

令和4年度 広島県ふぐ処理者試験学科試験問題

令和4年11月25日（金）
〔 水産食品の衛生に関する知識
ふぐに関する一般知識 〕

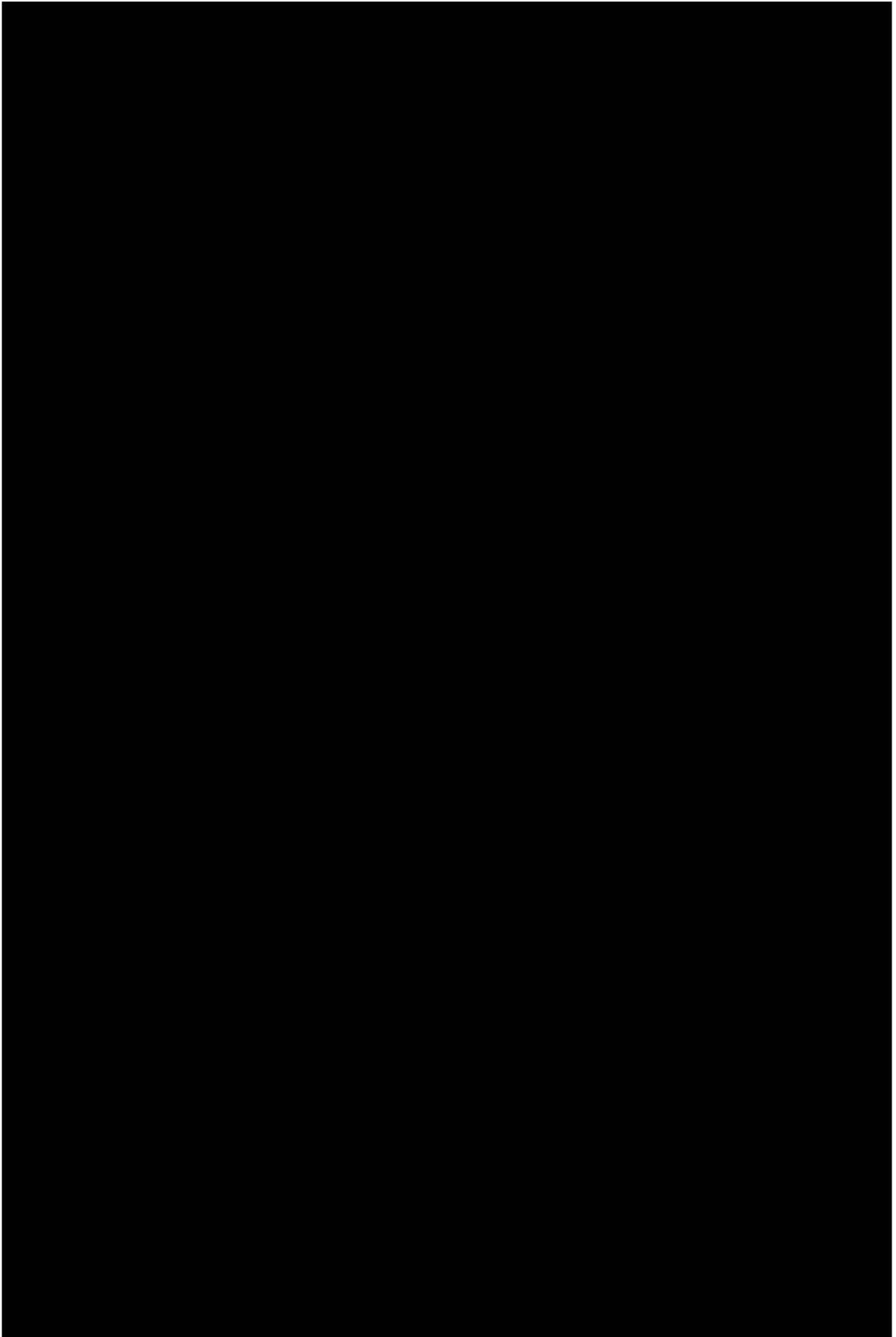
受験番号	
氏名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で30問あります。
- 5 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の欄に記入してください。二つ以上記入したり、欄外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 6 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。
- 7 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午前10時から11時までの60分です。
- 10 試験開始後30分と終了前の10分間は退室できません。30分を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 11 試験時間終了後に退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、係員の指示があるまで着席して待ってください。
- 12 学科問題中のふぐの可食部位に関する問題については、個別の毒性試験を行わない場合の可食部位を解答してください。

指示があるまで開いてはいけません。

広島県



水産食品の衛生に関する知識（全10問）

【問1】食品衛生法の目的として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止
- イ 国民の栄養の改善
- ウ 食品の生産及び流通の円滑化
- エ 食品の輸出の促進

【問2】食品衛生法第3条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、誤っているものを一つ選びなさい。

- ア 取り扱う食品について、安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めること。
- イ 食品の生産効率の向上に努めること。
- ウ 食品等の仕入元に関する記録の作成及び保存に努めること。
- エ 食品による危害の発生防止のため、取り扱う食品等に関する情報や記録の国や県等への提供に努めること。

【問3】食品衛生法第6条に規定されている販売等を禁止される食品及び添加物として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの（一般に人の健康を損なう恐れがなく飲食に適すると認められているものを除く）
- イ 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（人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合を除く）
- ウ 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
- エ 食品表示基準に従った表示がされていないもの

【問4】 次の食品衛生法第51条で規定されている公衆衛生上必要な措置について厚生労働省令で定める基準に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 温度計，圧力計，流量計等の計器類は，毎日使用していれば定期点検を省略できる。
- イ 井戸水※を使用する場合，一年に一回以上水質検査を行う必要がある。
- ウ 皮膚に外傷がある者を従事させる場合，傷口が化膿していなければ対応は不要である。
- エ 製品を回収する場合は，回収を行う必要が生じてから保健所の指示に従って対応すればよいため，事前に対応手順の作成や連絡体制構築は不要である。

※ 水道法第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水以外の飲用に適する水とする

【問5】 次の食品のうち，食品衛生法第13条に基づき成分規格が定められているものを1つ選びなさい。

- ア 洋生菓子
- イ ゆでめん
- ウ しょう油
- エ 冷凍食品

【問6】 生食用鮮魚介類※の取扱いに関する記述として，誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 生食用鮮魚介類は，清潔で衛生的な容器包装に入れ保存しなければならない。
- イ 生食用鮮魚介類は，15℃以下で保存しなければならない。
- ウ 原料用鮮魚介類は，鮮度が良好なものでなければならない。
- エ 加工に使用する器具は，使用に当たっては，洗浄した上，消毒しなければならない。

※ 切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきは除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）

【問7】 HACCP（ハサップ）に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- ア HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Point（危害分析重要管理点）の略である。
- イ 原則としてすべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要がある。
- ウ 設定した重要管理点（CCP）の遵守によって、その他の一般的な衛生管理に関する事項の遵守は不要となる。
- エ 衛生管理の実施状況は記録に残す必要がある。

【問8】 食中毒の病因物質とその分類の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | |
|-------------------|---|------|
| ア ヒスタミン | — | ウイルス |
| イ シンガテラ毒 | — | 細菌 |
| ウ カンピロバクター・ジェジュニ | — | 自然毒 |
| エ クドア・セプテンpunkタータ | — | 寄生虫 |

【問9】 腸炎ビブリオに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- ア 沿岸海域及び汽水域の海水及び水底の汚泥等に存在している。
- イ 他の食中毒菌と比べ増殖速度が速いため、短時間の温度管理の不備でも食中毒を起こす危険がある。
- ウ 腸炎ビブリオ食中毒は冬季に多く発生する傾向にある。
- エ 食材を飲用適の水でよく洗うことにより、付着している腸炎ビブリオの多くは取り除かれるか又は死滅する。

【問10】 ノロウイルスに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- ア ノロウイルスはかき等の二枚貝の体内で増殖する。
- イ 感染した場合、主に吐き気、嘔吐、腹痛、下痢といった症状が現れる。
- ウ コーデックス委員会のガイドラインでは、加熱によるノロウイルスの不活化条件は $85^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上とされている。
- エ ノロウイルスを不活化させるには次亜塩素酸ナトリウムや加熱処理が効果的である。

ふぐに関する一般知識（全20問）

【問 11】 次のふぐの処理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を除去し、又は卵巣及び皮の乾燥処理を行い、人の健康を損なわないようにすることをいう。
- イ ふぐ処理者の立会いの下に、その指示を受けてであれば、ふぐ処理者以外の者がふぐの処理を行ってもよい。
- ウ ふぐ処理者であれば、どのような営業施設でもふぐ処理を行うことができる。
- エ ふぐの有毒部位の販売又は提供は、食中毒が起きない限りは食品衛生法第 6 条違反とはならない。

【問 12】 次の広島県のふぐ処理者免許に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ア ふぐ処理者免許は、ふぐ処理者試験に合格すれば、申請なしで自動的に与えられる。
- イ ふぐ処理者の氏名が変わった場合には、免許証の書換え申請は必要ない。
- ウ ふぐ処理者免許は他人に譲り渡し、又は貸与してはならない。
- エ ふぐ処理者免許は一度取得すれば取り消されることはない。

【問 13】 次のふぐの処理者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。

- ア 凍結したふぐを解凍する際は、流水等を用いて迅速に行う必要がある。
- イ 一度解凍したふぐを保存する場合には、鮮度を維持するため再凍結する必要がある。
- ウ 除去した有毒部位を保管する際は施錠できる容器に保管する必要がある。
- エ 除去した有毒部位は焼却等確実に処分する必要がある。

【問 14】次のふぐを処理する施設に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐを処理する施設は、食品衛生法で規定する飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業のうちいずれかの営業許可を受けている必要がある。
- イ ふぐを処理した施設には、除去した有毒部位の保管をするため、施錠できる容器を備える必要がある。
- ウ ふぐの処理をする器具は専用のもを用意する必要がある。
- エ ふぐを凍結する場合には、ゆっくりと冷凍できる冷凍設備を備える必要がある。

【問 15】次のふぐの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ふぐの口には細かい歯がある。
- イ ふぐには腹ビレがない。
- ウ ふぐは目の周囲の皮を絞りにして目を閉じることができる。
- エ ふぐには肋骨がなく、胃に水や空気を吸い込んで腹を膨らませることができる。

【問 16】次のふぐ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。

- ア ふぐ毒の成分はテトロドトキシンと呼ばれている。
- イ ふぐ毒は熱に弱く、75℃で1分間加熱すれば無毒化できる。
- ウ ふぐ毒は動物膜を透過しやすい。
- エ ふぐ食中毒の主な症状は麻痺であり、重症の場合は呼吸障害で死に至ることがある。

【問 17】次のふぐ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。

- ア ふぐ毒はふぐの種類や臓器によってその毒性が異なる。
- イ 同種で同時期に同海域で漁獲されたふぐであれば、その毒性は同一である。
- ウ ふぐの毒力は季節によって大きく変化し、卵巣の発達に伴い高くなる傾向がある。
- エ 同種のふぐであっても、生息する海域によって毒性に差異がある。

【問 18】 次の記述に示した特徴を持つふぐの臓器を 1 つ選びなさい。

薄茶色を呈し、一または二葉からなる。産卵期を除くと、最大の臓器であり、四季を通じて形態や大きさの変化はほとんどない。

- ア 肝臓
- イ 卵巢
- ウ 腎臓
- エ 精巢

【問 19】 次のふぐの可食部位に関する記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア 筋肉が可食部位であるふぐの骨は食用にはならない。
- イ 皮が有毒部位のふぐであっても、ヒレは食用にしてよい。
- ウ 両性フグの生殖巣は可食部位である。
- エ 種類が不明なふぐは食用にはならない。

【問 20】 次のふぐの種類と可食部位に関する組合せのうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア カラス — 筋肉のみ
- イ ゴマフグ — 筋肉、皮、精巢
- ウ クロサバフグ — 可食部位なし
- エ ハコフグ — 筋肉、精巢

【問 21】 アカメフグの可食部位として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ア 筋肉のみ
- イ 筋肉と皮
- ウ 筋肉と精巢
- エ 筋肉と皮と精巢

【問 22】 サンサイフグの可食部位として、正しいものを1つ選びなさい。

- ア 筋肉のみ
- イ 筋肉と皮
- ウ 筋肉と精巢
- エ 筋肉と皮と精巢

【問 23】 次のトラフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

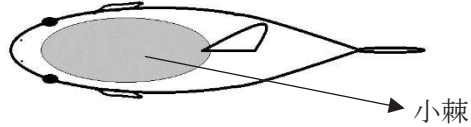
- ア 背面と体側に白いしま模様が走る。
- イ 背ビレ，尻ビレが黒い。
- ウ 体表に小^{しょうきょく}棘はなく，平滑である。
- エ 胸ビレ後方に白輪に囲まれた大黒紋がある。

【問 24】 次のマフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

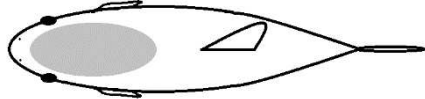
- ア 背方が黒褐色の成魚型と白っぽい斑点を持つ幼魚型の2型がある。
- イ 背ビレ，尾ビレは黒いが，尻ビレは白い。
- ウ 頭部から背ビレにかけてと，腹部に小棘が密生している。
- エ 胸ビレ後方に菊花状白輪のある大黒紋がある。

【問 25】 ドクサバフグの背面の小棘分布に関する図と記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

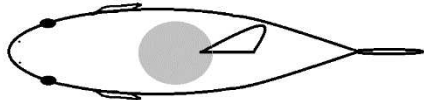
ア 小棘が背ビレの付け根まで広く分布する



イ 背面に小棘は存在するが、背ビレには達しない



ウ 小棘は背ビレの付け根付近にのみ分布する



エ 背面に小棘は存在しない



【問 26】 食用に供することができないものを1つ選びなさい。

ア ヨリトフグ

イ メフグ

ウ ハリセンボン

エ ホシフグ

【問 27】 次のふぐの表示に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

ア ふぐの表示に当たっては、標準和名を用いなければならない。

イ 生鮮食品のふぐについては、名称と原産地を表示する必要がある。

ウ ふぐ加工品では原料ふぐの種類を表示は省略できる。

エ ふぐ加工品には加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるものを表示する必要がある。

【問 28】 次の輸入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。

- ア ふぐの輸入に当たっては、その種類、漁獲海域が限定されている。
- イ 輸入するふぐの形態は、処理済みの身欠きの状態のものに限られる。
- ウ 輸入するふぐには輸出国の公的機関が作成した衛生証明書が添付されていなければならない。
- エ 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たふぐでなければならない。

【問 29】 ナシフグのうち食用に供することができるものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア 東京湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- イ 有明海で漁獲されたナシフグの筋肉
- ウ 香川県及び岡山県の瀬戸内海で漁獲されたナシフグの筋肉
- エ 橘湾で漁獲されたナシフグの筋肉

【問 30】 ふぐの寄生虫に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ア ウミチョウは半透明の楕円形であり、ふぐの胸ビレの下に寄生する。
- イ アニサキスは白色糸状の寄生虫で、ふぐの体表面に寄生する。
- ウ 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。
- エ ヘテロボツリウムの成虫は体長1～2cmであり、ふぐのえらに寄生する。

令和4年度広島県ふぐ処理者試験 学科試験模範解答

受験番号	
氏名	

水産食品の衛生に関する知識

問1	ア
問2	イ
問3	エ
問4	イ
問5	エ
問6	イ
問7	ウ
問8	エ
問9	ウ
問10	ア

ふぐに関する一般知識

問11	イ
問12	ウ
問13	イ
問14	エ
問15	ア
問16	イ
問17	イ
問18	ア
問19	エ
問20	エ
問21	ウ
問22	ア
問23	エ
問24	ア
問25	ア
問26	エ
問27	ウ
問28	イ
問29	ア
問30	イ

得点
30 / 30