

指示があるまで開けてはいけません。

令和5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14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、()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	加工	毒	健康被害	安全性
2	取扱い	内臓	食中毒	安定供給
3	取扱い	毒	食中毒	安全性

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、食用に供することができ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。

可食部位	筋肉のみ	筋肉及び精巣	筋肉、皮及び精巣
食用ふぐの種類	ア	イ	ウ

	ア	イ	ウ
1	クサフグ	アカメフグ	カナフグ
2	サンサイフグ	ゴマフグ	マフグ
3	シマフグ	メフグ	ハコフグ

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、食用に供することができるふぐに関する記述について、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 その種類が食用のふぐであると明記されていれば、漁獲された場所は考慮せず、全て食用としてよい。
- 2 2種類のふぐの中間種の個体にあつては、当該2種類のいずれかで可食部位とされていれば、食用に供することができる。
- 3 可食部位において、筋肉には骨を、皮にはひれを含む。

問4 「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(ア)以上、皮にあつては六月以上行うこと。

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出荷に関する記録を作成し、これらを出荷した日から(ウ)保存すること。

	ア	イ	ウ
1	二年	1 個 体	1 一年間
2	一年	2 製 品	2 六月間
3	三月	3 ロット	3 三月間

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、ふぐ処理者の義務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 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専用の不浸透性の容器に保管すること。
- 2 ふぐ処理者は、ふぐ処理施設以外の場所で、ふぐの処理に従事しないこと。
- 3 ふぐ処理者は、食用に供することができないふぐを発見したときは、速やかに廃棄しなければならない。

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、ふぐ処理者の義務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。

凍結及び解凍に伴い、ふぐの毒が ア 全身 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 緩慢凍結法 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、ウ 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、再凍結は行わないこと。

	ア	イ	ウ
1	×	○	○
2	×	×	○
3	○	×	×

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、免許の取消し等に関する記述について、知事がふぐ処理者免許を取り消す場合として、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 詐欺その他不正な手段により免許を取得した場合

イ ふぐ処理者免許証を亡失し、若しくは毀損した場合

ウ 視力が不十分で眼鏡等を用いて補正してもふぐの処理ができない者に該当するに至った場合

	ア	イ	ウ
1	×	○	○
2	○	×	○
3	○	×	×

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、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 営業者は、ふぐ処理施設において、ふぐ処理者にふぐの処理を行わせなければならない。ただし、当該ふぐ処理施設において、ふぐ処理者の立会いの下にその指示を受けてふぐ処理者以外の者にふぐの処理を行わせることができる。
- 2 正当な理由があり、無償であれば、認定書を他人に貸与することができる。
- 3 営業者は、認定書を当該ふぐ処理施設の施錠できる金庫等に保管しておくなければならない。

問9 細菌性食中毒の危害要因（菌名）とその特徴について、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。

	危害要因（菌名）	危害要因の特徴
ア	サルモネラ属菌	食鳥肉及び卵を汚染することが多い
イ	黄色ブドウ球菌	加熱に弱い毒素を産生
ウ	ボツリヌス菌	菌が加熱や乾燥に弱い

	ア	イ	ウ
1	○	×	×
2	○	○	×
3	×	×	○

問10 水産食品の食中毒の原因物質名、分類、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。

	原因物質名	分類	特徴
1	腸炎ビブリオ	細菌性食中毒	海水に常在
2	クドア	寄生虫性食中毒	加熱に強い
3	ヒスタミン	化学性食中毒	加熱で分解

問11 「食品衛生法」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 貯水槽を利用する施設の水は安全であり、貯水槽の清掃や点検を行う必要はない。
- 2 作業中は、換気や風通しを良くするために、戸や窓を開放する。
- 3 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

問12 生食用鮮魚介類の加工及び保存基準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 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- 2 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 3 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、18℃以下で保存しなければならない。

問13 HACCPに沿った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 小規模な営業施設は、HACCPに基づく衛生管理を行う必要がある。
- 2 食品を取り扱う従業員が50人以上いる工場では、HACCPに基づく衛生管理を行う必要がある。
- 3 営業許可業種以外の営業者を把握する仕組みとして営業届出制度があり、この全営業届出対象業種については、HACCPに基づく衛生管理を行う必要がある。

問 14 ふぐの特徴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 眼の周囲に輪状筋がなく、眼を閉じることはできない。
- イ 内臓を包む肋骨がない。
- ウ 骨格やひれなどの一部が退化し、皮下組織には非常に粘膜が多い。

	ア	イ	ウ
1	×	×	○
2	×	○	○
3	○	×	×

問 15 サバフグ属の鑑別に関わる特徴を示した以下の表について、()の中に入る名称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。

サバフグ属	背面の小棘（とげ） 分布域	尾びれ
(ア)	頭部～背びれ基部	三日月形 上葉が下葉よりやや長い 黄灰褐色
(イ)	頭部	中央の湾入部がやや突出 全体は茶褐色 上葉・下葉先端が白い
(ウ)	頭部	中央に凹み 全体は帯黄黒色 上葉・下葉先端が白い 下縁が白色～灰色

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

問 16 ふぐの鑑別上の特徴に関する記述について、ふぐ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。

- | | | |
|---|---|--|
| ア | { | <p>体色は淡い暗緑褐色で、小白斑が密布する。</p> <p>胸びれ後方に菊花模様状の白輪に囲まれた大黒紋がある。</p> <p>背、腹ともに小棘（とげ）はない。</p> |
| イ | { | <p>背、体側に小白斑が密布し、体側に黄色線が縦走する。</p> <p>胸びれ後方に大黒紋はあるが、白輪はない。</p> <p>背、腹ともに小棘はない。</p> |
| ウ | { | <p>体側に不規則黒斑はないか、あっても不鮮明である。</p> <p>胸びれ後方に白輪に囲まれた大黒紋がある。背、腹に小棘が密生する。</p> <p>背びれ、臀（しり）びれ及び尾びれは黒色である。</p> |

	ア	イ	ウ
1	マフグの幼魚	ショウサイフグ	トラフグ
2	ナシフグ	マフグの幼魚	カラス
3	ショウサイフグ	ナシフグ	ゴマフグ

問 17 ふぐの標準和名及び学名の組み合わせのうち、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。

	標準和名	学名
1	トラフグ	<i>Takifugu rubripes</i>
2	シマフグ	<i>Takifugu stictonotus</i>
3	マフグ	<i>Takifugu porphyreus</i>

問18 「ナシフグの取扱いについて（平成7年厚生省通知）」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 ナシフグの卸売り、買受け、処理等を行う者は、有明海及び橘湾で漁獲されたナシフグである旨が生産者等の貼付する証紙等により明示されたもののみ取り扱うこと。
- 2 未処理のナシフグを取り扱う者は、その搬入元又は搬出先及び取扱い重量について逐次確認すること。
- 3 処理等により有毒部位を適切に除去したナシフグにあつては、漁獲海域名の明示を要しないこと。

問19 ふぐの名称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。

ふぐの種類ごとに（ア）と（イ）があるが、そのほか地域的に用いられている名称が多く、これによりふぐの部位別の毒性の判断を誤るおそれがある。例えば（ウ）は、東京などでは「アカメフグ」と呼ばれることがあり、注意が必要である。

よって、ふぐの種類を表示に当たっては、（ア）を用いることとされている。

	ア	イ	ウ
1	学名	標準和名	コモンフグ
2	標準和名	学名	ヒガンフグ
3	標準和名	学名	ショウサイフグ

問20 ふぐの外観上の主な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 フグ科のふぐの歯は、小さな歯が癒合（ゆごう）して上下各2枚、合計4枚の歯板となっている。
- 2 体の表面にはウロコがない。しかし、多数の棘（とげ）を有する種類が多い。
- 3 背びれと腹びれは、ほぼ同形同大で、体の中心部に上下対向になっている。臀（しり）びれはない。

問21 ふぐ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 ふぐの胃にはくびれがあり、その下部が膨張囊（ぼうちょうのう）になっており、水や空気を吸い込んで膨らみ、食道括約筋によってそれを体外に放出する。
- 2 ふぐが腹を膨らませる習性は、雄が雌に対して行う求愛行動であり、腹を大きく膨らませながら旋回行動を行う。
- 3 ふぐの発する鳴き声は、鋭い歯を摩擦させたりすることで発し「キィーキィー」「グーグー」などの音である。

問22 ふぐの肝臓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 産卵期の成熟生殖腺（卵巣と精巣）を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器である。
- 2 季節により形態や大きさが変化する。
- 3 灰白色を呈し、表面はやや膨らみを帯びて平滑（なめらか）である。

問23 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、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 鰓（えら）腔内面に寄生し、成虫は10～20 mmになる。これが寄生すると鰓や肝臓が貧血状態となり、鰓ぐされを起こすことから養殖における重要な寄生虫病の1つとなっている。
- イ 腹腔内や臓器に寄生し、白色で糸くず様の体長10～30 mmの線虫で、海産哺乳類を終宿主とする寄生虫である。
- ウ 胸びれの下などに寄生している体長10～30 mmの楕円形の寄生虫で、吸盤によりふぐの皮膚に吸着している。

	ア	イ	ウ
1	ウミチョウ	アニサキス	ヘテロボツリウム (エラムシ)
2	ヘテロボツリウム (エラムシ)	アニサキス	ウミチョウ
3	ヘテロボツリウム (エラムシ)	ウミチョウ	アニサキス

問24 ふぐの生殖腺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 未成熟期の卵巣は、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。
- 2 成熟期の卵巣は、表面白色平滑で、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。
- 3 同一の個体で雌雄混合した生殖腺が見られることがあり、成熟していれば各々一対ずつの判別は容易であるが、どちらも食用とすることはできない。

問 25 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、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 原料ふぐの種類に限らず、漁獲水域名の表示は必要である。
- 2 加工年月日、ロット番号等のいずれかの表示は必要である。
- 3 冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結したもので生食用でないものにあっては、生食用でない旨を示す文言の表示は不要である。

問 26 ふぐ毒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 ふぐの毒量には、種類差、個体差、臓器差はあるが、季節差や地域差はないことが知られている。
- 2 ふぐ毒は酸に強く、熱にも強いため4時間煮沸しても破壊されない。
- 3 精製されたふぐ毒の人に対する致死量は1～2mgとみられ、青酸カリの約半分の毒力といわれている。

問27 ふぐ中毒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。

ふぐ中毒の初発症状は、吐き気、舌や手指のしびれであり、更に進行すると、四肢および軀幹（くかん）に麻痺が拡大し、起立、歩行困難となり、舌神経の麻痺で（ア）等が生じる。

更に進行すると、全身の運動麻痺が生じ、呼吸筋の麻痺により（イ）となり、死に至る。

摂取臓器の毒力と摂取量、および個人の症状の程度で差はあるが、早くて食後（ウ）以内にこうした経過をたどる。

	ア	イ	ウ
1	言語障害	嚥下（えんげ）困難	2時間半、おおむね10時間
2	言語障害	呼吸停止	1時間半、おおむね8時間
3	味覚障害	意識混濁	30分、おおむね4時間

問28 輸入ふぐ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 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理をおこなっていないもののみに限る。
- 2 輸入を認めるふぐに、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるハリセンボン、ネズミフグは含まれない。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の公的機関により作成され、当該ふぐの種類、漁獲海域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なくてはならない。

(以下余白)