

令和6年度  
三重県ふぐ処理者試験  
(第2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 次のふぐ毒（テトロドトキシン）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) 純粋なふぐ毒は、粉末又は結晶で無味、無臭である。
- (2) ふぐ毒は、消化酵素や紫外線では分解されない。
- (3) ふぐ毒による有毒個体の出現率は、季節による差はなく、毒量が大きく変化することはない。

2 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) アニサキス幼虫が寄生している魚介類は、サバ、アジおよびイカであり、サンマには寄生しない。
- (2) アニサキス幼虫は、長さ2～3 cm、幅0.5～1 mmくらいで、白色の糸状である。
- (3) アニサキス食中毒予防対策として、70℃以上、または60℃1分の加熱は有効である。

3 次のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 飲食店営業者は、一般的な衛生管理および重要管理のポイントの記録をつけていれば、振り返りや見直しは実施しなくてもよい。
- (2) 衛生管理計画を作成し、必要に応じて手順書も作成する。
- (3) 最終製品のサンプリング検査で合格していれば、原材料の入荷から製造、出荷までの工程において衛生管理をチェックする必要はない。

4 次の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) 凍結保管は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- (2) 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を行う。
- (3) 解凍した未処理のふぐは、急速凍結であれば再凍結することができる。

5 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) 食中毒症状の発現は、喫食後24～36時間がほとんどである。
- (2) 食中毒症状は、臨床的に4段階に分けられ、第4段階では呼吸筋麻痺や意識障害の症状が発現する。
- (3) 食中毒症状は、最初に嘔吐の症状が発現することがほとんどであり、その後指先などのしびれが発現する。

6 次のドクサバフグ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) 尾ヒレの中央は、深く切れ込んだものが多い。
- (2) 腹面には、小棘しょうきょく（トゲ）がある。
- (3) 背面の小棘（トゲ）は、頭部からあるが、背ヒレのつけ根には達しない。

7 次のふぐに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- (1) 食用にすることができるナシフグは、漁獲海域が限定されており、伊勢湾及び三河湾で捕獲されたものの筋肉は食用にできる。
- (2) ふぐは地方名が多く、異なる種の標準和名と混同すると、有毒部位の判定を誤ることがあり危険である。
- (3) 生鮮魚介類には寄生虫がいることがあるが、ふぐには寄生虫がいることはない。

8 次のふぐの臓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) 腎臓<sup>じんぞう</sup>は、「かくしぎも」と呼ばれ、脊椎の腹側面についている暗褐色の臓器である。
- (2) 精巢は、表面は毛細血管が少なく、断面は絹ごし豆腐のようで光沢がある。
- (3) 肝臓は、最も大きな緑褐色の臓器であり、腹腔の左側に位置する。

9 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) 麻痺性貝毒による食中毒症状は、ふぐ食中毒の症状によく似ている。
- (2) 腸炎ビブリオによる食中毒は、令和5年の細菌性食中毒事件の中では最も発生件数が多い。
- (3) ヒスタミンによる食中毒は、白身魚やその加工品が原因食品となって多く発生している。

10 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) 胃部に膨張囊<sup>のう</sup>と呼ばれる特殊な袋を持ち、腹を膨<sup>ふく</sup>らませることができる。
- (2) 体が丸く、腹ヒレはない。
- (3) 臀ヒレ<sup>しり</sup>と背ヒレは大きく、ヒレには硬い棘<sup>とげ</sup>がある。

**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 精巣と卵巣の両方をもつふぐを両性ふぐといい、生殖巣はすべて有毒部位とする。
- 2 寄生虫のクドア・セプトエンクタータによる食中毒は、サーモンの刺身の喫食で発生している。
- 3 ふぐの処理を行う施設には、除去した有毒部位を保管するための施設ができる容器等を備えなければならない。
- 4 ふぐ毒の量は、同じ種類のふぐであれば、個体差はほとんどない。
- 5 干物を製造する施設は、食品衛生法に基づく水産製品製造業等の許可が必要である。
- 6 容器包装に入れられたふぐを一般消費者に販売する場合、生食用のものは短期間に消費されるため、消費期限の表示を省略することができる。
- 7 ゴマフグは、体背面と腹面に小棘（トゲ）があり、体側中央に黄色の線がある。

- 8 アニサキスによる食中毒は、1事件あたりの患者数が数十人規模に達することが多い食中毒である。
- 9 養殖トラフグの肝臓は、養殖方法によっては無毒であるため、可食部位として認められている。
- 10 日本へのふぐの輸入は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの、または単に内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 11 ふぐは、食品衛生法第6条の販売等を禁止される食品であるため、厚生労働大臣が認める場合を除いて、食用に供することができない。
- 12 ふぐの生殖器は、成熟していない未発達の段階でも見分けが付きやすく、雌雄の鑑別は容易である。
- 13 トラフグ属では、雑種が多く存在することから、両親種が鑑別できない雑種ふぐや種類不明ふぐは確実に排除しなければならない。
- 14 ふぐの有毒部位の除去処理を行う際は、有毒臓器を除去できていれば、血塊は除去しなくてもよい。

- 15 カラスは、トラフグと外見がよく似ているが、臀ヒレが黒く、体背面は一律に黒く、一般に模様がないことで区別することができる。
- 16 ふぐの卵巣の塩蔵処理では、塩蔵を6月以上十分にすれば、ロットごとに製品の毒性検査を行う必要はない。
- 17 ふぐによる食中毒は、家庭での食事よりも飲食店で提供された食事が原因で起こることが多い。
- 18 コモンフグは、体背面と腹面に小棘（トゲ）があり、目の下には白～淡色の斑紋が散在する。
- 19 三重県食品衛生法施行条例に基づき、ふぐ処理者免許は5年毎に更新しなければならない。
- 20 ノロウイルス食中毒対策では、アルコール消毒や75℃で10秒の加熱が有効である。



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)	ハコフグ	○	×	○
1	ネズミフグ			
2	シロサバフグ			
3	ショウサイフグ			
4	マフグ			
5	シマフグ			
6	カナフグ			
7	コモンフグ			
8	クサフグ			
9	ヒガンフグ			
10	アカメフグ			

\* 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年度ふぐ処理者試験（第2回）

解答用紙

受験番号	氏名

A.

1	3
2	1
3	2
4	3
5	2
6	3
7	2
8	3
9	1
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	ネズミフグ	○	○	○
2	シロサバフグ	○	○	○
3	ショウサイフグ	○	×	○
4	マフグ	○	×	○
5	シマフグ	○	○	○
6	カナフグ	○	○	○
7	コモンフグ	○	×	×
8	クサフグ	○	×	×
9	ヒガンフグ	○	×	×
10	アカメフグ	○	×	○

(各完答3点)