

指示があるまでは開いてはいけません。

令和5年度

東京都ふぐ取扱責任者試験問題

受験の際の注意事項

- 1 試験問題は、1から35までの35問です。
- 2 試験時間は、90分間です。
- 3 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。電源を切ってカバン等にしまってください。
- 4 解答用紙に印字されている受験番号・フリガナが誤っていないかを確認してください。
- 5 解答用紙の氏名欄に姓名を記入してください。
- 6 問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 7 解答は、HB以上の濃さの鉛筆又はシャープペンを使ってマークしてください。また、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。ボールペンは使用しないでください。
- 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も結構です。

※解答用紙の記入例

問題 1 日本の首都で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 大阪
- 2 東京
- 3 京都

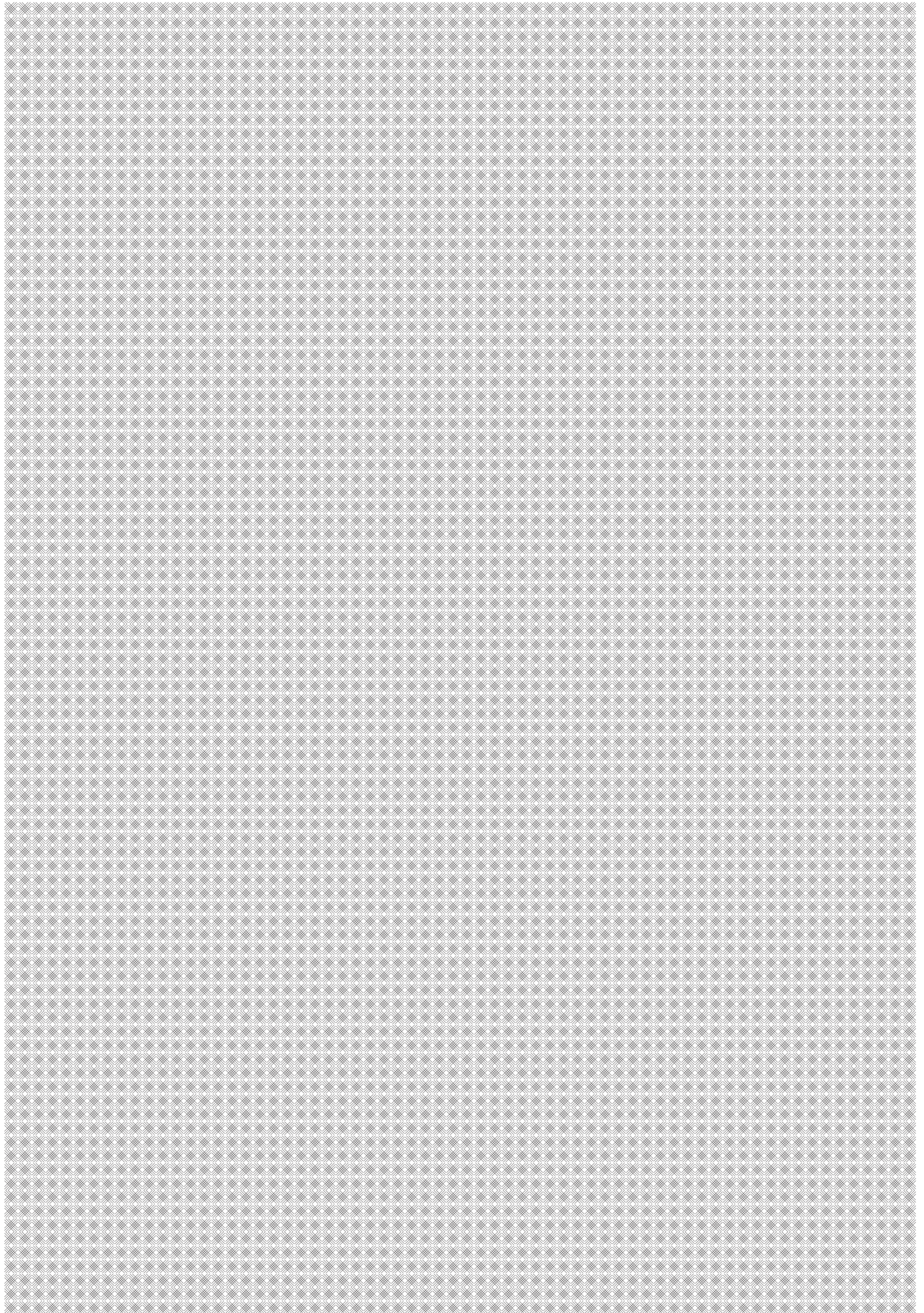
解答

良い解答の例 (濃く、はみ出さないようにマークすること。)



悪い解答の例 (解答とはみなさない。)





- 1 東京都ふぐの取扱い規制条例の目的に関する記述について、**正しい場合には1**を、**誤っている場合には2**を選びなさい。

この条例は、ふぐ取扱責任者、ふぐ取扱所、営業者等について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する食中毒を未然に防止し、もつてふぐの取扱いを普及し、振興することを目的とする。

- 2 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する用語の定義に関する記述で、()に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐの取扱いとは、食品として(A)を販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために(B)し、若しくは処理することをいう。ただし、処理の終わったものであつて規則で定めるものを販売し、又は販売の用に供するために(B)することを除く。

	(A)		(B)
1	すべてのふぐ	—	加工
2	すべてのふぐ	—	貯蔵
3	食用のふぐ	—	加工
4	食用のふぐ	—	貯蔵

- 3 東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則で規定する食用のふぐ及び可食部位に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 日本の沿岸域等で漁獲されたすべての「ひがふぐ」は食用のふぐである。
- 2 皮が可食部位でないふぐであっても、「ひれ」は食用にすることができる。
- 3 「なしふぐ」の精巢は、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたもののみ食用にすることができる。

4 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者の試験及び免許に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱責任者試験の受験資格には、年齢制限はない。
- 2 東京都知事が行うふぐ取扱責任者試験に合格した者にのみ、ふぐ取扱責任者の免許を与える。
- 3 ふぐ取扱責任者試験は、ふぐの毒に起因する食中毒の防止のために、ふぐ取扱責任者として必要な技術について、毎年一回実施する。

5 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者免許証に関する記述について、**正しい場合には1**を、**誤っている場合には2**を選びなさい。

ふぐ取扱責任者は、婚姻等のために改姓したとき、戸籍謄本などで免許証に記載された氏名が自身であることを証明できる場合は、免許証の書換えを知事に申請する必要はない。

6 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者免許証に関する記述について、**正しい場合には1**を、**誤っている場合には2**を選びなさい。

ふぐ取扱責任者が死亡したときは、同居の親族又はその他の同居者は、速やかに当該免許証を知事に返納しなければならない。

- 7 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者免許の取消し及び停止に関する記述で、() に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ取扱責任者は、東京都ふぐの取扱い規制条例第 11 条の規定に違反し、(A) ときは、当該処分があったことを知った日から (B) 以内に、(C) を知事に返納しなければならない。

	(A)	(B)	(C)
1	免許を取り消された	— 5 日	— 免許証
2	免許の効力を停止された	— 10 日	— 認証書
3	免許を取り消された	— 5 日	— 認証書
4	免許の効力を停止された	— 10 日	— 免許証

- 8 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐの取扱いへの従事に関する記述について、**正しい場合には 1** を、**誤っている場合には 2** を選びなさい。

ふぐ取扱責任者以外の者は、ふぐの取扱いに従事してはならない。ただし、ふぐ取扱所として認証を受けた施設において、営業者の指示を受けてふぐの取扱いを行う場合は、この限りではない。

- 9 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者が行うふぐの取扱いに関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A 有毒部位を確実に除去した後の可食部位は十分に洗浄しなければならない。
- B 除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないように施錠できる容器等に保管しなければならない。
- C ふぐ取扱責任者は、食用のふぐ以外の種類のふぐを販売することができる。

- 1 A と B 2 B と C 3 A と C

10 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱責任者の義務に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A 除去した有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。
- B 解凍後の食用のふぐは、直ちに処理すること。
- C 解凍後の食用のふぐを保存する場合は、急速凍結法により再凍結すること。

1 AとB 2 BとC 3 AとC

11 東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則で規定するふぐの運搬又は貯蔵に関する記述で、()の中に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐの運搬又は貯蔵に際して、紛失又は盗難が生じない処置を講ずることは、()の義務である。

- 1 運搬・貯蔵業者
- 2 営業者
- 3 ふぐ取扱責任者

12 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱所の認証書に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 営業者は、認証書を破損したときは、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。
- 2 営業者は、認証書をふぐ取扱所の見やすい場所に掲示しておかなければならない。
- 3 営業者は、専任のふぐ取扱責任者を変更したときは、認証書の書換えを知事に申請しなければならない。

13 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する公表に関する記述で、()に入る語句として正しいものを次の中から選びなさい。

知事は、()、この条例又はこの条例に基づく処分に違反した者の名称等を公表し、食品衛生上の危害の状況を明らかにすることができる。

- 1 ふぐの毒による危害を発生させた者を罰するため
- 2 ふぐの毒による危害の発生を防止するため
- 3 ふぐの毒による危害の被害者を救済するため

14 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する罰則に関する記述について、最も重い「2年以下の懲役又は50万円以下の罰金」に処せられる場合として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱責任者が免許証を他人に貸与した場合
- 2 営業者が認証書を他人に貸与した場合
- 3 ふぐ取扱責任者が、認証されたふぐ取扱所以外の場所で、未処理のふぐを取り扱った場合
- 4 営業者が認証を受けずにふぐ取扱所を経営した場合

15 「フグの衛生確保について（昭和58年厚生省通知）」で定めているふぐの処理に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵処理については、塩蔵を十分に行うこととし、卵巣にあつては1年以上、皮にあつては3月以上行うこと。

16 フグの外観上の特徴に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 フグ科のフグの歯は、小さな歯が癒合^{ゆごう}して上下各1枚、合計2枚の歯板となっている。
- 2 フグのひれの色や形は、フグの種類によって異なる。
- 3 フグには鱗^{うろこ}を有するものがある。

17 フグの外観上及び内部構造の特徴に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A フグの肺は弾力性に富む膨張のうとなっており、大量の水または空気を吸い込んで腹を膨らませることができる。
- B フグには、内臓を保護するための肋骨^{ろっこつ}がない。
- C 目を閉じることができる。

- 1 AとB 2 BとC 3 AとC

18 両性フグに関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 フグには、片方は精巢、片方は卵巢というように、両性の生殖腺を備えたものが見られる。
- 2 両性の生殖腺の形態は、卵巢、精巢が複雑に組み合わせられたものなど、いろいろある。
- 3 両性の生殖腺の精巢部分は、食用とすることができる。

19 フグの寄生虫に関する記述で、() に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

アニサキスは、魚類の (A) にしばしば寄生している糸くず様の体長 10～30mm の線虫で、人が生きたまま摂取した場合、時には腹痛を起こすことがある。

(B) 又は冷凍 (マイナス 20℃ で 24 時間以上) により感染を防ぐことができる。

(A)		(B)
1 胸びれの下	—	加熱
2 胸びれの下	—	30 分程度の酔じめ
3 腹腔内 ^{ふくこう} や臓器	—	加熱
4 腹腔内 ^{ふくこう} や臓器	—	30 分程度の酔じめ

20 フグに関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 日本近海に分布しているフグの種類は約 100 種類である。
- 2 フグの名前は、地方によって色々な俗名で呼ばれており、俗名の使用が原因で種類の判断を誤ると中毒を起こす恐れがあるので、フグの販売に際して必ず標準和名を使用しなければならない。
- 3 フグはその成長の段階に関わらず、体色や斑紋^{はんもん}等が同じであるので、種類鑑別を行うのは容易である。

21 食用にできないフグの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ホシフグ、センニンフグ
- 2 タキフグ、ネズミフグ
- 3 アカメフグ、シッポウフグ

22 クサフグの外観の特徴に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を選びなさい。

背面と体側面は暗緑色地に小白斑が散在し、背面・腹面に小棘しょうきょく（トゲ）が密生している。

23 ナシフグの外観の特徴に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を選びなさい。

胸びれ後方上部に黒紋があり、その周囲が白く菊花のように形どられている。背面・腹面共に小棘しょうきょく（トゲ）がある。

24 ドクサバフグの外観の特徴に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を選びなさい。

シロサバフグによく似ているが、尾びれの先端上下が白くないこと、背面の小棘しょうきょく（トゲ）が広範囲に及ばず、背びれまで達していないことで区別する。

25 ハコフグの特徴に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 体の横断面はほぼ四角形に近い。
- 2 体は骨質の固い甲らになっていて、眼の下や、体の数か所にはっきりとした棘とげがある。
- 3 可食部位は筋肉、皮、精巣である。

26 フグ毒に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 人が食べて死ぬ毒量は、およそ1万MU（マウスユニット）と考えられている。
- 2 有毒とされている臓器は、四季を通じて有毒である。
- 3 フグの体内にあるフグ毒（粗毒）は水によく溶ける。そのためよく水洗いをするにより臓器の中の毒を完全に取り除くことができる。

27 フグ毒に関する記述で、() 内に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

フグは、種類によって毒力が異なる。フグの種類が同じであった場合、各個体による毒力は (A)。

筋肉の末梢神経及び中枢神経の麻ひを起こさせるフグ毒については、有効な免疫血清が開発されて (B)。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 同じである | — | いる |
| 2 | 同じである | — | いない |
| 3 | 異なる | — | いる |
| 4 | 異なる | — | いない |

28 フグ中毒に関する記述について、正しい場合には1を、誤っている場合には2を選びなさい。

口唇のしびれなどの自覚症状が現れて中毒に気付いたときは、おう吐及び利尿を促すなどの応急処置をせず、そのまま静かに寝かせ、様子を見る。

29 筋肉、皮、精巢のすべてが食用とされるフグの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A ヨリトフグ
- B ショウサイフグ
- C カナフグ

- 1 AとB 2 BとC 3 AとC

30 皮が可食部位であるフグとして正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 クロサバフグ
- 2 コモンフグ
- 3 サンサイフグ

31 食品衛生法に関する記述で誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としている。
- 2 食品等事業者は、販売食品に起因する食品衛生上の危害の発生の防止のために、必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 販売食品の原材料の安全性の確保、自主検査の実施などの措置は、専ら納品業者の責任で行われるものである。
- 4 食品等事業者は、食品衛生上の危害の原因となった販売食品の廃棄などの措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

32 食品衛生法に関する記述で正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A 食品の製造や加工、調理は清潔で衛生的に行わなければならないが、無償で授与する場合はこの限りではない。
- B ふぐについては、有毒部位の除去という処理により、人の健康を損なうおそれがない場合に限り、販売、製造、加工、調理することができる。
- C 厚生労働大臣が定めた食品の製造、加工等に関する基準に合わない方法による食品は、製造、加工、調理、販売してはならない。

- 1 AとB 2 BとC 3 AとC

33 食品衛生法第 54 条の規定に基づく営業施設の基準について、食品衛生法施行条例で定める事項に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 魚介類販売業で、生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備える必要はない。
- 2 飲食店営業のうち、ふぐを処理する施設にあつては、ふぐの処理をするための専用の器具を備える必要はない。
- 3 従事者の手指を洗浄消毒する流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造である必要がある。

34 水産食品に関する衛生法規について、HACCP に沿った衛生管理に関する記述として、**正しい場合には 1** を、**誤っている場合には 2** を選びなさい。

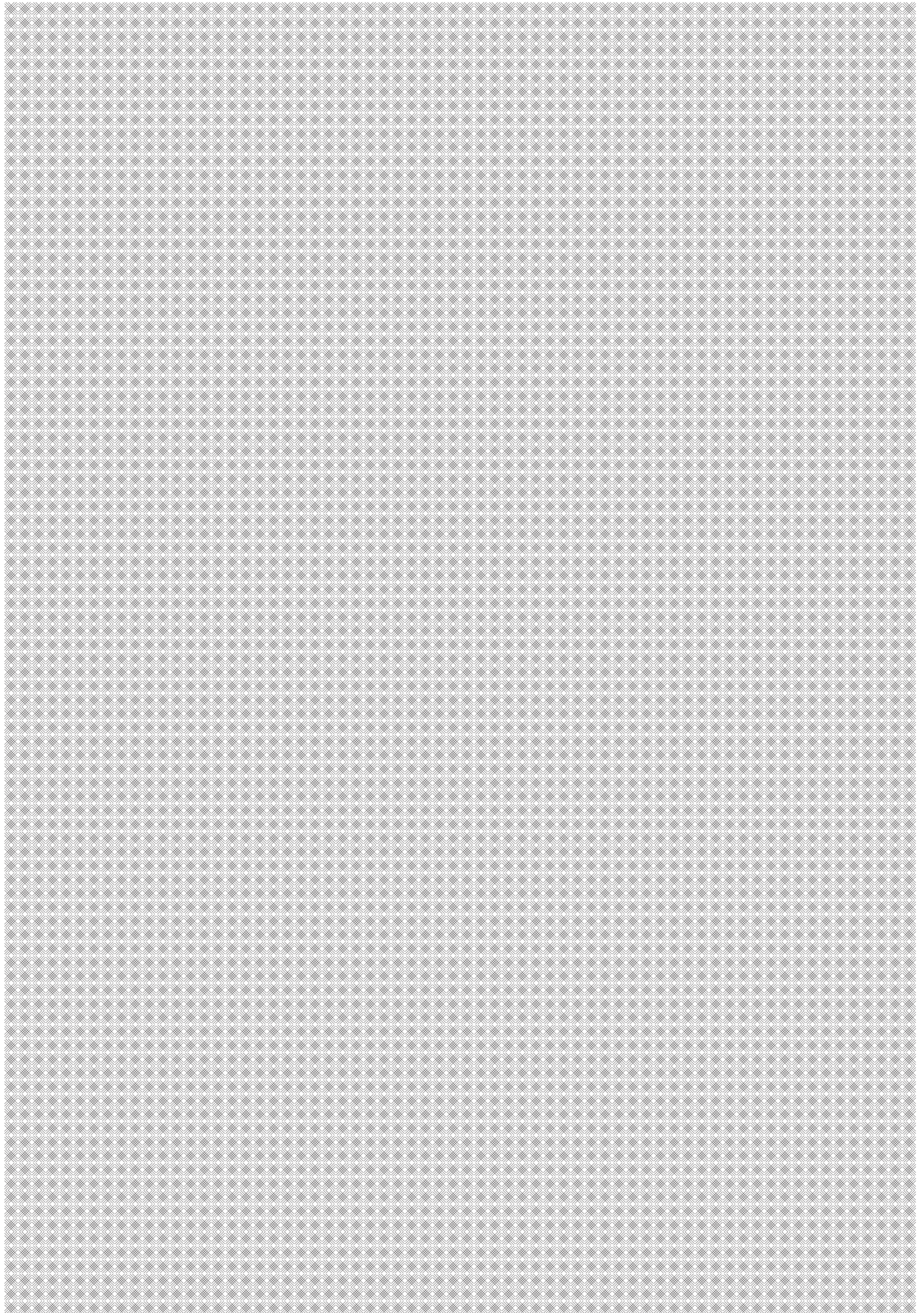
営業者は、衛生管理計画及び手順書を定めた後、その効果を検証し、必要に応じて内容を見直すことが求められている。

35 食中毒の発生を防止するための対策として、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A クドアによる食中毒を防止するため、生食又は加熱不十分なまま喫食する鮮魚をマイナス 10℃ で 4 時間以上凍結した。
- B 腸炎ビブリオによる食中毒を防止するため、食材を真水で良く洗い、10℃ 以下で保管し、加工工程全体を速やかに行つた。
- C ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝を加熱加工・調理する際に、中心温度 85℃ 以上で 90 秒以上加熱した。

- 1 A と B 2 B と C 3 A と C

白 紙





古紙配合率70%再生紙を使用しています。
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。



この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。