

令和4年度和歌山県フグ処理者試験

学科試験問題

試験開始の指示があるまで、問題を開かないでください。

令和4年11月9日（水） 10:00～11:00

問1 食中毒予防について、正しいものを一つ選べ。

- ア 酢締めすれば、食中毒菌を死滅させることができる。
- イ 生食しなければ、魚介類を原因食品とする食中毒が発生することはない。
- ウ 魚介類の処理に使用する調理器具は専用のものにするか、食材が変わる時には使用前に良く洗い消毒する。
- エ 冷蔵庫で一晩保管すれば、食中毒菌はすべて死滅する。

問2 腸炎ビブリオについて、正しいものを一つ選べ。

- ア 腸炎ビブリオは、塩分濃度が3%程度の海水中では増殖することができない。
- イ 腸炎ビブリオは、手指や調理器具を介した二次汚染による食中毒の原因となることもある。
- ウ 腸炎ビブリオによる食中毒の主な症状は、嘔吐、頭痛である。
- エ 腸炎ビブリオは、食中毒菌の中では、増殖速度が遅い方である。

問3 ヒスタミンについて、誤っているものを一つ選べ。

- ア ヒスタミン食中毒の原因となる主な食品は、マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等の赤身魚やその加工品である。
- イ ヒスタミン食中毒の主な症状は、食べた直後から概ね1時間以内に、口の周りや耳たぶなど顔面の紅潮し、頭痛、じんましん、発熱などである。
- ウ ヒスタミンは、魚介類に含まれる必須アミノ酸の一つであるヒスチジンが、細菌のもつ脱炭酸酵素の働きにより生成される。
- エ ヒスタミン食中毒の一番効果的な予防方法は、中心部までよく加熱することである。

問4 水産食品に関する法規について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 食品衛生の対象は、食品、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃ、食器用洗剤である。
- イ 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は、販売してはならない。
- ウ 環境中にいる病原微生物に汚染され、又はその疑いがあり人の健康を損なうおそれのある食品を販売しても、食品衛生法違反にはならない。
- エ 食品関連事業者は食品の安全性の確保に第一義的責任を有することを認識して、食品供給の各段階において必要な措置を適切に講ずる責務がある。

問5 和歌山県におけるフグの処理を行う施設の基準について、誤っているものを一つ選べ。

- ア フグの洗浄に使用する水は、水道水ではなく海水を使用しなければならない。
- イ 除去した有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えなければならない。
- ウ フグの処理をするための専用の器具を備えなければならない。
- エ フグを凍結して保管する場合は、マイナス18℃以下で温度を一定に保たなければならない。

問6 フグ処理に関する衛生法規について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 食品衛生法の目的は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることである。
- イ 食品衛生法第6条第2号により有毒な物質が含まれている食品の販売は禁止されているが、有毒部位を除去しフグ毒が含まれていないフグの部位については、販売が認められる。
- ウ フグの処理を行う営業者は、フグの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事に認められた者、又はその者の立ち合いの下に行う者に、フグを処理させなければならない。
- エ フグ処理者として、都道府県知事等に認められた者は、その認定、資格等を取り消されることはない。

問7 フグの形態的特徴や生態等について、正しいものを一つ選べ。

- ア 腹ビレや肋骨がないため、腹を膨らませることができる。
- イ 歯は、細かいノコギリ状である。
- ウ フグ目のほとんどの種類が、世界の寒帯から亜寒帯の寒い地域の海に広く分布している。
- エ フグは種類が明確に分かれているため、雑種は存在しない。

問8 フグの輸入について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 輸入するフグは輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書が添付されているものでなければならない。
- イ 輸入が認められているフグは、種類及び漁獲海域が限定されている。
- ウ 輸入するフグの形態は、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。
- エ 冷凍されたフグを輸入する場合には、凍結方法は特に定められていない。

問9 フグ毒について、正しいものを一つ選べ。

- ア フグ毒は、水にさらした後、十分に加熱調理することで分解することができる。
- イ フグ毒は、テトロドトキシンと呼ばれる神経毒の一種で、無色・無味・無臭である。
- ウ フグ毒による食中毒の主な症状は、腹痛、下痢、嘔吐等の消化器症状である。
- エ フグ毒の毒力は、フグの種類や部位によらず一定である。

問 1 0 フグの切り身の販売に際し必要な表示について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 原料フグの種類については、標準和名、地方名いずれかを表示する。
- イ フグの漁獲水域について、表示しなければならない。
- ウ 生食用のフグの切り身については、生食用である旨を表示しなければならない。
- エ 養殖したフグを用いる場合は、養殖した旨を表示しなければならない。

問 1 1 フグの種類の名稱について、標準和名でないものを一つ選べ。

- ア ハコフグ
- イ ナゴヤフグ
- ウ ネズミフグ
- エ サンサイフグ

問 1 2 日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、適正な処理により人の健康を損なうおそれがないと認められていないフグの種類を一つ選べ。

- ア ショウサイフグ
- イ ハリセンボン
- ウ ドクサバフグ
- エ ヒガンフグ

問 1 3 フグについて、誤っているものを一つ撰べ。

- ア 食用可能な部位はフグの種類や漁獲海域によって異なる。
- イ 食用にできるフグには漁獲海域が限定されているフグの種類がある。
- ウ 両性フグといわれる雌雄同体のフグの生殖巣は、精巣が食用可能な種類のフグであれば、卵巣部分を廃棄すれば精巣は食用として認められる。
- エ 有毒部位を除去することにより、食用として認められているフグの種類は、22種類である。

問 1 4 日本の沿岸域で漁獲されるトラフグの部位のうち、適正な処理により人の健康を損なうおそれがないと認められていない部位を一つ選べ。

- ア 筋肉
- イ 皮
- ウ 精巢
- エ 肝臓

問 1 5 日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、皮が食用として認められていないフグを一つ選べ。

- ア マフグ
- イ カラス
- ウ シロサバフグ
- エ シマフグ

問 1 6 日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、精巢が食用として認められているフグを一つ選べ。

- ア クサフグ
- イ コモンフグ
- ウ ヒガンフグ
- エ クロサバフグ

問 1 7 有毒部位の除去及び処分について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 有毒部位の除去等の処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類及び部位が厚生労働省の通知により定められている。
- イ 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中には洗浄してはならない。
- ウ 塩蔵の原料であるフグ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しなければならない。
- エ 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。

問18 凍結フグの取り扱いについて、誤っているものを一つ選べ。

- ア フグを凍結する場合には、できるだけ内臓を除去しなければならない。
- イ 解凍は、冷蔵庫内でゆっくりと行わなければならない。
- ウ 解凍後は直ちに処理に供しなければならない。
- エ 再凍結は行ってはならない。

問19 適正な処理により、筋肉が人の健康を損なうおそれがないと認められるナシフグの漁獲海域について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 紀伊水道
- イ 有明海
- ウ 橘湾（長崎県）
- エ 香川県及び岡山県の瀬戸内海域

問20 フグの塩蔵処理について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 卵巣や皮の塩蔵処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類は、21種類に限定されている。
- イ 塩蔵処理は、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行わなければならない。
- ウ フグの卵巣は、塩蔵処理しなくてもフグの種類によっては、食用として認められている。
- エ ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認しなければならない。