

指示があるまで開いてはいけません。

令和5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、食品衛生関連法規に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法は、調理技術の合理的な発達を図り、もって国民の食生活の向上に資することを目的とする。
- 2 食品衛生法で食品とは、すべての飲食物をいい、医薬品、医薬部外品等を含む。
- 3 販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工等は、清潔で衛生的に行わなければならない。
- 4 食品別の規格基準において、生食用鮮魚介類は腸炎ビブリオが陰性でなければならないと定められている。

【問2】

次の文章は、食品衛生法に規定される食品等事業者の責務について述べたものである。

() 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。

食品等事業者は、販売食品等に起因する (A) 上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する (B) を作成し、これを (C) するよう努めなければならない。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-------|-------|-------|
| 1 | 食品衛生 | 帳簿 | 公表 |
| 2 | 食品衛生 | 記録 | 保存 |
| 3 | 製造工程 | 帳簿 | 保存 |
| 4 | 製造工程 | 記録 | 公表 |

【問3】

次のうち、食品衛生法施行規則に規定される一般的な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 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておかなければならない。
- 2 食品又は添加物を取り扱う者の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行わなければならない。
- 3 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重しなければならない。
- 4 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置く場合、洗浄・消毒を行わなければならない。

【問4】

次のうち、食中毒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 麻痺性貝毒による食中毒は、北海道から沖縄までの各地で発生している。
- 2 我が国におけるノロウイルスによる食中毒の発生件数は、8月に最も多い。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の予防方法の一つとして、魚介類を調理前に真水の流水でよく洗浄することが挙げられる。
- 4 シガテラ毒による食中毒の主症状は、ドライアイスセンセーション（温度感覚の異常）、搔痒^{そうよう}、四肢の痛みである。

【問5】

次のうち、ヒスタミン食中毒に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ヒスタミンは75℃1分程度の加熱調理で分解される。
- 2 主な原因食品は、赤身の魚やその加工品である。
- 3 潜伏期間は長く、喫食後平均10日から14日である。
- 4 主な症状は嘔吐、下痢である。

【問6】

次の寄生虫とその感染源となる食品例の組合せのうち、正しいものの組合せを1から4のうち一つ選びなさい。

| | (寄生虫) | | (食品例) |
|---|----------------|---|-------|
| ア | クドア・セプトンクタータ | - | ヒラメ |
| イ | アニサキス | - | サバ |
| ウ | サルコシステイス・フェアリー | - | マグロ |

- 1 アとイ
- 2 イとウ
- 3 アとウ
- 4 アとイとウ

【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 この条例は、ふぐ処理登録者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、ふぐの毒に起因する危害の発生を防止することを目的とする。
- 2 ふぐ処理とは、食品としてのふぐの有毒部位を除去すること、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。
- 3 ふぐ処理試験とは、ふぐ処理に関し必要な知識及び技能を有するかどうかを判定することを目的とする試験であって、厚生労働大臣が実施するものをいう。
- 4 業としてふぐ処理に従事しようとする者は、ふぐ処理登録者として知事の登録を受けなければならない。

【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規定する届出等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 ふぐ処理登録者は、氏名に変更を生じたときは、知事に届け出なければならない。
- 2 ふぐ処理登録者は、登録証の記載事項に変更を生じたときは、登録証の書換えを受けなければならない。
- 3 ふぐ処理登録者は、登録証を破り、汚し、又は失ったときは、登録証の再交付を受けなければならない。
- 4 ふぐ処理登録者は、登録証の再交付を受けた後において、失った登録証を発見したときは、復元不可能な方法でこれを破棄しなければならない。

【問9】

大阪府食品衛生法施行条例に規定される、ふぐを処理する施設が満たさなければならない要件に関する記述として、正しいものの組合せを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- イ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを -10°C 以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。
- ウ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

- 1 アとイ
- 2 イとウ
- 3 アとウ
- 4 アとイとウ

【問 10】

ふぐの販売等は、食品衛生法施行規則第 1 条で定める「人の健康を損なうおそれがない場合」を除き、原則禁止されているが、その法的根拠として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法第 6 条第 2 号に規定する「有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの」に該当するため。
- 2 食品衛生法第 10 条に規定する病肉等の販売等の禁止に該当するため。
- 3 食品衛生法第 13 条第 1 項に規定する食品又は添加物の規格基準に違反するため。
- 4 食品衛生法第 54 条の規定による営業施設の基準に違反するため。

【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に規定される、ふぐ処理登録者の遵守事項として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 天然ふぐ、養殖ふぐを確実に分別し、食用可能な肝臓を的確に判別しなければならない。
- 2 ふぐ処理登録者が不在の場合に備え、的確にふぐ処理が行えるようふぐ処理手順書を作成しなければならない。
- 3 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営業終了後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。
- 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】

次の文章は、ふぐを処理する施設に関する記述について述べたものである。()に入るべき字句の組合せとして、正しいものを 1 から 4 のうち一つ選びなさい。

ふぐを処理する施設は、食品衛生法に規定する飲食店営業、(A)、(B)、(C)、及び複合型冷凍食品製造業のいずれかの許可を有している必要がある。

- | | (A) | (B) | (C) |
|---|-----------|---------|------------|
| 1 | 魚介類販売業 | そうざい製造業 | 冷凍食品製造業 |
| 2 | 魚介類販売業 | 水産製品製造業 | 複合型そうざい製造業 |
| 3 | 魚介類競り売り営業 | そうざい製造業 | 冷凍食品製造業 |
| 4 | 魚介類競り売り営業 | 水産製品製造業 | 複合型そうざい製造業 |

【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として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 ふぐ処理登録者の遵守事項の規定に違反したときは、知事はふぐ処理登録者の登録を取り消すことができる。
- 3 知事は、この条例の施行に必要な内容であるかにかかわらず、ふぐ処理登録者及び実施者に対してその業務に関し報告又は資料の提出を求めることができる。
- 4 偽りその他不正の手段によりふぐ処理登録者の登録を受けた者は、1年以下の懲役又は20万円以下の罰金に処する。

【問 14】

次のうち、大阪府において、ふぐ処理登録者以外であって業としてふぐ処理に従事することができる者として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理講習会を修了した者
- 2 調理師免許を有する者
- 3 ふぐ処理登録者の立会いのもとに指示を受けて従事する者
- 4 実務経験が3年を経過した者

【問 15】

次のうち、ふぐの取扱い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 一度解凍した未処理のふぐを再凍結する場合、急速凍結法により凍結しなければならない。
- 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流水等で速やかに解凍しなければならない。
- 3 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でなければならない。
- 4 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書又はその写しが添付されていなければならない。

【問 16】

次の文章は、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」）における、卵巣及び皮の塩蔵処理について述べたものである。（ ）に入る字句の組合せとして、正しいものを 1 から 4 のうち一つ選びなさい。

塩蔵は十分行うこととし、（ A ）にあつては 2 年以上、（ B ）にあつては 6 カ月以上行うこと。

ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒性がおおむね（ C ）を超えないことを確認すること。

| | （ A ） | （ B ） | （ C ） |
|---|-------|-------|--------|
| 1 | 卵巣 | 肝臓 | 10MJ/g |
| 2 | 肝臓 | 皮 | 20MJ/g |
| 3 | 卵巣 | 皮 | 10MJ/g |
| 4 | 皮 | 卵巣 | 20MJ/g |

【問 17】

次のうち、ふぐを原材料とするふぐ加工品の食品表示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 ふぐ処理者の氏名及びふぐ処理登録者番号を表示しなければならない。
- 2 原料ふぐがナシフグである場合に限り、漁獲水域名を表示しなければならない。
- 3 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。
- 4 ロットが特定できるもの（加工年月日又はロット番号等）を表示しなければならない。

【問 18】

次のうち、ふぐの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 内臓を守るために肋骨がある。
- 2 鰭ひれの色や形は、ふぐの種類によって異なる場合が多い。
- 3 腹鰭びれは、臀鰭しりびれと同形同大である。
- 4 ふぐの歯は、小さな歯が密集し、ノコギリ状になっている。

【問 19】

次のうち、ふぐの内臓に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 未成熟期の精巣の断面は袋状の空洞となっている。
- 2 腸は適切に処理を行えば、食用に供することができる。
- 3 腎臓は背骨と頭骨の接続部分の左右に一对あり、暗赤色を呈している。
- 4 卵巣は年間を通じて毒力及び毒量にほとんど変化がない。

【問 20】

次のうち、テトロドトキシン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 テトロドトキシンに対する有効な解毒剤は今のところない。
- 2 毒力の強さは、ふぐの種類と部位によって大きく異なる。
- 3 テトロドトキシンをもつ動物はふぐだけである。
- 4 テトロドトキシンの結晶は無色で、無味無臭である。

【問 21】

次のうち、ふぐ毒による食中毒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 初期症状の段階から人工呼吸等で呼吸を確保することが、有効な対処法である。
- 2 釣り人や素人による家庭料理が原因となることは少ない。
- 3 中毒症状は臨床的に4段階に分けられ、第1段階では口唇部及び舌端に軽い痺れが現れる。
- 4 喫食後 20 分から 3 時間程度で中毒症状が現れる。

【問 22】

次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 両親種の判別のつかないふぐの雑種は、種類不明ふぐとして確実に排除しなければならない。
- 2 トラフグ属では雑種の発生が極めて少ない。
- 3 日本でのふぐの雑種の発生は少なく、特に東日本沿岸での発生が認められたことはない。
- 4 雑種のふぐの精巢は、両親種のいずれか一方の精巢が可食部位であれば、食用可能である。

【問 23】

次のふぐの処理に関する記述について、正しいものの組合せを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣を食用に供する際は、卵巢部分を確実に除去しなければならない。
- イ 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しなければならない。
- ウ 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しなければならない。

- 1 アとイ
- 2 イとウ
- 3 アとウ
- 4 アとイとウ

【問 24】

次のうち、ふぐの毒性に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 筋肉が可食部位、皮が不可食部位であるふぐの場合、ヒレは可食部位となる。
- 2 東シナ海で獲れたマフグの筋肉は食用できるが、日本の沿岸域で獲れたものは食用不可である。
- 3 宮城県雄勝湾^{おがつ}で獲れたヒガンフグの筋肉は食用できる。
- 4 有明海で獲れたナシフグの筋肉は食用できる。

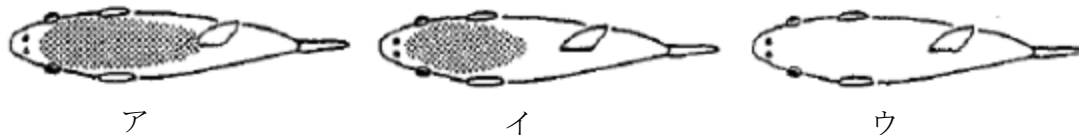
【問 25】

次のうち、シロサバフグの可食部位のすべ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」のみ
- 2 「筋肉」と「皮」
- 3 「筋肉」と「精巢」
- 4 「筋肉」と「皮」と「精巢」

【問 26】

下図の網掛け部分は、ふぐの背面の小棘しょうきょく（とげ）の分布を示している。次のうち、ふぐの種類ととげの分布の組合せとして正しいものを一つ選びなさい。



| | (ふぐの種類) | | (とげの分布) |
|---|---------|---|---------|
| 1 | シロサバフグ | - | ア |
| 2 | カナフグ | - | ア |
| 3 | クロサバフグ | - | イ |
| 4 | ドクサバフグ | - | ウ |

【問 27】

次のうち、ヒガンフグの特徴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 全長 35cm前後の中型種である。
- 2 体の背面、側面は赤味をおびた褐色で、黒褐色の小斑点が多く散在する。
- 3 背面と腹面に小棘しょうきょく（とげ）がある。
- 4 腹面は白い。

【問 28】

次のうち、皮が不可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「シマフグ」と「カナフグ」
- 2 「マフグ」と「ゴマフグ」
- 3 「カラス」と「クサフグ」
- 4 「ハリセンボン」と「ヒトヅラハリセンボン」

【問 29】

次のうち、精巢が可食部位であるふぐとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クサフグ
- 2 コモンフグ
- 3 ヒガンフグ
- 4 クロサバフグ

【問 30】

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1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 全長約 50cmになる中型種である。
- イ 体の背面は小さな黒い斑点が数多く密に分布するため黒褐色にみえ、しりびれ臀鰭は黄色である。
- ウ 幼魚と成魚で背面の模様が異なり、幼魚では白い斑点がある。
- エ 背面と腹面に小棘しょうきょく（とげ）はなく、なめらかである。
- オ 可食部位は筋肉と精巢で、皮は不可食部位である。

- 1 ゴマフグ
- 2 ショウサイフグ
- 3 コモンフグ
- 4 マフグ

白 紙

