

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和6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「同条例施行規則」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) () ふぐ処理師の試験を受けるためには調理師免許が必要である。
- (3) () ふぐの「処理」とは、ふぐの精巢、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、ふぐ処理師の指示を受ければふぐを処理することができる。
- (5) () ふぐ処理師は、除去した有毒部位は、焼却、埋却、薬品処理その他人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (6) () ふぐ処理師は、毎年11月1日現在において、氏名、住所、就業の場所などを同月30日までに知事に届けなければならない。
- (7) () ふぐ処理師は、免許証を亡失し、又は損傷したときは、速やかに免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- (8) () 営業者は、ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づく届出済み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、営業届出済証を返納しなければならない。
- (9) () 営業届出済証は紛失や損傷しないように、人目につかない場所で大切に保管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) () シロサバフグ 背面小棘が背鰭に達する 可食部位：筋肉、皮、精巢
- (2) () トラフグ しりびれは白（又は紅） 可食部位：筋肉、皮、精巢
- (3) () ヒガンフグ 体色は暗褐色に黒斑散在 可食部位：筋肉、皮、精巢
- (4) () マフグ 大黒紋（白い縁取り） 可食部位：筋肉、精巢
- (5) () ショウサイフグ 小棘（トゲ）は無い 可食部位：筋肉、精巢

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 []，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 [] 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 ふぐの処理をするための [] の器具を備えること。
- (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速やかに通過させる [] 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、 [] を除去した状態で凍結すること。
イ 凍結保管は、マイナス [] °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 [] 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 [] は行わないこと。

(3) ふぐを販売する際の表示について

生鮮食品のふぐについては名称及び原産地等を表示し、ふぐ加工品等については、名称、賞味（消費）期限等のほか、 [] を表示し、食中毒発生時の遡りの観点から、 [] やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示すること。

ア. 熱湯	イ. 流水	ウ. 汎用	エ. 専用	オ. 精巢
カ. 卵巣	キ. 緩慢	ク. 急速	ケ. 骨	コ. 内臓
サ. 18	シ. 10	ス. 1	セ. 原料ふぐの種類	
ソ. 加工年月日	タ. 凍結	チ. 施錠	ツ. 加熱	テ. 煮沸
ト. 洗浄				

問4 次の文章で、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) () ふぐの種類を表示に当たっては、その地域でなじみの深い地方名を用いること。
(2) () ふぐにも寄生し食中毒の原因となるアニサキスは加熱（60°Cで1分以上）又は冷凍（-20°Cで24時間以上）により感染を防ぐことができる。
(3) () ふぐはアフラトキシンという毒をもつ。
(4) () ふぐによる食中毒の主な症状は麻痺で、ふぐを食べてから症状が出るまでの時間は比較的長い（24時間以上）。
(5) () ふぐ毒は、熱に強く、煮沸しても無毒にならない。