

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和5年度ふぐ処理師試験問題
(ふぐに関する一般知識)

問1 鹿児島県「ふぐの取扱いの規制に関する条例」及び「条例施行規則」に関連する下記内容のうち、正しいものに○印、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (○) この条例は、公衆衛生上必要な規制を行い、ふぐ毒の食中毒を防止することを目的としている。
- (2) (×) 他の都道府県においてふぐ処理に関する免許を受けている者は全て、本県でもふぐ処理師の免許を取得することができる。
- (3) (×) ふぐの「処理」とは、ふぐの卵巣、精巣、肝臓、胃腸その他毒性のある部分(有毒部分)を除去することをいう。
- (4) (○) ふぐ処理師でない者であっても、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けてふぐを処理することができる。
- (5) (×) 魚介類販売業者に対しては、処理を行っているふぐのみ販売することができる。
- (6) (×) ふぐ処理師は、毎年11月1日現在において、氏名、住所などを同月30日までに知事に届けなければならない。
- (7) (×) 営業を行おうとする者は、営業所ごとに国に届けなければならない。
- (8) (○) 営業者は、営業所を廃止したときは、廃止した日から1箇月以内に届け出るとともに、届出済証を返納しなければならない。
- (9) (○) 営業届出済証は営業所内の見やすい場所に掲示しなければならない。
- (10) (×) ふぐの「処理」に用いた器具は、その都度廃棄すること。

問2 次の組み合わせで、正しいものに○印、誤っているものには×印を（ ）内に記入しなさい。

- | | | | | |
|-----|-----|--------|-------------|--------------|
| (1) | (×) | コモンフグ | 背面小さな斑点 | 可食部位：筋肉、皮 |
| (2) | (○) | カラス | 大黒紋 | 可食部位：筋肉、皮、精巣 |
| (3) | (×) | ゴマフグ | レモン色のしりびれ | 可食部位：筋肉、皮、精巣 |
| (4) | (×) | シロサバフグ | 背面小棘が背鰭に達する | 可食部位：筋肉、皮、精巣 |
| (5) | (○) | カナフグ | 鰓孔が黒い | 可食部位：筋肉、皮、精巣 |

問3 次の文章の [] に適当な語句を下記の語群から選び、その記号を記入しなさい。

- (1) ふぐやふぐ加工品等の販売に係る表示に際しては、次の点に留意すること。
ア 原料ふぐの種類については [ア] を表示すること。
イ ふぐを原料とするふぐ加工品については、食中毒発生時の遡りの観点から、
[エ] が特定できるものを表示すること。
- (2) 凍結したふぐを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部位への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。
ア 凍結は、氷結晶最大生成圏を [オ] に通過させる [ク] 凍結法によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、[コ] を除去した状態で凍結すること。
イ 凍結保管は、マイナス [サ] °C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。
ウ 解凍は [セ] 等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
エ 再 [タ] は行わないこと。
- (3) ふぐの有毒部位の除去の処理に当たっては、次の点に留意すること。
ア 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう [チ] できる一定の容器に保管し、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。
イ 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 [ト] すること。

ア. 標準和名	イ. 地方名	ウ. 重量	エ. ロット	オ. 速やか
カ. 緩やか	キ. 緩慢	ク. 急速	ケ. 骨	コ. 内臓
サ. 18	シ. 10	ス. 熱湯	セ. 流水	ソ. 加熱
タ. 凍結	チ. 施錠	ツ. 梱包	テ. 煮沸	ト. 洗浄

問4 次の組み合わせで、正しいものに○印、誤っているものには×印を () 内に記入しなさい。

- (1) (×) ふぐ毒は出血毒で、致命率が高い。
(2) (○) ふぐに寄生するチョウという寄生虫は鰓や腹部に付着している。
(3) (○) ふぐ毒は、熱に強く、煮沸しても無毒にならない。
(4) (×) ふぐ毒は、同一種であれば季節を通して毒力の強さは同じである。
(5) (○) ふぐの食中毒はほとんどが素人調理によるものである。