

指示があるまで開けてはいけません。

令和 6 年 度
埼 玉 県 ふ ぐ 処 理 者 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8問10題、「水産食品の衛生に関する知識」に関する問題が5問5題、「ふぐに関する一般知識」に関する問題が15問15題、全部で28問30題あり、ページ数は13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、条例の目的に関する記述について、()の中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。

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

	ア	イ	ウ	エ
1	処 理	毒	健康被害	信頼性
2	取扱い	毒	食 中 毒	安全性
3	取扱い	内臓	食 中 毒	信頼性

問2 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者の義務に関する記述について、()の中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。

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、次に掲げる措置を講ずること。

(1) 食用に供することができるふぐを凍結する場合は、(イ)により行うこと。

(2) 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処理に供し、(ウ)は行わないこと。

	ア	イ	ウ
1	筋肉部	緩慢凍結法	冷蔵保存
2	筋肉部	急速凍結法	再 凍 結
3	全 身	瞬間凍結法	再 凍 結

問3 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者免許に関する記述について、()の中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。

ふぐ処理者になろうとする者は、(ア)のふぐ処理者免許を受けなければならない。

免許は、次の(1)、(2)のいずれかに該当する者に対し、その(イ)に基づいて、(ア)が与える。

(1) ふぐ処理者試験に合格した者

(2) (1)に掲げる者と同等以上の知識及び(ウ)を有する者として規則で定める者

	ア	イ	ウ
1	厚生労働大臣	届出	技能
2	知事	申請	技能
3	知事	届出	経験

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、ふぐ処理者の義務及び営業者の義務について、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 ふぐ処理者は、ふぐの処理を終えていないふぐであって、食用に供することができるものを、魚介類販売業の許可を受けた者に販売してはならない。
- 2 ふぐ処理施設の営業者の地位を承継した者は、ふぐ処理施設認定書の交付は不要である。
- 3 営業者は、ふぐ処理施設認定書をふぐ処理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、ふぐ処理者免許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 精神の機能の障害によりふぐの処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い者には免許を与えない。
- 2 視力が不十分な者であって、眼鏡等を用いて視力を補正することにより、ふぐの処理ができる者であれば、ふぐ処理者免許の取得は可能である。
- 3 詐欺その他不正な手段によりふぐ処理者免許を取得し、当該免許の取消処分を受けた後、半年を経過すればふぐ処理者免許の取得は可能である。

問6 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理施設の営業者の義務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 営業者がふぐ処理者であれば、複数のふぐ取扱施設の専任のふぐ処理者を兼ねることができる。
- 2 営業者は、認定書を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。
- 3 営業者は、いかなる場合もふぐ処理者以外の者にふぐの処理を行わせてはならない。

問7 「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及び有毒部位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 雌雄同体のトラフグの生殖巣は食用に供することができない。
- 2 コモンフグは漁獲された海域に限らず筋肉を食用に供することができる。
- 3 ヒガンフグの筋肉は全て食用に供することができない。

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、ふぐ処理者の義務である有毒部位の塩蔵処理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。

塩蔵処理は、卵巣にあつては二年以上、皮にあつては（ ア ）以上行うこと。

塩蔵品は、出荷前に（ イ ）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（ ウ ）に関する記録を作成し、これらを出荷した日から一年間保存すること。

	ア		イ		ウ
1	二年	1	個 体	1	処理
2	六月	2	製 品	2	保管
3	一年	3	ロット	3	出荷

問9 「HACCPに沿った衛生管理」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 営業者は、食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因の一覧表を作成することが求められている。
- 2 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者は「HACCPに沿った衛生管理」に取り組む必要はない。
- 3 営業者は、個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定する必要がある。

問10 「食品衛生法」及び「同法施行規則」に定められている、管理運営基準（施設・設備等の衛生管理）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 食品等取扱者は、用便を終えたときのみ、十分に手指の洗浄及び消毒を行えばよい。
- 2 施設においておう吐した場合は、直ちに75℃程度のお湯を用いて洗い流さなければならない。
- 3 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなり、異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込んではならない。

問 11 「食品衛生法」及び「同法施行規則」に定められている、管理運営基準（施設・設備等の衛生管理）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 ねずみ及び昆虫の駆除作業は、定期的実施していれば記録の必要はない。
- 2 ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。
- 3 ねずみ及び昆虫を発見した場合には、直ちに殺そ剤又は殺虫剤を使用し、駆除を行うこと。

問 12 水産食品の製造等における危害要因分析について、危害要因、分類及び特徴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。

	危害要因	分類	特徴
1	ク ド ア	化学的要因	ヒ ラ メ に 寄 生
2	シガテラ毒	生物的要因	エゾバイ科の巻き貝を喫食
3	ヒスタミン	化学的要因	アレルギー様症状を示す

問 13 水産食品の取扱い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 腸炎ビブリオ食中毒の予防は、魚介類を海水でよく洗う必要がある。
- 2 アニサキスは、酸に弱いので24時間以上、酢でしめれば死滅する。
- 3 二枚貝の生食によるノロウイルス食中毒は冬場に多く発生する。

問 14 ふぐの標準和名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 ふぐについては、標準和名以外に地域的に用いられている名称が多い。
- 2 ふぐの種類別の呼称については、地方名には同一呼称のものであっても標準和名では全く別の種類のものである事例も見受けられる。
- 3 ふぐの加工品の表示について、ふぐの種類に標準和名は用いてはならない。

問 15 ふぐの有毒部位の処理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 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、有毒部位による汚染を作業台付近に広げてしまう可能性があるので、処理作業中は洗浄してはいけない。
- 2 除去した有毒部位を、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる専用の不浸透性の容器に保管した後、焼却処分した。
- 3 有毒部位を除去した後の可食部位を洗浄せずに冷蔵保管した。

問 16 ドクサバフグの外観の特徴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 背面及び腹部に粗い小棘（とげ）が密生するが背面の小棘は頭部に限定されている。尾びれの中央はやや突出し、上下葉の先端は白い。
- 2 背面及び腹部に小棘が密生し、背面の小棘は背びれの付け根まで分布している。尾びれは切れ込みの深い三日月形で下葉より上葉がやや長い。
- 3 小棘はないが、腹部に粒状の小突起が並ぶ。尾びれの中央はやや突出し、上下葉の先端は白い。

問 17 ふぐの各部位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 卵巣の毒性は季節差が肝臓より大きく、有毒個体出現率も高い。卵巣が成熟、肥大する10月頃には毒力、毒量ともに最大となる。
- 2 肝臓の毒性には季節差、個体差はあるが、種類差はない。
- 3 皮を食用にできる種類であれば、ひれは食用に使用できる。

問 18 食用のふぐの各部位を可食部位であれば○、不可食部位であれば×で表した以下の表について、()の中に入るふぐの種類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。

食用のふぐ	筋肉	皮	精巣
(ア)	○	×	×
(イ)	○	×	○
(ウ)	○	○	○

	ア	イ	ウ
1	ク サ フ グ	マ フ グ	ハ コ フ グ
2	サンサイフグ	ゴマフグ	シロサバフグ
3	シ マ フ グ	ヨリトフグ	ト ラ フ グ

問 19 ふぐの外観上の特徴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 体の表面には鱗（うろこ）がある。
- 2 背びれ、臀（しり）びれ、腹びれは、ほぼ同形同大である。
- 3 内臓を保護するための肋骨（ろっこつ）がない。

問 20 ふぐの毒力に関する記述について、（ ）の中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。

体重20 gのマウス1匹を（ ア ）で死亡させる毒量を1 MUと定めている。

人に対しては、（ イ ）以下を無毒として扱っている。

ふぐ中毒で人が死に至るかどうかは、摂取した臓器等の毒力（1 g当たりの毒量）と（ ウ ）が重要である。

	ア	イ	ウ
1	30分	10MU	摂取量
2	60分	10MU	種類
3	60分	5MU	摂取量

問 21 ふぐの生殖腺に関する記述について、()の中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。

成熟期の（ ア ）の表面には多数の血管が走っており、やや卵黄色又は黄褐色を呈する。

未成熟期の（ イ ）の切断面は空洞になっており、袋状の臓器である。

成熟期の（ ウ ）の切断面は乳白色で、ヨーグルト様又は柔らかい豆腐様である。

	ア	イ	ウ
1	卵巣	卵巣	精巣
2	精巣	卵巣	卵巣
3	卵巣	精巣	精巣

問 22 ふぐに寄生する主な寄生虫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 チョウの形態は、ゼリー状半透明の円形である。
- 2 アニサキスは、海産哺乳類を宿主とし、幼虫が魚介類に寄生するが、人の体内でも成虫になる。
- 3 エラムシはフグの鰓（えら）につく寄生虫で、成虫は肉眼で確認できる。

問 23 輸入ふぐの取扱いに関する記述について、()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。

輸入するふぐには、(ア)の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類(学名)、(イ)及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書が添付されているものであること。種類の鑑別を容易にするため、凍結は(ウ)ごとに行うこと。

	ア	イ	ウ
1	輸出国	漁獲海域	ロット
2	輸入国	雌雄の別	個 体
3	輸出国	漁獲海域	個 体

問 24 食用にできるふぐと食用にできないふぐの組み合わせについて、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

	食用にできるふぐ	食用にできないふぐ
1	マフグ、ホシフグ	ドクサバフグ、センニンフグ
2	カナフグ、ゴマフグ	サンサイフグ、コモンダマシ
3	シマフグ、シロサバフグ	クマサカフグ、シッポウフグ

問 25 トラフグ属の若魚の鑑別に関する記述について、() の中に入るふぐの種類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。

ふぐの種類	ふぐの形態
(ア)	①背面と腹面に小棘（とげ）あり ②背方の地色は褐色、眼径大またはそれより大きい白点あり、臀（しり）びれは黄色または橙色
(イ)	①背面と腹面に小棘なし ②胸びれ後方に黒紋なし
(ウ)	①背面と腹面に小棘なし ②胸びれ後方に黒紋あり、尾びれの下縁は白い

	ア	イ	ウ
1	ゴマフグ	ナ シ フ グ	ショウサイフグ
2	コモンフグ	ショウサイフグ	ナ シ フ グ
3	クサフグ	ナ シ フ グ	ショウサイフグ

問 26 ふぐの内臓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 肝臓を裏返すと、その中央に小指第一関節大の袋状の脾臓が付着している。
- 2 鰓（えら）の中央部に心臓が付着しており、1心房1心室からなる。
- 3 腎臓はふぐの背骨（脊椎骨 せきついこつ）と頭骨の接続部分にあり、不正円形状、暗赤色の左右一対の臓器であり、原形のままの摘出が難しい。

問 27 ふぐの特徴に関する記述について、該当するふぐの種類として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

体色は背面が暗緑褐色で不明瞭な斑紋があり、体側中央に黄色線が走るが、いずれも成長するに従い不明瞭となる。腹面は白色。背面、腹面共に棘（とげ）はなく、なめらか。胸びれ後方上部には大黒紋があるが、白いふちどりはない。

- 1 トラフグ
- 2 カラス
- 3 マフグ

問 28 切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のものを販売する際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 「処理年月日」である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
- 2 凍結させたものを除き、「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。
- 3 品質が急速に劣化しやすい食品にあつては消費期限である旨の文字を冠したその年月日を表示する。