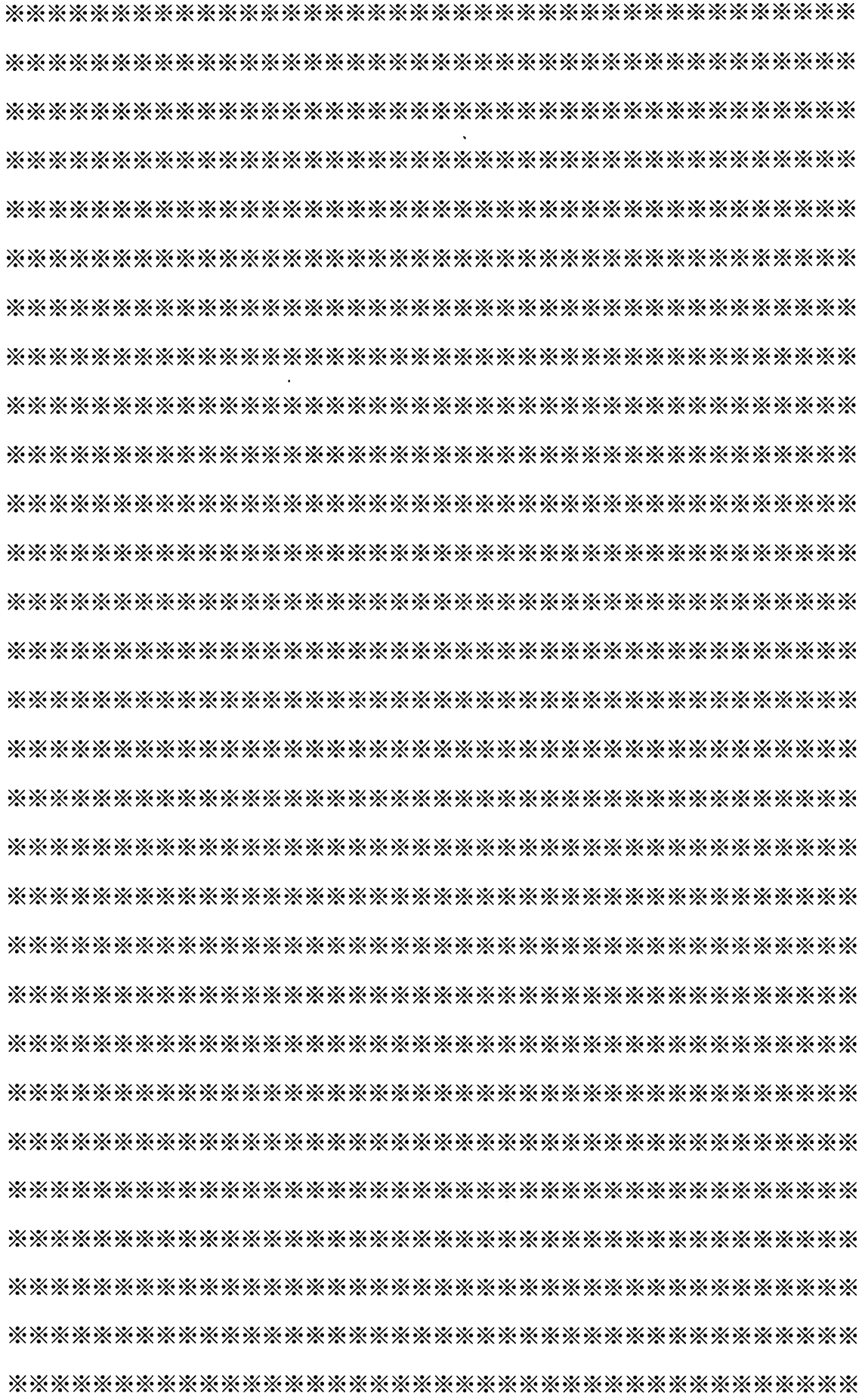


令和6年度
三重県ふぐ処理者試験
(第1回)

【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 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、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) カンピロバクター食中毒は、生や加熱不十分の魚介類を食べて起こることが多い。
- (2) ヒスタミンによる食中毒は、食品中にヒスタミンが生成されても中心部までしっかり火を通せば、防ぐことができる。
- (3) 寄生虫による食中毒には、ヒラメに寄生するクドア・セプテンpunkタータがある。

2 次のふぐ毒(テトロドトキシン)に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) ふぐ毒は、一般的な調理加熱では分解されない。
- (2) ふぐ毒は、太陽光による紫外線によって分解される。
- (3) ふぐ毒は、免疫性があるため、治療のために免疫血清で治療することができる。

3 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) 密封包装食品製造業
- (3) 魚介類販売業

4 次のドクサバフグに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 尾ヒレの中央は突出しているものが多い。
- (2) 背面の小^{しょうきょく}棘（トゲ）は、頭部から背ヒレのつけ根までである。
- (3) 腹面には、小棘（トゲ）がない。

5 次のふぐの生殖器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) 精巢と卵巢の両方をもつふぐは、精巢のみ食用にすることができる。
- (2) 生殖器は、よく成熟すると雌雄の見分けがつきやすいが、未発達の間では見分けが難しい。
- (3) 卵巢は、表面に毛細血管が多く、成熟期は粟粒のような卵粒からできている。

6 次のふぐの臓器または部位に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) シロサバフグは、全身が無毒であることから、肝臓を食用として提供できる。
- (2) 脾臓^{ひぞう}は、「かくしぎも」と呼ばれ、脊椎の腹側面についている黄褐色の臓器である。
- (3) ヒレは、皮に含まれるので、皮を可食できる種類のふぐしか利用できない。

7 次のフグ科魚類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) 鰓^{えらあな}穴は大きく、胸びれ基底後方にある。
- (2) 内臓を守るための肋骨^{ろっこつ}がなく、筋肉間の小骨もない。
- (3) 鱗^{うろこ}はないか、あっても小棘（トゲ）に変形している。

8 次のアニサキスに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) アニサキス幼虫は、食酢での処理や塩漬、わさびをつけることで死滅させることができる。
- (2) アニサキス食中毒予防対策として、 -20°C で24時間以上冷凍することが有効な手段である。
- (3) アニサキスは粘液孢子虫^{ねんえきほうしちゅう}の一種であり、目視で見つけて除去することはできない。

9 次のHACCPに沿った衛生管理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) HACCPに沿った衛生管理には、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の他に、HACCPに基づく衛生管理がある。
- (2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、衛生管理計画を立て、実行していれば記録は残さなくてもよい。
- (3) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、必要に応じて清掃、洗浄方法等の手順書を作成する。

10 次のふぐ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) 致死時間は、喫食後^{きっしょく}36時間～48時間が多い。
- (2) 食中毒症状は、ほとんどが喫食後6時間～24時間で発現し、喫食後3時間以内の短時間では発現しない。
- (3) 食中毒症状は、臨床的に4段階に分けられ、第1段階では口唇及び指先にしびれが発現する。

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 凍結した未処理のふぐを処理する際、解凍は室温で時間をかけて行う。
- 2 一般消費者に未処理のふぐを食用として販売することは、食品衛生法に違反する。
- 3 ふぐ毒(テトロドトキシン)は、ふぐだけではなく、スベスベマンジュウガニやヒトデなど他の生物からも発見されている。
- 4 小棘(トゲ)の有無を確認するときは、ふぐの体を頭から尾の方向にやると小棘(トゲ)が手に引っかかりよく分かる。
- 5 ふぐの処理施設は、除去した有毒部位の保管をするため、施錠できる容器等を備える必要がある。
- 6 ふぐは、地方名が多くあり、全く別の種の標準和名と同一呼称の場合があることから、表示には標準和名を用いなければならない。
- 7 食品衛生法に基づく保存基準において、生食用鮮魚介類は清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。

- 8 ナシフグは、漁獲海域および可食部位が限定されており、対象の漁獲海域であれば皮のみを可食部とすることができる。
- 9 容器包装に入れられたふぐの加工食品の表示は、名称、原材料名および賞味期限の記載があれば、原料原産地の表示はしなくてもよい。
- 10 種類不明のふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除しなければならない。
- 11 ふぐ一夜干し等の干物を製造する施設は、食品衛生法第57条に基づく届出の対象であり、許可は必要としない。
- 12 マフグの幼魚は、体背面から側面は黒褐色の地色であり、白点が散在する。
- 13 ふぐは、体内でふぐ毒を産生し、肝臓に貯蔵している。
- 14 ふぐの卵巣および皮の塩蔵処理した製品は、製造開始時のロットにおける毒性検査の数値が基準内であれば出荷できる。
- 15 ふぐの卵巣は、冬から春に成熟し、季節によって有毒個体の出現率は異なる。

- 1 6 ふぐの有毒部位を除去する際には、処理作業中であっても必要に応じて包丁、まな板等の器具を十分洗浄しなければならない。
- 1 7 三重県食品衛生法施行条例に基づき、ふぐ処理者免許を取得した者のうち、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場合は、三重県知事がふぐ処理者免許を取り消すことができる。
- 1 8 シマフグは、体表に小棘（トゲ）はなく、体側中央に黄色の線がある。
- 1 9 ふぐ毒は、個体差がかなりあり、同じ海域で同じ時期に漁獲されても毒量が異なる。
- 1 2 0 日本への輸入が認められているふぐは、種類および漁獲海域が限定されている。

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	アカメフグ			
2	クロサバフグ			
3	クサフグ			
4	ヒガンフグ			
5	カナフグ			
6	コモンフグ			
7	ヨリトフグ			
8	ショウサイフグ			
9	カラス			
10	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6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	3
2	1
3	2
4	2
5	1
6	3
7	1
8	2
9	2
10	3

(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	精巢
1	アカメフグ	○	×	○
2	クロサバフグ	○	○	○
3	クサフグ	○	×	×
4	ヒガンフグ	○	×	×
5	カナフグ	○	○	○
6	コモンフグ	○	×	×
7	ヨリトフグ	○	○	○
8	ショウサイフグ	○	×	○
9	カラス	○	○	○
10	マフグ	○	×	○

(各完答3点)