

令和 7 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 3 0 分までの 3 0 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 2 0 問です。
- 3 この後、実技と魚種鑑別ぎよしゆかんべつがあります。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	2	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の番号に○を下さい。

- ① 純粋なふぐ毒は、粉末又は結晶^{ふんまつ けつしょう}で無味、無臭である。
- ② 中毒にならない範囲でふぐ毒を摂取すると、免疫抗体^{せつしゆ めんえきこうたい}ができる。
- ③ ふぐ毒は細菌がつくると言われており、ふぐ以外の動物からも見つかったりしている
- ④ ふぐ毒は耐熱性であるが、アルカリ性のもとですみやかに毒性が消失する。

問2 ふぐの特徴に関して、誤っているものを選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① ふぐは、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^{ろつこつ}がない。
- ③ ふぐには、胸ひれ、背ひれ、腹ひれ、臀ひれ、尾ひれがある。
- ④ ふぐには多数の小棘^{とげ}を有する種類が多く、ウロコを有するものはない。

問3 ふぐの習性^{しゅうせい}に関して、誤っているものを選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① 目は開いたままで、閉じることができない。
- ② 体が触れ合うと激しく咬みつ^{はげ か}く。
- ③ 胃の一部に水や空気を入れて膨張^{ぼうちよう}させることができる。
- ④ 尾部^{びぶ}で砂を体にかけて砂中に埋まる。

問4 ふぐの雑種^{ざっしゆ}に関して、誤っているものを選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① 両親種^{かんべつ}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 雑種^{ざっしゆ}の両親種を外見から判別できる場合は、両親種各々の可食部位^{かしよくぶい}全てが可食となる。
- ③ トラフグ属では雑種^{ざっしゆ}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^{ざっしゆ}が増加している。

問5 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○を下さい。

- ① 一般に、発症までの時間（潜伏時間^{せんぷくじかん}）が短いほど、致命率^{ちめいりつ}は高い。
- ② 主な症状^{しやうじよう}はしびれや麻痺^{まひ}であり、食後20分から3時間程度の短時間で現れる。
- ③ 特異な症状として、温度感覚^{とくい}の失調^{しつちよう}（ドライアイスセンセーション）がある。
- ④ 意識は死の直前まで明確である。

問6 筋肉、皮、精巢^{せいそう}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の番号に○を下さい。

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

問7 シマフグの特^{とく}徴^{ちよう}として、誤っているものを選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① 60cm以上になる大型種である。
- ② 背面・腹面^{とげみつせい}に小棘^{とげ}が密生^{みつせい}している。
- ③ 背面と体側^{しま}に白い縞^{しま}が走る紋様^{もんよう}をしている。
- ④ ひれは全て鮮やかな青緑色をしている。

問8 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の番号に○を下さい。

- ① ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性^{どくせい}判断^{はんだん}を誤ることがないように標^{ひよう}準^{じゆん}和名^{わめい}を用いることが重要である。
- ② ふぐの可食^{かしよく}部位^{ぶい}は、筋肉には骨を、皮にはひれを含む。
- 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に流水等を用いて速やかに行い、再凍結はしない。
- ④ ナシフグの精巢^{せいそう}は、漁獲^{ぎよかく}海域^{かいいき}に限らず食用に供することが認められている。

問9 輸入ふぐに関して、誤っているものを選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書の添付が必要である。
- ② 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海^{ぼつかい}、黄海^{こうかい}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^{かんべつ}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でなければならない。
- 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 1 0 ふぐの寄生虫き せいちゆうに関する記述として、誤っているものを選び解答欄の番号に○を
しなさい。

- ① ふぐの体内には毒があるため、アニサキスなどの寄生虫き せいちゆうは生きていくことができない。
- ② アニサキスは、魚類の腹腔内ふつくうないや臓器などに見られる白い糸くず様の寄生虫き せいちゆうである。
- ③ チョウは、ふぐの胸ひれの下などに寄生している楕円形だ えんけいの寄生虫である。
- ④ エラムシはふぐのエラにつく寄生虫き せいちゆうで、エラや肝臓が貧血状態ひんけつになり、いわゆる「エラぐされ」を起こす。

問 1 1 食中毒に関する記述で誤っているものを選び回答欄の番号に○をしなさい。

- ① 細菌性食中毒には、感染型と毒素型の2つの型がある。
- ② 食中毒は、気温の高い夏の時期に多く発生し、冬の時期は発生がほとんどない。
- ③ 食べ物のにおいや味、色では食中毒菌がいるかどうかはわからない。
- ④ 食中毒は、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌0157など菌量が少なくても発症するものがある。

問 1 2 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の番号に○をしなさい。

- ① 予防対策として、調理前、調理中の手指の洗浄及び消毒の実施、使い捨ての手袋の活用がある。
- ② 消毒は次亜塩素ナトリウムではなく、アルコールが有効である。
- 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もので、食品取扱者の健康管理が重要である。
- ④ 感染力かんせんりよくは強く、100個以下のウイルス量で発症する。

問 1 3 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の番号に○をしなさい。

- ① アニサキスは冷凍に弱く、 -20°C 、24時間以上で感染力かんせんりよくを失う。
- ② 食中毒の症状は、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、嘔吐を生じる急性胃アニサキス症がほとんどである。
- ③ アニサキスは寄生虫き せいちゆうなので、料理で使う濃度のわさび、しょうゆ、酢で死滅する。
- 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14 クドア・セブテンブクタータ（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の番号に○をください。

- ① クドアは冷凍では死滅しないため、予防対策は加熱のみである。
- ② クドアは寄生虫ではあるが、アニサキスと違って、肉眼では確認できないため、ピンセット等でクドアを魚体から取り除くことができない。
- 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^{いつかせい}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の番号に○をください。

- ① 「つけない」： 細菌やウイルスなどの有害微生物で食品を汚染させないために、調理器具や設備を清潔に保ち、手指の洗浄・消毒を実施する。
- ② 「増やさない」： 細菌は、10～60℃の温度帯におくと増殖するが、半日程度の時間であれば、その温度帯であっても大丈夫である。
- ③ 「増やさない」： ウイルスは、食品中では増えないので、この対策は適用できない。つけないことが重要である。
- ④ 「やっつける」： 多くの有害微生物は、75℃、1分以上することで死滅させることができるが、加熱に強いノロウイルスは85～90℃、90秒以上を目安^{めやす}に加熱してやっつける。

問16 大分県食の安全・安心条例に関する記述について、誤っているものを選び回答欄の番号に○をください。

- ① 「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分で人の健康を害するおそれがあるものを除去し、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。
- ② ふぐは、処理したものでなければ、これを販売してはならない。ただし、保健所が認めた場合は、この限りではない。
- ③ 除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる不浸透性の容器に入れ、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。

- ④ ふぐを食品として販売するための処理を業として行おうとする者は、当該処理を行おうとする施設について、食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例に規定された要件を満たす施設でなければならない。

問 1 7 ふぐの取り扱いに関する記述で誤っているものを選び回答欄の番号に○をなさい。

- ① 食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例に規定された要件を満たすふぐ処理施設であれば、だれでもふぐの処理を行うことができる。
- ② ふぐ処理登録者又はふぐ処理登録者の実地指導のもとに処理に従事する者でなければ、業としてふぐの処理に従事してはならない。
- ③ ふぐは、食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例に規定された要件を満たすふぐ処理施設でふぐ処理登録者が処理したもの以外は、販売してはならない。
- ④ ふぐは、食品衛生法に基づく営業施設の基準を定める条例に規定された要件を満たすふぐ処理施設の営業者に対して未処理で販売することができる。

問 1 8 次の文章は、「フグ衛生確保について」（昭和 5 8 年厚省環境局長通知）に関する記述で、誤っているものを選び回答欄の番号に○をなさい。

- ① ふぐについて食品衛生法第 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 一般消費者に対して未処理のふぐを販売することは、その適正な処理を^{きえ}期し得ないことから、食品衛生法第 6 条第 2 号に該当する。
- ④ 養殖のトラフグの肝臓は、販売等ができる。

問 1 9 食品衛生法第 54 条の規定に基づく営業施設の基準について、食品衛生法に基づく基準を定める条例で規定するふぐを処理する施設に関する記述で、誤っているものを一つ選び解答欄の番号に○をなさい。

- ① 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、^{せじょう}施錠できる容器等を備える必要がある。
- ② ふぐの処理をするための専用の室を備える必要がある。

- ③ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有する必要がある。
- ④ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

問 2 0 食品等事業者に対して実施が制度化されているH A C C Pに沿った衛生管理に関し、営業者が行わなければならないこととして、誤っているものを一つ選び解答欄の番号に○を下さい。

- ① 「一般的な衛生管理」及び「H A C C Pに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、必要に応じて保存する。
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す。

