交雑種の出現が起こりにくいことが知られている。

- 9 小規模な魚介類販売業者は、H A C C Pに沿った衛生管理の実施が免除されている。
- 1 0 カナフグは、背面に小棘（トゲ）はなく、全長1 0 0 c mになる大型種である。
- 1 1 シマフグは、体表面に小棘（トゲ）がなく、体背面から側面に明瞭な縞模様があり、すべてのヒレが黒いことが特徴である。
- 1 2 伊勢湾で漁獲されたナシフグの筋肉は食用に供することができる。
- 1 3 ナシフグは、体表に小棘（トゲ）はなく、胸ヒレの後方に黒斑があり、その周辺は白く、菊花状に縁取られている。臀ヒレは白い。
- 1 4 ドクサバフグは魚体全てが有毒な南方海域に多く分布するふぐであるが、日本沿岸にも出現しサバフグ類と混獲されることがある。
- 1 5 養殖されたトラフグの肝臓は、食用にすることが認められている。
- 1 6 ふぐの有毒部位の除去処理を行う際、血塊^{けっかい}は除去しなければならない。
- 1 7 令和6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。

18 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。

19 同じ海域で同じ時期に漁獲されたふぐでは毒力に違いが出ることはない。

20 ふぐは、肋骨^{ろっこつ}がなく、筋肉間の小骨もない。

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)	ゴマフグ	○	×	○
1	カナフグ			
2	ショウサイフグ			
3	クロサバフグ			
4	ネズミフグ			
5	イシガキフグ			
6	メフグ			
7	クサフグ			
8	ヨリトフグ			
9	ハコフグ			
10	シマフグ			

* 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7年度三重県ふぐ処理者試験（第1回）

解答用紙

受験番号	氏 名

A.

1	2
2	3
3	2
4	3
5	2
6	3
7	3
8	1
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	精巣
1	カナフグ	○	○	○
2	ショウサイフグ	○	×	○
3	クロサバフグ	○	○	○
4	ネズミフグ	○	○	○
5	イシガキフグ	○	○	○
6	メフグ	○	×	○
7	クサフグ	○	×	×
8	ヨリトフグ	○	○	○
9	ハコフグ	○	×	○
10	シマフグ	○	○	○

(各完答3点)