

# 令和6年度

## 大分県ふぐ処理者新規登録講習会 修了認定学科試験問題

### 試験科目

ふぐに関する知識・食品衛生学・食品衛生関係法規

### 受験上の注意

- 1 試験時間は、午後2時から2時30分までの30分間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。  
試験開始後ただちに、解答用紙に受講番号と氏名を記入するとともに、試験問題数を確認してください。試験問題は全部で20問です。
- 3 この後、実技と魚種鑑別があります。解答が終わっても、試験官の案内があるまで、そのまま待機してください。会場のキッチンスタジオへの移動は、試験官の指示に従ってください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受講そのものが無効となります。
- 6 解答は、解答用紙の解答欄の番号に○をしてください。  
2つ以上○をすると、その解答は無効になります。

1	<input type="radio"/>	3	4
---	-----------------------	---	---

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。

問1 ふぐ毒に関して、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① 純粹なふぐ毒は、粉末又は結晶で無味、無臭である。
- ② ふぐ毒は、通常の料理で無毒化することはできない。
- ③ ふぐ毒は、ふぐ特有の毒であり、他の生物には存在していない。
- ④ ふぐ毒は、免疫原性がないため、再度摂取した場合も中毒を起こす。

問2 ふぐの特徴に関して、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① ふぐはウロコがなく、筋肉の間には小骨がない。
- ② ふぐには、内臓を守るための肋骨がない。
- ③ ふぐには、大きな腹びれ(鰓)はあるが、尾びれはない。
- ④ ふぐは胃部に膨張囊を持ち、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。

問3 ふぐの雑種に関して、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① 両親種が鑑別できないふぐの雑種については、確実に排除しなければならない。
- ② ふぐの雑種については、両親種各々の可食部位全てが可食となる。
- ③ トラフグ属では雑種が多く存在する。
- ④ 近年、温暖化など海洋環境の変化により、日本近海ではゴマフグとショウサイフグの雑種が増加している。

問4 ふぐ中毒の症状について、誤っているものを選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 主な症状はしびれや麻痺であり、食後20分から3時間程度の短時間で現れる。
- ② 神経毒が原因のため、吐き気や嘔吐はない。
- ③ 重症の場合には、呼吸困難で死亡することがある。
- ④ 意識は死の直前まで明瞭である。

問5 筋肉、皮、精巣をすべて食用にできる、ふぐの組み合わせとして、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① トラフグとクサフグ
- ② カラスとクロサバフグ
- ③ カナフグとシロサバフグ
- ④ シマフグとハリセンボン

問6 ふぐの内蔵について、誤っているものを選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 肝臓は、産卵期の精巣や卵巣を除くと、最も大きな臓器である。
- ② 腎臓は「かくし肝」とも呼ばれる有毒臓器で、脊椎の腹側面の左右についており、他の内臓に比べて摘出<sup>てきしゅつ</sup>が難しい。
- ③ 胆のうは、黄緑色又は黄色の液(胆汁<sup>たんじゅう</sup>)を蓄えた袋状の臓器で肝臓の中央部に付着しており、食用にはできない。
- ④ 胃腸は食道に繋がっており、毒性が無いので食用できる。

問7 ふぐの生殖巢について、誤っているものを選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 精巢は、オスの生殖腺で白子と呼ばれる。
- ② 精巢と卵巣はよく成熟すると見分けがつきやすいが、未発達の段階では見分けが困難である。
- ③ 精巢と卵巣の両方を持つふぐは「両性ふぐ」とも呼ばれ、精巢のみ食用が認められている。
- ④ 成熟した精巢は白色であり、断面は柔軟<sup>じゅうなん</sup>で豆腐<sup>とうふ</sup>状<sup>じょう</sup>を呈する。

問8 ドクサバフグの特徴に関して、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① 腹面には小棘(とげ)がある。
- ② 背面の小棘(とげ)は頭部付近にのみ存在し、背ひれまで達していない。
- ③ 背ひれのつけ根が特に黒い。
- ④ 尾ひれの中央は、深く切れ込んだ形状のものが多い。

問9 トラフグとカラスの特徴として、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① トラフグは大型種、カラスは中型種である。
- ② 背面・腹面共に小棘(トゲ)がある。
- ③ 胸びれの後方上部に、白く縁取られた大きな黒紋がある。
- ④ 臀びれは、トラフグが黒色でカラスは白色をしている。

問10 ふぐの流通や取扱いに関して、誤っているものを選び解答欄に○をしなさい。

- ① ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることがないように標準和名を用いることが重要である。
- ② ナシフグの精巣は、漁獲海域に限らず食用に供することが認められている。
- ③ 凍結したふぐを使用する場合、解凍は組織が壊れて有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないよう流水等を用いて速やかに行う。
- ④ ふぐの可食部位は、筋肉には骨を、皮にはひれ(鰓)を含む。

問11 ノロウイルスに関する記述で誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① ノロウイルスは、二枚貝などの食品中では増えることはできず、人の腸の中でしか増殖しない。
- ② アルコール消毒は効きにくく、消毒は塩素が有効である。
- ③ ノロウイルス食中毒は、その多くが、食品取扱者が感染していた場合に発生しているので、食品取扱者の健康管理が重要である。
- ④ 感染力は弱いため、ヒトからヒトへ直接感染することはない。

問12 アニサキスに関する記述で誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① アニサキスの幼虫は冷凍しても、感染力を失うことはない。
- ② 急性胃アニサキス症は、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、  
悪心、嘔吐おしん　おうとを生じる。
- ③ わさび、しょうゆ、酢は、料理で使う量や濃度ではアニサキスの幼虫は死滅しない。
- ④ 魚が死ぬと内臓にいたアニサキスの幼虫が身の方に移動するため、できるだけ早く内臓を除去することが、食中毒の予防になる。

問13 クドア・セブテンパンクタータ（以下、「クドア」という。）に関する記述で誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① 冷凍（-20°C以下、4時間以上）及び加熱（中心温度75°C5分以上）が予防対策として有効である。
- ② クドアは、肉眼で確認できるため、ピンセット等で魚体から取り除くことが可能である。
- ③ クドアによる食中毒は生食用生鮮ヒラメ（ヒラメの刺身等）に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐おうとや下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴である。
- ④ 国においては、食中毒防止対策として、ヒラメの養殖場ようしきじょうでの適切な管理により、クドアがヒラメに寄生することを防止する取組を行っている。

問14 カンピロバクターに関する記述で誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① 鶏の保菌率はきわめて高く、少量の菌量で発症する典型的な感染型食中毒である。
- ② 新鮮な鶏肉であれば、生で食べても食中毒を起こすことはない。
- ③ 主な症状は、下痢、発熱、嘔吐おうと、頭痛などで、特に下痢は水溶性便あるいは粘血便すいようせい　ねんけつである。
- ④ 予防対策としては、食肉に触れた手指や調理器具はその都度洗浄消毒し、よく乾燥させ、食肉と他の食品との相互汚染を防ぐことが重要である。

問15 食中毒予防の3原則に関する記述で誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① 「つけない」：細菌やウイルスなど病原性のある有害微生物で食品を汚染させないこと、二次汚染を防ぐことである。
- ② 「増やさない」：細菌は、10～60℃の温度帯におくと増殖するため、この温度帯に食品をおかないことである。
- ③ 「増やさない」：細菌、ウイルスは、寄生虫と同じで冷凍で死滅するので、冷凍すれば、解凍した後は菌が増殖することはない。
- ④ 「やっつける」：多くの有害微生物は、75℃、1分以上加熱することで殺すことができるが、加熱に強いノロウイルスは85～90℃、90秒以上を目安に加熱してやっつける。

問16 ふぐ処理登録者の遵守事項に関する記述で誤っているものを選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 解凍後の食用のふぐを保存する場合は、急速凍結法により再凍結する。
- ② 除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物と混同しないように施錠できる不浸透性の容器に入れ焼却等により確実に処分すること。
- ③ 凍結保管は、マイナス18度以下の低温で行い、保管中の温度の変動を少なくすること。
- ④ 原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等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。

問17 ふぐの取り扱いに関する記述で誤っているものを選び、解答欄の番号に○をしなさい。

- ① ふぐ処理施設であれば、ふぐ処理登録者が不在のときでも、ふぐ処理登録者以外の者がふぐの処理をおこなうことができる。
- ② 有毒部位を完全に除去せずに、お客様に販売や提供するなど、ふぐ処理者の遵守事項の規定に違反した場合は、登録を抹消されることがある。
- ③ ふぐは、ふぐ処理登録者がいても、ふぐ処理施設以外の場所で処理することはできない。
- ④ ふぐは、食品衛生法でふぐを取り扱う施設として許可された営業者に対して未処理で販売することができる。

問18 昭和58年厚生省通知に関する記述について、誤っているものを選び回答欄に○をしなさい。

- ① ふぐについて食品衛生法第4条（現第6条）第2号の運用を全国的に統一する観点から、有毒部位の除去という処理により健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類と有毒物質の程度により人の健康を損なうおそれが認められる部位を定めた。
- ② ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。
- ③ 通知の表は、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に適用する。ただし、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ソフグについては適用しない。
- ④ 可食が認められている以外のふぐ・部位については、個別の毒性検査を実施すれば毒性の有無にかかわらず販売等ができる。

問19 次の文章のうち、誤っているものを選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 大分県食の安全・安心推進条例の、ふぐ処理施設は、食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例別表第三の二に規定された要件を満たす施設をいう。
- ② 大分県食の安全・安心推進条例の、ふぐの処理とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃及び腸並びにこれら以外の部位で人の健康を害するおそれがある有毒部位を除去し、又は長期塩蔵により人の健康を損なわないように処理することをいう。
- ③ 丸のままの未処理のふぐは、その人が常連客であれば販売できる。
- ④ ふぐ処理登録者の有効期間は5年で、登録の更新を行わなければ登録の効果を失いふぐの処理に従事できない。

問20 HACCPシステムにおける7つの原則として、誤っているものを一つ選び解答欄の番号に○をしなさい。

- ① 危害要因分析の実施
- ② 重要管理点の決定
- ③ 最終製品の検査
- ④ 記録の保存

