

指示があるまで開けてはいけません。

令和4年度

埼玉県ふぐ調理師試験

学科試験問題

受験の際の注意事項

- 1 試験問題は、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題が11問15題、「ふぐの一般知識」に関する問題が15問15題、全部で26問30題あり、ページ数は15ページです。
- 2 試験時間は1時間30分です。
- 3 解答用紙に、受験番号及び氏名を記入してください。
- 4 解答は、必ず別紙の解答用紙に記入してください。
- 5 試験問題の内容に関する質問は一切受けません。
- 6 試験開始後45分以内は、退室を認めません。
- 7 試験が終わったら、解答用紙を裏返して静かに退室してください。
- 8 試験問題は持ち帰っても結構です。

問1 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ調理師の義務に関する記述について、()の中に入る語句として正しいものをそれぞれ1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

塩蔵品（第12条第1項第4号口の塩蔵処理を行ったもの）は、出荷前に（ A ）ごとの毒性検査を行い、毒力を有さないことを確認の上、出荷すること。

塩蔵品の毒性検査の結果及び当該塩蔵品の出荷に関する記録を作成し、これらを出荷した日から（ B ）保存すること。

A		B	
1	日付	1	半年間
2	ロット	2	1年間
3	年度	3	3年間

問2 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている営業者の義務及びふぐの販売等に関する次の記述について正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 営業者は、ふぐの調理を終えていない食用に供することができるふぐを、魚介類販売業の営業届出施設に販売することができる。
- 2 営業者は、ふぐ調理師の立合いの下にその指示を受けて、ふぐ取扱施設でなくても、ふぐの調理を行わせることができる。
- 3 営業者は、ふぐ取扱施設認定書を当該ふぐ取扱施設の見やすい場所に掲示しておかなければならない。

問3 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められているふぐの可食部位に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ショウサイフグ、ゴマフグ、ハコフグの可食部位は筋肉及び精巢である。
- 2 サンサイフグの可食部位は筋肉である。
- 3 2種類のふぐの中間種の個体にあつては、当該2種類の可食部すべてを可食部位とする。

問4 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている食用に供することができるふぐに関する記述について、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- ア 宮城県雄勝湾で漁獲されたヒガンフグの筋肉
イ 岩手県越喜来湾で漁獲されたクサフグの筋肉
ウ 香川県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉

	ア	イ	ウ
1	食べられない	食べられる	食べられる
2	食べられる	食べられない	食べられる
3	食べられる	食べられる	食べられない

問5 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、条例の目的に関する記述について、()の中に入る語句として正しいものをそれぞれ1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

この条例は、ふぐの(A)等について必要な事項を定め、ふぐの毒に起因する(B)の発生を防止し、もって食用に供するふぐの(C)を確保することを目的とする。

A	B	C
1 調理	1 食中毒	1 安全性
2 加工	2 事故	2 安全・安心
3 取扱い	3 危害	3 信頼性

問6 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている、ふぐ調理師の免許証の再交付及びふぐ調理師免許の取消し等に関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ふぐ調理師は、ふぐ調理師の免許証の氏名に変更があったとき、又は免許証を亡失し、若しくはき損したときは、速やかに、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- 2 ふぐ調理師は、免許証の再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、速やかに、再交付された免許証を知事に返納しなければならない。
- 3 ふぐ調理師が、調理師法第6条の規定により調理師の免許を取り消された場合、知事は、ふぐ調理師免許を取り消すものとする。

問7 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ調理師免許の取消し等に関する記述について、誤っているものを次の中から1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 視力が不十分で眼鏡等を用いて補正することになった者
- 2 精神の機能の障害によりふぐの調理を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができなくなった者
- 3 詐欺その他不正な手段により免許を取得した場合

問8 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、報告の徴収及び立入検査に関する記述について、()の中に入る語句として正しいものをそれぞれ1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

(A) は、この条例の施行に必要な限度において、ふぐ調理師又は営業者その他の関係者に対し、その業務に関し報告をさせ、又は (B) に、ふぐ取扱施設に立ち入り、業務の状況若しくは施設、帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

- | A | B |
|--------|-----------|
| 1 大臣 | 1 食品衛生指導員 |
| 2 知事 | 2 食品衛生監視員 |
| 3 保健所長 | 3 食品衛生推進員 |

問9 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ調理師の義務に関する記述について、()の中に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

凍結及び解凍に伴い、ふぐの毒が(ア)へ移行し、残留することを防止するため、食用に供することができるふぐを解凍する場合は、流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちにふぐの調理に供し、(イ)は行わない。

	ア	イ
1	骨部	冷蔵保存
2	筋肉部	冷蔵保存
3	筋肉部	再凍結

問10 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている、地位の承継に関する記述について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 地位の承継の申請は、事前申請はできない。
- 2 営業者の地位の承継には、相続のみが該当する。
- 3 保健所長は、営業者の地位を継承した者から交付の申請があったときは、ふぐ取扱施設認定書を交付するものとする。

問11 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている用語の定義に関する記述について、()の中に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

ふぐの調理とは、食用に供することができるふぐについて、肝臓、卵巣その他(ア)を損なうおそれがある部位を(イ)し、又は(ウ)処理を行うことにより(ア)を損なわないようにすることをいう。

	ア	イ	ウ
1	安全性	削除	加熱
2	人の健康	除去	塩蔵
3	安全性	除去	冷凍

問12 次のマフグの幼魚の特徴に関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 暗緑褐色地の背面及び体側上部に小白斑が密集し、体側には黄色線が縦走する。
- 2 体表に小棘はなく平滑。
- 3 背びれ、尾びれは黒色だが、臀びれは白い。

問13 ふぐの特徴に関する次の記述に該当するふぐを選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- ・背面、体側面に藍青色の小点が密生し、背面、腹面には小棘が密生している。
- ・臀びれはレモン色。
- ・可食部位は筋肉、精巢
- ・40cmの中型種
- ・北海道から九州までの日本各地、ロシア極東域、黄海、東シナ海、日本海には比較的多く分布する。
- ・ひれ条数：背びれ15～18軟条（普通16）、
臀びれ13～16軟条（普通15）

- 1 クサフグ
- 2 ゴマフグ
- 3 コモンフグ

問 14 次の記述は、尾の形と色彩によるドクサバフグ、シロサバフグ、クロサバフグの鑑別法を述べたものです。正しいふぐの組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

尾ひれの中央は深く切れ込んだものが多い。
尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い。 } ア

尾ひれの中央部はいくらか切れ込みがある。
尾ひれの下方は白色又は灰色である。
尾ひれの上下端は白い。 } イ

尾ひれの中央はむしろ突出している。
上下の末端は鮮やかな乳白色である。 } ウ

	ア	イ	ウ
1	クロサバフグ	ドクサバフグ	シロサバフグ
2	ドクサバフグ	シロサバフグ	クロサバフグ
3	シロサバフグ	クロサバフグ	ドクサバフグ

問 15 ふぐの標準和名及び学名の組み合わせのうち、正しいものを○、誤っているものを×として、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

	標準和名	学名
ア	トラフグ	<i>Takifugu porphyreus</i>
イ	ゴマフグ	<i>Takifugu stictonotus</i>
ウ	シマフグ	<i>Takifugu xanthopterus</i>
エ	カラス	<i>Takifugu chinensis</i>
オ	マフグ	<i>Takifugu rubripes</i>

	ア	イ	ウ	エ	オ
1	○	○	○	×	×
2	○	○	×	×	○
3	○	×	×	○	○
4	×	×	○	○	○
5	×	○	○	○	×

問 16 次のうち、標準和名と俗称（地方名）の組み合わせとして、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

	標準和名	俗称（地方名）
1	ゴマフグ	サメフグ
2	マフグ	キンギョフグ
3	ヨリトフグ	ミズフグ

問17 ふぐを原材料とする加工品の表示に関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

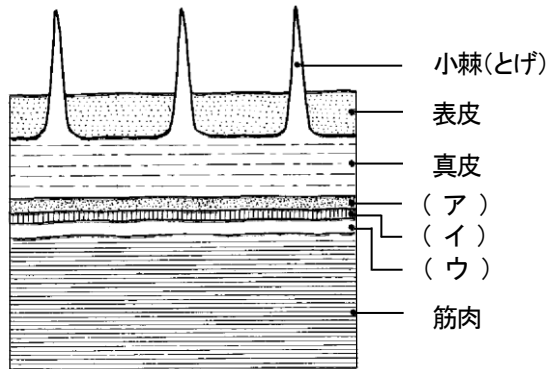
- 1 ふぐの学名を表示するとともに、学名である旨を記載しなければならない。
- 2 ロットが特定できるものは、加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示しなければならない。
- 3 冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結したものは生食用である旨か生食用でない旨を示す文言を表示しなければならない。

問18 次のフグ科のふぐの特徴に関する記述について、() 内に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

ウロコがなく、その代わりに小棘や小突起を持つものもあるが、表皮がツルツルのものもある。他の魚に見られる内臓を包む(ア)がない。上下の前顎骨に癒合した計(イ)枚の歯を持っている。

- | | ア | イ |
|---|----|---|
| 1 | 背骨 | 8 |
| 2 | 肋骨 | 8 |
| 3 | 肋骨 | 4 |

問 19 下図はふぐの皮の構造を示したものである。() 内に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。



- | ア | イ | ウ |
|----------------|--------------|-------------|
| 1 筋膜 (身皮) | 皮下組織 (とおとうみ) | 粘膜 |
| 2 皮下組織 (とおとうみ) | 粘膜 | 筋膜 (身皮) |
| 3 粘膜 | 筋膜(身皮) | 皮下組織(とおとうみ) |

問 20 ふぐの生殖腺に関する次の記述について、() 内に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

未成熟の（ア）は、淡い灰褐色を帯びていて、指でつまむと組織が硬くコリコリし、包丁で切った切断面を見ると空洞がない。

未成熟の（イ）は、桃色を呈しやや柔らかく、切断面を見ると空洞となっていて袋状である。

成熟した（ウ）は表面が白色平滑で、切断すると乳白色でヨーグルト様又は柔らかい豆腐様である。

	ア	イ	ウ
1	精巢	卵巢	精巢
2	卵巢	精巢	卵巢
3	精巢	卵巢	卵巢

問21 ふぐの寄生虫に関する記述について、() 内に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

(ア)は、ふぐの胸びれの下などに寄生しているやや楕円形の寄生虫で、節足動物に属する。ゼリー状半透明の円形で、体長1～2cmで、吸盤により皮膚に吸着している。

ふぐの体内に寄生する内部寄生虫に、(イ)と呼ばれる寄生虫がいる。これは元来、くじらやイルカなどの海産哺乳類を宿主とする回虫である。

(ウ)は、寄生すると、えらや肝臓が貧血状態になり、いわゆる「えらぐされ」を起こす。養殖のトラフグに多く見られる。

	ア	イ	ウ
1	エラムシ	アニサキス	ウミチョウ
2	ウミチョウ	アニサキス	エラムシ
3	アニサキス	ウミチョウ	エラムシ

問22 ふぐの毒性に関する記述について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 全てのふぐの内臓及び皮には毒性がある。
- 2 卵巣の毒性の季節差は小さい。
- 3 同一魚種のふぐであっても、毒性には個体差がある。

問 23 ふぐの毒性に関する記述について、正しいものを○、誤っているものを×として、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- ア 皮が有毒のふぐのひれは、食用として利用できない。
- イ ふぐ毒はアルカリに弱いいため、重曹をまぶしてよくもみ洗いすると毒は破壊される。
- ウ ふぐ毒は低温に弱く、 -20°C に12時間おくとほぼ破壊される。
- エ 紫外線や直射日光に対する抵抗性があり、変化を受けない。

	ア	イ	ウ	エ
1	○	×	○	×
2	×	○	○	×
3	○	×	×	○

問 24 ふぐの毒性に関する記述について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 毒性のもっとも弱い組織は肝臓と卵巣である。
- 2 ふぐ自身がつくり出す内因性のものである。
- 3 同一魚種のふぐであっても、毒性には地域差がある。

問 25 ふぐ毒の食中毒に関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ふぐ毒による食中毒は、主に家庭内での発生である。
- 2 ふぐ毒による食中毒は、神経毒が原因のため、吐き気や嘔吐はない。
- 3 ふぐ毒による食中毒には、臨床的に利用されている特効薬はない。

問 26 輸入ふぐの取扱いに関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 冷凍されたふぐにあっては、急速凍結法により凍結・保管（ -18°C 以下）されたものに限る。
- 2 輸入するふぐの形態は、ふぐ毒が筋肉に移行することを防ぐため、内臓を除去し、皮をはいだものに限る。
- 3 輸出国の公的機関が作成した当該ふぐの種類、漁獲海域及び衛生的に処理されたことが記載された証明書が添付されているものに限る。