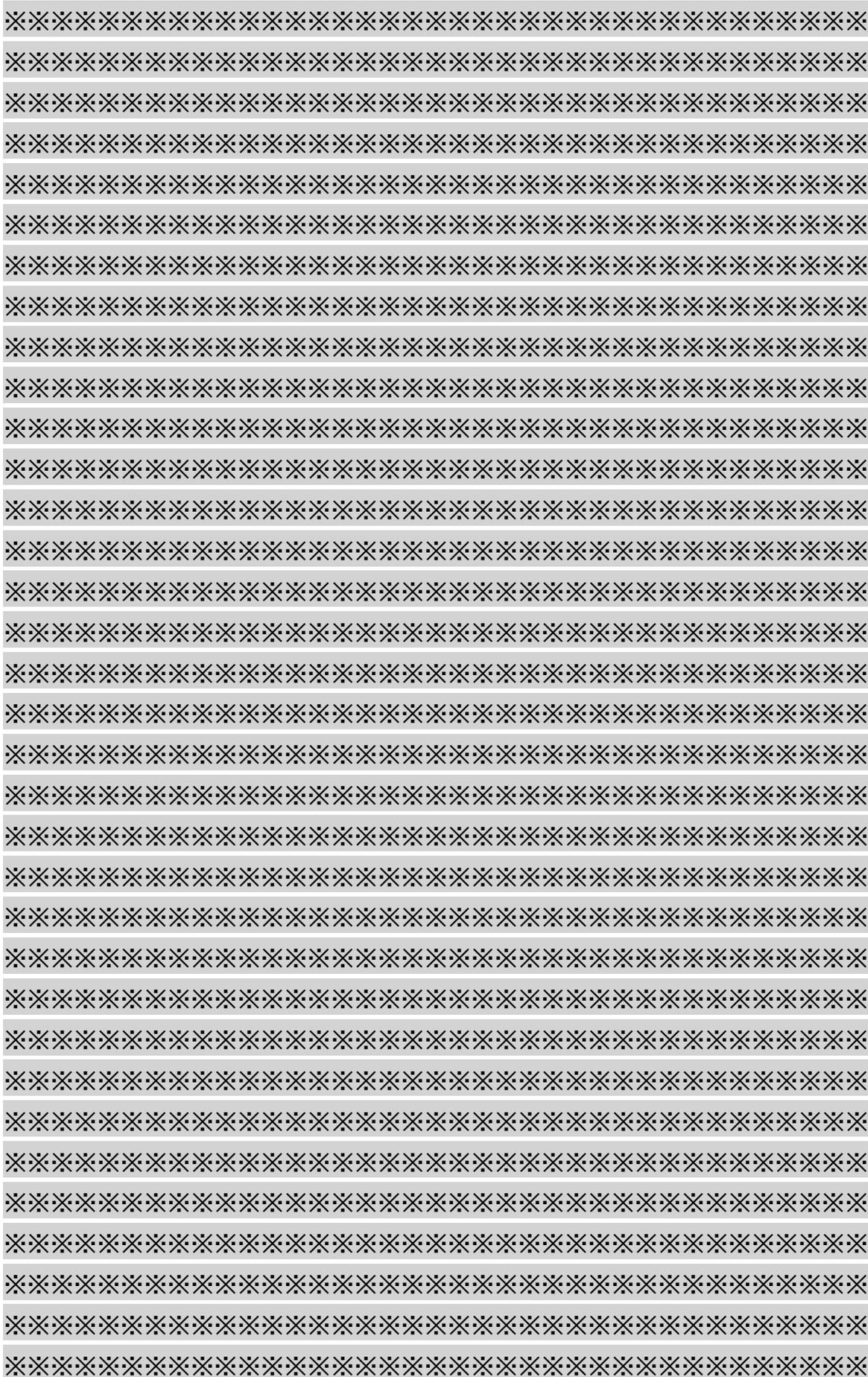


令和6年度
(2024年度)

熊本県ふぐ処理師試験問題

注 意 事 項

- 1 この試験問題は、係員の指示があるまで開けないでください。
- 2 この試験問題は、表紙を含めて全部で8枚あります。
枚数を確かめて過不足がある場合は、黙って手を挙げてください。
- 3 解答用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 4 試験時間は、午前9時20分から午前10時50分までの90分間
です。
試験時間内の退室は、午前10時から午前10時40分まで認め
ます。一度退室した場合は、原則再入室できません。
- 5 試験時間内に発言をしてはいけません。
用事があるときは、黙って手を挙げてください。
- 6 受験票は、午後の試験にも使用しますので、試験終了後も各自保管
しておいてください。試験終了後は、持ち帰ってください。
なお、問題用紙は、各自持ち帰っても結構です。



I 水産食品の衛生に関する知識

問1 次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- ② 食品等事業者には、器具若しくは容器包装を製造、販売等する人等は含まれない。
- ③ この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品等は含まれない。
- ④ 令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法で、新たな食品営業許可業種として漬物製造業や水産製品製造業が創設された。

問2 次のうち、食品衛生法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1つ選びなさい。

- ① 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- ② 販売食品等の自主検査の実施には、努めなくてもよい。
- ③ 販売する食品や原材料の仕入元に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- ④ 作成した記録は、国や県等への提供に努めなければならない。

問3 次のうち、水産製品の規格基準として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 生食用鮮魚介類は、腸炎ビブリオ陰性でなければならない。
- ② 生食用かきの原料用のかきについて、加工に関する基準はない。
- ③ 冷凍ゆでがには、 -15°C 以下で保存しなければならない。
- ④ いくらやたらこについて、保存基準はない。

問4 次の一般的な衛生管理に関する基準のうち、食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ② 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。
- ③ 施設においておう吐した場合には、営業終了後、殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ④ 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

問5 次のうち、食品営業施設の一般的な衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 施設及びその周辺を定期的に清掃すること。
- ② 窓及び出入口は、原則として開放したままにすること。
- ③ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修をおこなうこと。
- ④ 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。

II ふぐに関する一般知識

1 関係法規

問6 熊本県ふぐ取扱条例第1条に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

熊本県ふぐ取扱条例は、ふぐの取扱について必要な(ア)を行い、もってふぐの(イ)による(ウ)を防止することを目的としている。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|-------|-----|
| ① | 規制 | 有害な物質 | 事故 |
| ② | 確認 | 毒 | 事故 |
| ③ | 規制 | 毒 | 食中毒 |
| ④ | 確認 | 有害な物質 | 食中毒 |

問7 食品衛生法第6条第2項で販売等を禁止している食品に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(ア)、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。ただし、人の(イ)を損なうおそれがない場合として(ウ)が定める場合においては、この限りでない。

- | | ア | イ | ウ |
|---|-------|----|--------|
| ① | 病原微生物 | 身体 | 都道府県知事 |
| ② | 有毒な | 身体 | 厚生労働大臣 |
| ③ | 病原微生物 | 健康 | 都道府県知事 |
| ④ | 有毒な | 健康 | 厚生労働大臣 |

問8 熊本県ふぐ取扱条例第2条に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

熊本県ふぐ取扱条例において「処理」とは、ふぐの(ア)、胃、腸その他の毒性のある部位を(イ)することをいい、「ふぐ処理師」とは、ふぐの処理に関する(ウ)する者である。

- | | ア | イ | ウ |
|---|-------|----|-------|
| ① | 精巢、肝臓 | 消毒 | 管理 |
| ② | 卵巣、皮 | 除去 | 管理 |
| ③ | 精巢、皮 | 消毒 | 実務に従事 |
| ④ | 卵巣、肝臓 | 除去 | 実務に従事 |

問9 熊本県ふぐ取扱条例第9条に規定するふぐ処理師が遵守しなければならない事項に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 有毒部位は、完全に除去すればよい。
- ② 有毒部位は、焼却、埋却、薬品処理その他人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すればよい。
- ③ 有毒部位を直ちに処分しないときは、専用の廃棄物容器に入れるだけでよい。
- ④ ふぐの処理に用いた器具は、完全に洗浄すればよい。

問10 熊本県ふぐ取扱条例に規定するふぐ処理師の免許等の手続に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理師の免許は、知事の行うふぐ処理師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて知事が与える。
- ② ふぐ処理師は、ふぐ処理従事の有無に関わらず、常に免許証を携帯しなければならない。
- ③ ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証を添えて、知事に書換えを申請しなければならない。
- ④ ふぐ処理師は、免許証を亡失し、又はき損したときは、再交付を受けることができる。

2 ふぐの種類と鑑別

問1 1 次のふぐに関する記述のうち、誤っているものを選びなさい。

- ① 可食部位はふぐの種類やその漁獲海域により異なっている。
- ② 「フグの衛生確保について（局長通知）」に掲載されていないフグの鑑別方法及び毒性が明らかになっても可食部位等が新たに追加されることはない。
- ③ 可食部位である筋肉には骨を、皮にはヒレが含まれる。
- ④ 「フグの衛生確保について（局長通知）」に記載の可食部位等は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については適用されない。

問1 2 次の日本の沿岸域、日本海、^{ぼっかい}渤海、^{こうかい}黄海及び東シナ海で漁獲された「ふぐの種類」と「部位」のうち、人の健康を損なう恐れがないと認められる部位の組み合わせとして、誤っているものを1つ選びなさい。（○：可食部位、×：不可食部位）

	【ふぐの種類】		【精巢】		【皮】
①	クサフグ	—	×	—	×
②	カラス	—	○	—	○
③	ゴマフグ	—	×	—	○
④	マフグ	—	○	—	×

問1 3 次のドクサバフグ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。

- ① 背面の小棘（トゲ）は、背ヒレのつけ根までである。
- ② 腹面には、小棘（トゲ）がある。
- ③ 尾ヒレの切れ込みは、浅い。
- ④ 背ヒレのつけ根は、とくに黒い。

問14 次のクロサバフグ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。

- ① 小棘（トゲ）は、背ヒレまで達している。
- ② 腹面には、小棘（トゲ）がある。
- ③ 尾ヒレの上下端は、あざやかな乳白色である。
- ④ 尾ヒレの中央部は、丸く突き出している。

問15 次のナシフグ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。

- ① 体に小棘（トゲ）がない。
- ② 臀ヒレは、黒い。
- ③ 胸ヒレ後方上に、白い菊花状に縁どられた黒紋がある。
- ④ 尾ヒレの下縁は、白い。

3 ふぐの処理と鑑別

問 1 6 次の有毒部位の除去に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除すること。
- ② 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物と合わせて処分する。
- ③ 凍結したふぐを使用する場合は、解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行を防止する必要がある。
- ④ 除去処理に用いる包丁、まな板等の器具は、清水での十分な洗浄及び消毒すれば、専用のものでなくともよい。

問 1 7 次の凍結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 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速冷凍によることとし、グレーズ（氷衣）は十分ほどこすこと。
- ② 凍結保管は、 -5°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こと。
- 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こと。
- ④ 一度解凍したものは再凍結を行わないこと。

問18 次の有毒部位の処分に関する記述として、()にあてはまる語句のとして、正しいものを1つ選びなさい。

除去した卵巣、肝臓等の有害な部位の保管をするため、(ア) できる容器を備えること。また、有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、(イ) 等の方法で確実に処分すること。

- | | ア | イ |
|---|----|----|
| ① | 施錠 | 焼却 |
| ② | 密封 | 煮沸 |
| ③ | 密封 | 焼却 |
| ④ | 施錠 | 煮沸 |

問19 次の熊本県の「ナシフグの取扱要綱」に規定するナシフグ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 ナシフグの採捕海域は、八代海域及び有明海域とする。
- ② 産地保証確認証紙の貼付してあるナシフグのみを取り扱うこと。
- ③ ナシフグの処理は、鮮魚にあつては漁獲から5日以内、冷凍品にあつては3日以内に処理できる量を解凍し直ちに処理すること。
- ④ 県はナシフグの取扱いに関し、要綱に違反した者に対して、ナシフグの取扱いを禁止することはできない。

問20 次の卵巣及び皮の塩蔵処理に関する文章の()にあてはまる数値の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては(ア)年以上、皮にあつては、(イ)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(ウ)MU/gを超えないことを確認すること。

	ア	イ	ウ
①	3	9	1
②	2	6	10
③	3	6	10
④	2	9	1

問21 食品衛生法に規定する次の許可業種のうち、ふぐを処理する施設基準を満たしてもふぐの処理ができない業種を1つ選びなさい。

- ① 飲食店営業
- ② そうざい製造業
- ③ 魚介類販売業
- ④ 水産製品製造業

4 ふぐの一般知識

問22 フグの種類を表示に関する次の記述のうち、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

フグの種類別の呼称については古くから(ア)が多く用いられ、同一呼称であっても(イ)では全く別の種類のものである事例も見受けられることから、(イ)を用いることとしたが、特にフグの種類を表示に当たっては、(イ)であることが明らかになるよう表示する。

- | | ア | イ |
|---|------|------|
| ① | 標準和名 | 学名 |
| ② | 標準和名 | 地方名 |
| ③ | 地方名 | 標準和名 |
| ④ | 地方名 | 学名 |

問23 ふぐ刺し等の生食用の表示に関する次の記述のうち、食品表示法で外装への表示義務がないものを1つ選びなさい。

- ① 生食用であるかないかの別
- ② 保存方法（定められている場合はその基準に合う方法）
- ③ 消費期限又は賞味期限である旨の文字を冠した年月日
- ④ 処理業者氏名及び住所

問24 フグ科やハリセンボン科の特徴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 肋骨はあるが腹ビレはない。
- ② 腹を膨らませることができる。
- ③ ハコフグ科の歯は、板状となっている。
- ④ ほとんどは世界の寒温帯の寒い海に広く分布している。

問25 ふぐの解剖学に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 脾臓は、暗赤色で肛門に密接している。
- ② 腎臓は、不規則的な形を呈して体腔の腹壁に密着している。
- ③ 生殖器は、体腔の前方において左右一対ある。
- ④ 肝臓は、大きく胃に密接している。

問26 次のアニサキス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 魚介類の腹腔や臓器などに見られる白い糸くず様の寄生虫である。
- ② 食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびを付けても死滅しない。
- ③ 冷凍処理では死滅せず、加熱で死滅する。
- ④ 人の胃壁に食い込んで胃痛を起こすことがある。

問27 ふぐ毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ毒は、テトロドトキシンといわれる猛毒である。
- ② ふぐの毒力は、マウスで試験する。
- ③ ふぐの肝臓等の組織に含まれている毒は、大量の水を用いて洗うことで、除毒することができる。
- ④ ふぐ毒であるテトロドトキシンは、ヒョウモンダコにも存在する。

問28 ふぐによる食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐによる食中毒の症状は、口唇部や舌端の軽いしびれから始まり、呼吸停止により死に至る。
- ② ふぐによる食中毒は、家庭での素人調理が原因となることはない。
- ③ ふぐによる食中毒の経過は、一般的に発現が遅く、食後24～48時間である。
- ④ ふぐ毒に対する治療方法が確立されており、発症しても死亡しない。

問29 輸入ふぐに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 輸入されるふぐについては、輸出国の公的機関によって作成された証明書を添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。
- ② 輸入を認めるふぐは、日本海、^{ほっかい}渤海、^{こうかい}黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグなど21種類である。
- ③ 輸入するふぐの形態は、種類の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。
- ④ 冷凍されたふぐは、急速凍結法により凍結されたものであれば、保管温度に指定はない。

問30 次のふぐの雑種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 トラフグ属は他種に比べ雑種が少ない。
- ② ふぐ処理者は、営業を行う都道府県のみ、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。
- ③ 両親種が鑑別できた雑種ふぐについては、両種とも可食可能な部位を可食部位とする。
- ④ ふぐの処理にあたっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、種類不明ふぐは確実に排除する必要がある。

