

指示があるまで開いてはいけません。

令和4年度

# 大阪府ふぐ処理試験問題

受験番号	
氏名	

## 受験の際の注意事項

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と回答用紙に受験番号と氏名を記入し、受験番号を解答用紙にマークしてください。
- 4 試験問題は、1～30 までの 30 問です。
- 5 試験時間は、60 分です。試験中の退室は認めません。
- 6 携帯電話、スマートフォン等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
- 7 解答を訂正するときは、消しゴムで完全に消してマークし直してください。
- 8 正解は、1 問について一つだけです。2 か所以上マークするとその解答は無効になります。
- 9 試験問題は持ち帰ってください。
- 10 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 11 問題中のふぐの名称は、特に記載がない限り標準和名を用いています。
- 12 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。

問題番号	解答欄
1	● ② ③ ④
2	① ② ③ ④
3	① ② ③ ④
4	① ② ③ ④

正しい記入例

悪い記入例（無効）

悪い記入例（無効）

悪い記入例（無効）

選んだ答えの番号を塗りつぶしてください。

○で囲む、線を引く等は、無効になります。

# 大阪府

【問1】

次のうち、食品衛生法の目的について、( )の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、( A )の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、( B )に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の( C )の保護を図ることを目的とする。

	( A )	( B )	( C )
1	食品	飲食	健康
2	国民	飲食	生活
3	食品	ふぐ毒	生活
4	国民	ふぐ毒	健康

【問2】

次のうち、食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 取り扱う食品等の安全性確保に係る知識及び技術の習得に努めること。
- 2 食品の仕入元等に関する記録の作成及び保存に努めること。
- 3 食品ロスの削減に係る積極的な取組に努めること。
- 4 製造、販売する食品等の自主検査の実施に努めること。

【問3】

次のうち、生食用鮮魚介類の取扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 15℃以下で保存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 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。
- 4 清潔で衛生的な容器包装に入れ保存しなければならない。

【問4】

次のうち、食品衛生法施行規則に規定される、施設や設備の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策並びに食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材<sup>ひふくざい</sup>で覆うこと。
- 2 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。
- 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。
- 4 5年に1回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を5年間保存すること。

【問5】

次のうち、腸炎ビブリオに関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオは好塩性細菌であり、塩分濃度が高ければ高いほどよく増殖する。
- 2 腸炎ビブリオは加熱しても死滅しない。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の主な症状に、しびれがある。
- 4 食材を飲用適の水でよく洗浄することが、腸炎ビブリオによる食中毒の予防に有効である。

【問6】

次のうち、魚介類の寄生虫に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 生鮮魚介類には寄生虫がいることがあり、食中毒の原因となることがある。
- 2 魚介類を十分に冷凍や加熱することで、ほとんどの寄生虫は死滅する。
- 3 クドア・セプテンククタータはヒラメの筋肉に寄生する寄生虫である。
- 4 アニサキスによる食中毒の主な症状は、ドライアイスセンセーションと呼ばれる温度感覚の異常である。

【問7】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例の目的に関する記述について、  
( ) の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

この条例は、( A ) について食品衛生上の見地から必要な規制を行うことにより、  
( B ) に起因する ( C ) の発生を防止することを目的とする。

	( A )	( B )	( C )
1	ふぐ処理登録者	衛生管理の不備	死亡事故
2	ふぐの販売	ふぐの毒	死亡事故
3	ふぐ処理登録者	ふぐの毒	危害
4	ふぐの販売	衛生管理の不備	危害

【問8】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例における「ふぐ処理」の定義に関する記述について、( ) の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

食品としてのふぐの ( A )、( B )、胃、腸、眼球及び脳並びにこれら以外の部位で人の健康を害するおそれがあるもの（以下「有毒部位」という。）を除去することその他の有毒部位が除去されていない食品としてのふぐを加工することをいう。

	( A )	( B )
1	精巢	卵巣
2	肝臓	卵巣
3	肝臓	筋肉
4	精巢	筋肉

【問 9】

次のうち、食品衛生法第6条により、販売等が禁止される食品に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの肝臓を客に提供する行為は、食品衛生法第6条に違反する。
- 2 有毒部位が除去されていない未処理のふぐを、一般消費者に対して販売する行為は食品衛生法第6条に違反しない。
- 3 有毒な物質が含まれる食品であっても、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、販売が認められる。
- 4 異物の混入により、人の健康を損なうおそれがある食品の販売は禁止されている。

【問 10】

次のうち、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は、全て可食部位である。
- 2 筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。
- 3 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類は、今後変更されることはない。
- 4 コモンフグ及びヒガンフグの筋肉については、岩手県<sup>こしきらい</sup>越喜来湾及び釜石湾<sup>かまいし</sup>並びに宮城県<sup>おがつ</sup>雄勝湾で漁獲されたものに限り食用に供することができる。

【問 11】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例第6条に規定される、ふぐ処理登録者の遵守事項について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 的確にふぐ処理をしなければならない。
- 2 有毒部位を除去した場合にあっては、除去した有毒部位を直ちに専用の容器に入れ、及びその容器を施錠しなければならない。
- 3 ふぐ処理登録者でない者にふぐ処理をさせる場合、あらかじめ保健所長に届け出なければならない。
- 4 ふぐ処理登録者でない者に自己の名義を利用させてはならない。

【問 12】

次のうち、食品衛生法施行規則に規定される公衆衛生上必要な措置の基準に関する記述について、( ) の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する ( A ) 及び有毒部位を除去する ( B ) 等を有すると ( C ) が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

	( A )	( B )	( C )
1	技術	知識	保健所長
2	技術	知識	都道府県知事等
3	知識	技術	保健所長
4	知識	技術	都道府県知事等

【問 13】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理に関し食中毒を発生させた場合、知事はふぐ処理登録者の登録を取り消すことができる。
- 2 ふぐ処理登録者が死亡し、その旨を知事に届出する際、知事に登録証を返納する必要はない。
- 3 登録証を紛失した場合、速やかに登録証の再交付を受けなければならない。
- 4 ふぐ処理試験に関して不正の行為があった場合、知事は当該不正行為に関係がある者について、その試験を無効とすることができる。

【問 14】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理登録者は、ふぐ処理に従事する場合、登録証を携帯しなければならない。
- 2 ふぐ処理登録者は、氏名に変更が生じたときは、知事に届け出なければならない。
- 3 ふぐ処理登録者は、住所に変更が生じたときは、知事に届け出なければならない。
- 4 ふぐ処理登録者は、大阪府以外の都道府県でふぐ処理に従事する場合、大阪府知事に届け出なければならない。

【問 15】

次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合、できるだけ内臓を除去せずに急速凍結すること。
- 2 凍結したふぐを解凍する場合、有毒部位の毒が筋肉部位に移行することがないように冷蔵庫内で徐々に解凍すること。
- 3 凍結したふぐを解凍した場合、食用に供した分の残りは、食中毒を防止するため、再度凍結すること。
- 4 凍結保管は、マイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。

【問 16】

次のうち、卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 原料であるふぐの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理を十分行うこと。
- 2 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては1年以上、皮にあつては3か月以上行うこと。
- 3 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷することとし、検査結果等を記録し、保管しておくこと。
- 4 塩蔵処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。

【問 17】

次のうち、食品衛生法施行規則においてふぐを処理する施設の要件が定められる営業許可の種類について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 密封包装食品製造業
- 2 水産製品製造業
- 3 食肉製品製造業
- 4 食用油脂製造業

【問 18】

次のうち、切り身にしたふぐであって生食用のものの表示に関する項目について、食品表示法で外装への表示義務がないものを一つ選びなさい。

- 1 消費期限又は賞味期限
- 2 加工年月日（ロットが特定できるもの）
- 3 原料ふぐの種類
- 4 ふぐ処理者の氏名

【問 19】

次のうち、ふぐの特徴に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐには胆嚢のうがない。
- 2 ふぐには肋骨がない。
- 3 ふぐには尾鰭ひれがない。
- 4 ふぐには歯がない。

【問 20】

次のうち、ふぐの内臓に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 精巣はオスの生殖器で、「白子（しらこ）」と呼ばれる。
- 2 卵巣はメスの生殖器で、「真子（まこ）」と呼ばれる。
- 3 肝臓の断面には血管の穴が見られる。
- 4 脾臓ひぞうは左右に一つずつあり、「かくしぎも」と呼ばれる。



【問 21】

次のうち、テトロドトキシンに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 テトロドトキシンは、一般的な調理加熱では分解しない。
- 2 ふぐの種類にかかわらず、臓器の種類が同じであれば毒力も同じである。
- 3 テトロドトキシンは、神経伝達を遮断する神経毒である。
- 4 有毒部位に含まれるテトロドトキシンの量は、季節によって変化する。

【問 22】

次のうち、ふぐ毒による食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 主な症状は、下痢である。
- 2 喫食後 1 週間程度で症状が現れる。
- 3 解毒剤が効果を示すため、死亡することはない。
- 4 家庭での素人調理が原因となることが多い。

【問 23】

次のうち、輸入ふぐに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 2 ふぐを輸入する場合、輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類（学名）、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を添付しなければならない。
- 3 冷凍されたふぐを輸入する場合、そのふぐは急速凍結法により凍結されていなければならない。
- 4 ふぐの輸入は、個別の毒性検査により、安全性が証明されたものに限られる。

【問 24】

次のうち、ふぐの雑種に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- 2 種類不明のふぐは確実に排除しなければならない。
- 3 トラフグ属には雑種が多く存在する。
- 4 トラフグとカラスの雑種である個体の場合、「精巢」のみが可食部位である。

【問 25】

次のうち、ふぐの処理に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理に用いる器具は、洗浄及び消毒を行えば、ふぐの処理以外で用いる器具と共用してもよい。
- 2 不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。
- 3 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。
- 4 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。

【問 26】

次のうち、ナシフグの取扱いに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 大阪湾で漁獲されたナシフグの筋肉は、食用に供することができる。
- 2 有明海及び橘湾ありあけ たちばなで漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたナシフグの精巢は、食用に供することができる。
- 3 有明海、橘湾ありあけ たちばな、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉は、食用に供することができる。
- 4 ナシフグの皮は、漁獲海域に関わらず食用に供することができない。

【問 27】

次のうち、トラフグの可食部位の全てを示した選択肢として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「筋肉」と「皮」
- 2 「筋肉」と「精巢」
- 3 「筋肉」と「皮」と「精巢」
- 4 「筋肉」のみ

【問 28】

次のうち、マフグの特徴に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「皮」は不可食部位である。
- 2 尾<sup>ひれ</sup>は鮮やかな黄色を呈する。
- 3 背面と腹面に小<sup>しょうきょく</sup>棘（とげ）がある。
- 4 体の背面と側面には、青黒色の地色に背面から体側後方に向かって白い<sup>しま</sup>縞が走っている。

【問 29】

次のうち、ふぐの標準和名に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「ナゴヤフグ」は標準和名である。
- 2 「スズメフグ」は標準和名である。
- 3 「ハリセンボン」は標準和名である。
- 4 「ナメラフグ」は標準和名である。

【問 30】

次のうち、アからオまでのすべての特徴を持つふぐとして正しいものを一つ選びなさい。

- ア. 背面には小棘しょうきょく（とげ）があり、その小棘しょうきょく（とげ）は背鰭びれのつけ根まである。
- イ. 尾鰭中央は深く切れ込んだものが多い。
- ウ. 腹面には小棘しょうきょく（とげ）がある。
- エ. 尾鰭びれの下方は上方よりも短く白いものが多い。
- オ. 背鰭びれのつけ根は特に黒い。

- 1 ドクサバフグ
- 2 シマフグ
- 3 シロサバフグ
- 4 カナフグ