

指示があるまでは開いてはいけません。

令和 6 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

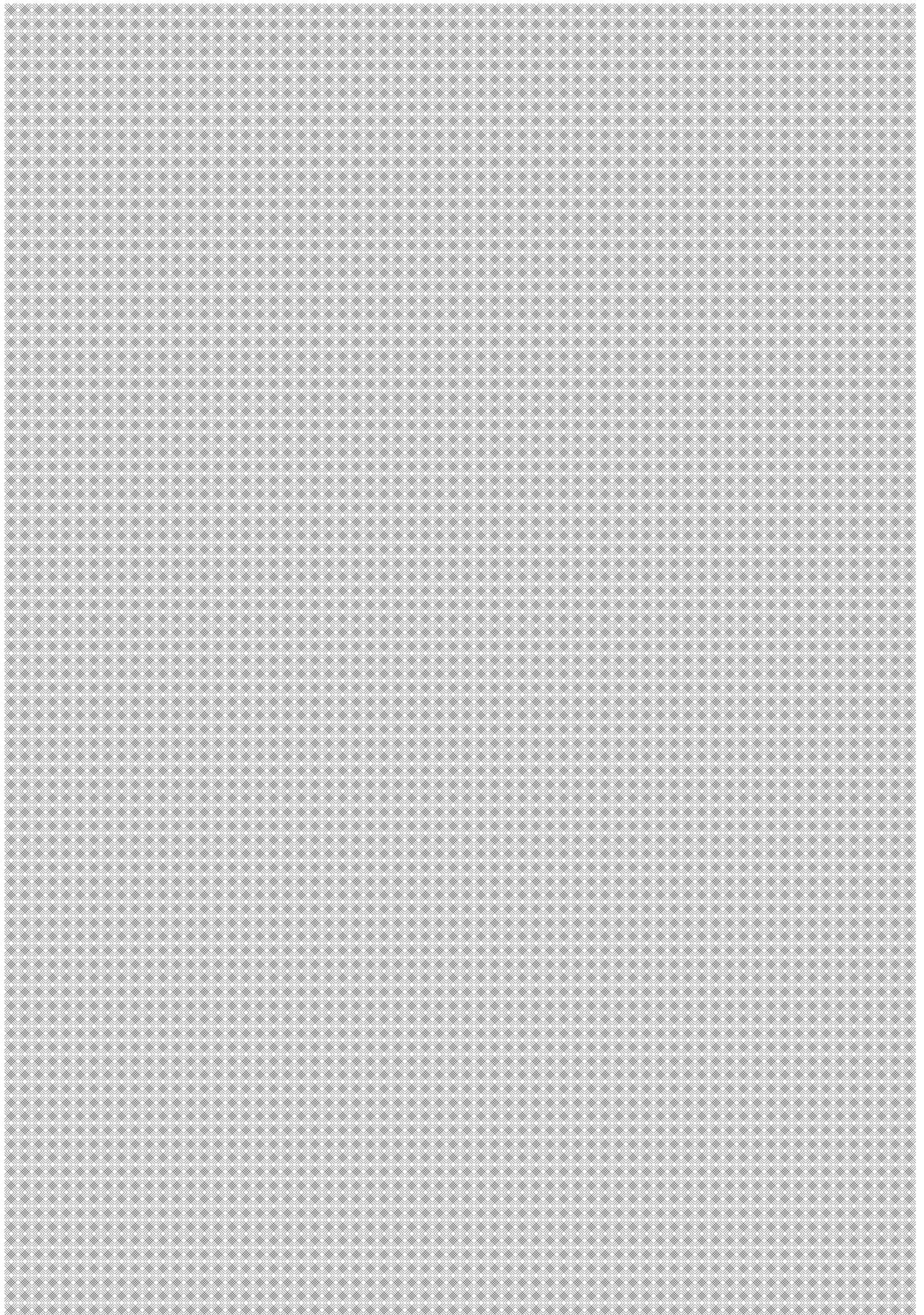
解 答

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、() 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。

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、(A) を未然に防止し、もって(B) ことを目的とする。

- | (A) | (B) |
|----------------|-----------------|
| 1 不正競争 | — ふぐ取扱所の事業継続を図る |
| 2 不正競争 | — 食品の安全性を確保する |
| 3 ふぐの毒に起因する食中毒 | — ふぐ取扱所の事業継続を図る |
| 4 ふぐの毒に起因する食中毒 | — 食品の安全性を確保する |

- 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、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐの取扱いとは、食品として食用のふぐを販売し、又は販売の用に供するために貯蔵し、処理し、加工し、若しくは調理することをいう。
- 2 ふぐ取扱責任者とは、知事が行う試験に合格した者をいう。
- 3 営業者とは、知事の認証を受けて、ふぐ取扱所を経営する者をいう。

- 3 東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則で規定する食用のふぐの種類に関する記述AとBについて、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

A しょうさいふぐ(日本の沿岸域等で漁獲されたもの)の可食部位は、筋肉及び精巢である。

B まふぐ(日本の沿岸域等で漁獲されたもの)の可食部位は、筋肉、皮及び精巢である。

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | A | ○ | B | ○ |
| 2 | A | ○ | B | × |
| 3 | A | × | B | ○ |
| 4 | A | × | B | × |

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 ふぐ取扱責任者の免許の取消処分を受けた後、3年を経過しない者には免許を与えない。
- 2 ふぐ取扱責任者試験は、ふぐ取扱所を経営するために必要な知識及び技能について、毎年一回以上実施する。
- 3 ふぐ取扱責任者は、免許証の記載事項に変更があつたときは、免許証の書換えを知事に申請しなければならない。

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の取消し又は停止に該当する場合として、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A 認証を受けた飲食店で、常連客の求めに応じ、とらふぐの肝臓を提供した。
- B ふぐ取扱所において、ふぐ取扱責任者の指示及び立会いの下に、ふぐ取扱責任者ではない従業員にふぐの販売をさせた。
- C ふぐ取扱所において、専任のふぐ取扱責任者が、ふぐ取扱責任者でない者に未処理の食用のふぐを販売した。

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 AとC

6 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱い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、食品の貯蔵を業とする者は、インターネットで未処理の食用のふぐを販売することができる。

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の義務に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 食用のふぐ以外の種類のふぐを販売する場合は、あらかじめ有毒部位を確実に除去すること。
- 2 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すること。
- 3 解凍した食用のふぐを処理に供しなかった場合は、直ちに再凍結すること。

8 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取扱責任者の義務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。

どちらもふぐ取扱所の認証を受けている、ふぐ販売店Aと飲食店Bがある。

ふぐ販売店Aのふぐ取扱責任者a氏が、飲食店Bから注文を受けた未処理の食用のふぐを配達するために飲食店Bへ向かったところ、飲食店Bのシャッターが閉まり店員も不在だったため、飲食店Bの前にふぐの入った箱を置いてその場を離れ、紛失又は盗難が生じない処置を講じなかった。

ふぐ取扱責任者a氏のこの行為は、東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則に違反していない。

9 東京都ふぐの取扱い規制条例に関する記述AとBについて、正しいものは「○」、誤っているものは「×」としたときの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

A 認証されたふぐ取扱所以外の場所であっても、ふぐ取扱責任者であれば、ふぐの取扱いに従事することができる。

B ふぐ取扱責任者は、ふぐ取扱責任者免許証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。

- | | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | A | ○ | B | ○ |
| 2 | A | ○ | B | × |
| 3 | A | × | B | ○ |
| 4 | A | × | B | × |

10 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、認証を受けたふぐ取扱所において、専任のふぐ取扱責任者を変更したときは、認証書の書換えを申請しなければならない。
- 2 営業者が当該営業を譲渡した場合、当該営業を譲り受け、営業者の地位を承継した者は、遅滞なく、その事実を証する書面及び認証書を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。
- 3 営業者は、認証書を破り、汚し、又は失ったときは、認証書の再交付を申請しなければならない。

11 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する認証書の返納に関する記述について、認証書を返納しなければならない場合として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱責任者でない営業者が死亡し、相続人がふぐ取扱所を相続する場合
- 2 ふぐ取扱所を廃止した場合
- 3 専任のふぐ取扱責任者が当該ふぐ取扱所でふぐの取扱いに従事しなくなった場合

12 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する報告の要求及び立入検査に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 知事は、食品衛生監視員に、ふぐの取扱いを行う施設に立ち入らせ、犯罪捜査をさせることができる。
- 2 営業者は、営業中かつ多忙な時には、立入検査を拒むことができる。
- 3 知事から求められた報告に対し、営業者が虚偽の報告をした場合、罰則の対象となる。

1 3 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。

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することができるが、その主たる目的は、社会的な制裁を受けさせることである。

1 4 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する罰則のうち最も重い「2年以下の懲役又は50万円以下の罰金」についての記述として、**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。

ふぐ取扱所の認証を受けた飲食店の営業者が、ふぐ取扱責任者ではない従業員に、ふぐ取扱責任者の指示又は立会いなしに、ふぐの取扱いを行わせた。この営業者は、最も重い罰則の対象となる。

1 5 「フグの衛生確保について（昭和58年厚生省通知）」で定めているフグ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。

フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。

1 6 食用の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 ひれの色や形は、同一種でも漁獲海域により異なるため、フグの種類鑑別を行うときの参考にはならない。
- 2 種類によっては、体の表面に多数の棘とげを有しているものや鱗うろこを有しているものがある。
- 3 背びれは、しりびれとほぼ同形同大で、体の後部にしりびれと上下対向になっている。

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

- 1 歯は、癒合してすり鉢状になっており、餌をすり潰すのに適している。
- 2 胃袋の一部は、弾力性に富む膨張のうとなっており、大量の水を吸い込んでふくらますことができる。
- 3 筋骨は、非常に発達しており、内臓を保護するための十分な強度と大きさを備えている。

18 食用の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 フグには、片方が精巢、片方が卵巢というように、両性の生殖腺を備えたものが見られる。
- 2 全ての両性フグの生殖腺は、それぞれが上下又は左右に規則正しく配列している。
- 3 両性フグの生殖腺のうち一部の種類のフグの精巢は、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、魚類の腹腔内や臓器にしばしば寄生する線虫で、人が生きたまま摂取した場合、腹痛を起こすことがある。アニサキスによる感染を防ぐには、魚を(A)℃で、(B)時間以上冷凍するか、十分に加熱する必要がある。

| | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 0 | — | 1 2 |
| 2 | 0 | — | 2 4 |
| 3 | — 2 0 | — | 1 2 |
| 4 | — 2 0 | — | 2 4 |

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 フグは、世界の寒帯及び亜寒帯地域の寒冷な海域に広く分布している。
- 2 フグの種類は、世界中では約 200 種類知られており、このうち日本の近海に分布しているのは約 80 種類である。
- 3 フグはその大きさ等により斑紋が本来のものと異なる場合があるので、フグの種類鑑別をする上で注意する必要がある。

21 ホシフグの外観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 体表面に小白点と小棘きょく（トゲ）がある。
- 2 黄褐色の地色にさまざまな形の小白点がある。
- 3 背面から体側にかけて細かい小黑点が密在して網目状をなし、肛門部が黒い。

22 トラ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。

体色は背面が暗緑黒色で腹面は白色。側面には斑点が多く、胸びれ後方上部には白くふちどられた大黒紋がある。背及び腹には鋭い小棘きょく（トゲ）が密生する。しりびれは黒い。

23 ショウサイ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。

背面は茶色の地色に濃褐色の斑紋があり、大型魚ではこれが途切れて点状になる。しりびれが黄色く、尾びれの下縁が黒い。

24 ヒガンフグの外観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 体色は暗褐色地に黒斑が散在し、棘^{とげ}はないが体表全面に皮質の小突起が散在している。
- 2 背面・側面は桃色又は赤褐色の地色に小黑点が散在する。背面・腹面共に棘^{とげ}はなく平滑である。
- 3 体色は、背面が淡い暗緑色で模様や斑紋はない。体側は金色又は銀色光沢があり、腹面は白色である。

25 ヨリト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。

背面は淡褐色で、尾びれ下方が白い。皮には小じわのような細かい線があり、全体に皮がたるんでいるような感じである。水を飲んでいることが多く、腹はたるんでいる。

26 フグ毒に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 フグ毒はストリキニーネと呼ばれ、純粋な結晶は無色、無味、無臭である。
- 2 フグ毒の毒量はMU（マウスユニット）で表され、1 MUは体重 20 g のマウス 1 匹を 30 分で死亡させる毒量とされている。
- 3 フグの体内にあるフグ毒は水によく溶けるため、よく水洗いをするにより、フグの体内から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。

フグの毒力は、フグの種類が同じ場合、漁獲海域により (A)。また、処理等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には、漁獲海域が (B)。

- | (A) | | (B) | |
|-------|----------|-------|---------------|
| 1 | 異なることはない | — | 限定されているものがある |
| 2 | 異なることはない | — | 限定されていないものはない |
| 3 | 異なる場合がある | — | 限定されているものがある |
| 4 | 異なる場合がある | — | 限定されていないものはない |

28 フグ毒による食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。

フグ毒による食中毒の初期の症状としては、摂食後 20 分からおそくとも 3 時間までにあらわれる口唇部及び舌端の軽いしびれがある。

29 フグの各部位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。

食用にできるフグであれば、種類を問わず、ひれはひれ酒等の食用にすることができる。

30 筋肉、皮、精巢の全てが食用とされるフグとして、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

- A カナフグ
- B ゴマフグ
- C シロサバフグ

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 AとC

31 食品衛生法に規定されている、不衛生な食品又は添加物等の販売等の禁止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。

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、これを販売し又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。ただし、人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると常識の範囲で判断できるものは、この限りでない。

32 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ふぐを処理する施設に関する記述で、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 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必要がある。
- 2 ふぐの処理をするための専用の室を備える必要がある。
- 3 ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏零下18度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必要がある。

33 食品等事業者に対して実施が制度化されているHACCPに沿った衛生管理に関し、営業者が行わなければならないこととして、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る。
- 2 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、必要に応じて保存する。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す。

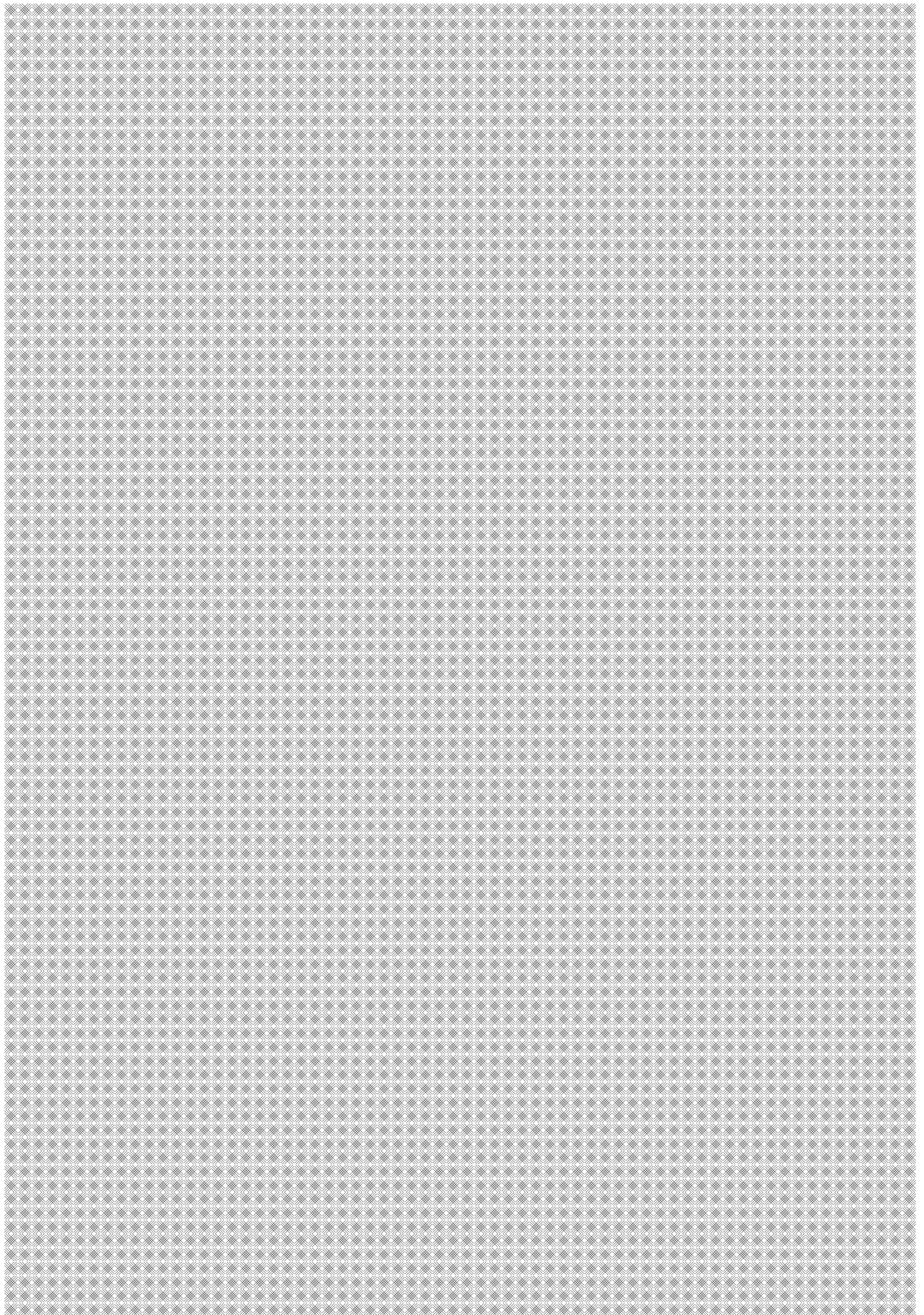
34 食品表示法第4条に基づく食品表示基準で規定する表示の方法について、容器包装に入れられ販売される「ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの」に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示しなければならない。
- 2 原料ふぐの種類について、学名で表示するとともに、学名である旨を表示しなければならない。
- 3 原料ふぐの種類がこもんふぐの場合は、漁獲水域名を表示しなければならない。

35 水産食品の製造等におけるふぐ毒による危害の管理方法（管理措置）について、誤っているものを次の中から選びなさい。

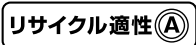
- 1 原材料の受入時に、出荷者が信用できる者であることを確認する。
- 2 検品時に、種類不明のふぐが混入していた場合は、安全のため筋肉のみを使用する。
- 3 処理にあたっては、都道府県等のふぐ毒に関する規制、指導通知等を遵守する。

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。