

指示があるまでは開いてはいけません。

令和 7 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

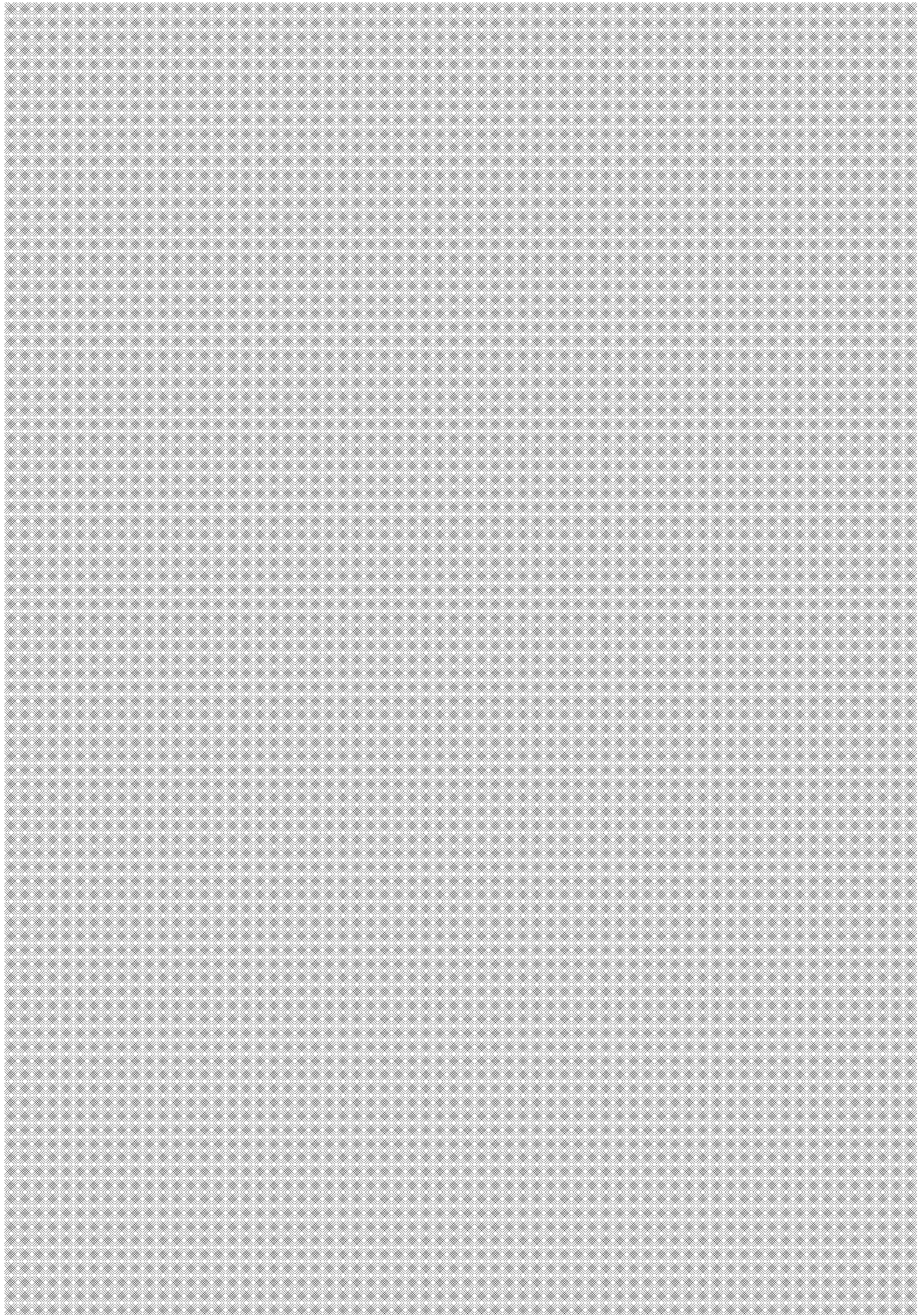
解 答

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するとともに、ふぐ資格者制度の全国平準化を促進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、食品として食用のふぐを販売し（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（ A ）し、若しくは（ B ）することをいう。ただし、（ B ）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（ A ）することを除く。

	（ A ）		（ B ）
1	包装	—	加工
2	包装	—	処理
3	貯蔵	—	加工
4	貯蔵	—	処理

- 3 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免許及び試験に関する記述で、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱責任者の免許は、東京都知事が行うふぐの取扱いに係る試験に合格した者のみに与えられる。
- 2 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知識及び技能について、毎年1回以上実施する。
- 3 知事は、視力が不十分で眼鏡等を用いて補正してもふぐの処理ができない者には、免許を与えない。

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免許証（以下「免許証」という。）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 ふぐ取扱責任者は、免許証の記載事項に変更があったときは、免許証の書換えを知事に申請しなければならない。

B ふぐ取扱責任者は、免許証を破り、汚し、又は失ったときは、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。

C ふぐ取扱責任者が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、同居の親族又はその他の同居者は、当該免許証を焼却等の方法で確実に廃棄しなければならない。

1 AとB

2 BとC

3 AとC

5 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及び可食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。

養殖のとらふぐの肝臓は、可食部位である。

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の義務に関する記述の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

A ふぐ取扱所の認証を受けた販売店において、従業員であるふぐ取扱責任者 a が、東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則に規定する食用のふぐ以外の種類のふぐを、ふぐ取扱責任者 b に食用として販売した。

B ふぐ取扱所の認証を受けた飲食店において、従業員であるふぐ取扱責任者が、ふぐ取扱責任者ではない別の従業員にふぐ取扱責任者免許証を貸与し、ふぐの仕入れを行わせた。

- | | | | | |
|---|---|---------|---|---------|
| 1 | A | 義務違反でない | B | 義務違反でない |
| 2 | A | 義務違反でない | B | 義務違反である |
| 3 | A | 義務違反である | B | 義務違反でない |
| 4 | A | 義務違反である | B | 義務違反である |

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。

ふぐの有毒部位は、焼却等衛生上の危害が生じない方法で処分すること。

8 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ついて、ふぐの毒に起因する食中毒を防止するため同条例施行規則で定める事項として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱責任者が当該ふぐ取扱責任者以外の者にふぐの運搬又は貯蔵を行わせる場合には、ふぐ取扱責任者が、紛失又は盗難が生じない処置を講ずる必要がある。
- 2 除去したふぐの有毒部位を保管する容器等には、ふぐ取扱責任者の氏名を朱書きし、厳格に管理する必要がある。
- 3 除去したふぐの有毒部位の処分に際しては、ふぐ取扱責任者自身が焼却等の現場に立ち会う必要がある。

- 9 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、
() 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。

ふぐ取扱所を営もうとする者は、ふぐ取扱所ごとに、次に掲げる事項について知事の認証を受けなければならない。

- 一 ふぐ取扱所の (A) 及び所在地
- 二 専任の (B) の氏名

(A)		(B)	
1	名称	—	食品衛生責任者
2	名称	—	ふぐ取扱責任者
3	連絡先	—	食品衛生責任者
4	連絡先	—	ふぐ取扱責任者

- 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ついて、営業者が認証に係る地位を承継できるすべての場合を記述しているものを次の中から選びなさい。

- 1 営業者の相続
- 2 営業者の相続、合併若しくは分割（当該営業を承継させるものに限る。）
- 3 営業の譲渡又は営業者の相続、合併若しくは分割（当該営業を承継させるものに限る。）

- 11 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する認証書に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 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。
- 2 営業者は、認証書を破り、汚し、又は失ったときは、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。
- 3 営業者は、認証書を紛失することがないように、施錠できるロッカー等に保管しておかなければならない。

1 2 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する営業者の義務に関する記述 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 営業者は、ふぐ取扱責任者又はふぐ取扱責任者の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行う者でなければ、ふぐの取扱いを行わせてはならない。

B 営業者は、認証書を他人に譲渡してはならない。

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

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、食品等のリコール情報を把握するため、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 4 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で、罰則が適用される場合として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 知事の認証を受けていない者が、ふぐ取扱所を経営した場合
- 2 営業者が、食品衛生監視員による立入り検査を拒否又は妨げた場合
- 3 ふぐ取扱責任者が、ふぐ取扱責任者免許証を紛失し、紛失した日から 5 日以内に免許証の再交付を知事に申請しなかった場合

- 15 「フグの衛生確保について（昭和 58 年厚生省通知）」で定めている食用のフグ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。

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の種類及び部位については、地域により実情が異なることから、各自治体の条例において定めること。

- 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 腹びれがある。
- 2 鋭く尖った円錐形の歯を持っているものが多い。
- 3 目を閉じることができる。

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

- 1 ひれの色や形は、フグの種類によって異なる場合が多いので、種類鑑別を行うときの参考となる。
- 2 フグの肝臓は弾力性に富み膨張させることができるので、大量の水又は空気を吸い込んでふくらませることができる。
- 3 フグには背骨がない。

- 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 両性フグの生殖腺は、全て有毒部位とされ、食用が禁止されている。
- 2 一部のフグには、片方は精巣、片方は卵巢であるものが見られる。
- 3 両性フグの生殖腺は、必ず左右、上下のように精巣と卵巢が単純に配列されている。

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、海産哺乳類を終宿主とする寄生虫で、人が摂取しても人体内では成虫にならない。しかし、人が生きたまま摂取した場合、時には(A)に食い込んで痛みを起こすことがある。

厚生労働省は、予防策として、アニサキスを含む食品を加熱するか又は(B)の冷凍処理を推奨している。

(A)		(B)	
1	肺胞	—	— 20℃で24時間以上
2	肺胞	—	— 18℃で12時間以上
3	胃壁	—	— 20℃で24時間以上
4	胃壁	—	— 18℃で12時間以上

20 モヨウ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。

体表は多数の白色点に覆われており、腹部にはまだらに小棘(トゲ)がある。全長が80cm以上になる大型種である。

21 シマ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・腹面ともに体表に小棘(トゲ)はなく、平滑である。体色は、体背面は暗緑色で、多数の小白色点に覆われており、ひれは、鮮やかな黄色又は橙黄色を呈している。

22 フグ科のカラス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。

体の背面・腹面は小棘(トゲ)に覆われており、体色は、背面は紫がかった黒色で、腹面は白色である。しりびれは黒色である。

23 イシガキ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。

体の表面は強くて短い可動性の棘^{とげ}で覆われている。上下の両顎には大きな歯板が二枚ずつある。

24 ヒガン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。

体色は暗褐色地に黒斑が散在している。体の表面に小棘^{きょく}（トゲ）はない。

25 ネズミ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。

体の側面・背面・ひれに小黑点が散在している。体の表面には、多数の長い可動性の棘^{とげ}がある。

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 筋肉毒であり、横紋筋融解症やミオグロビン尿症を起こす。
- 2 紫外線や直射日光に弱いため、フグの有毒部位であっても、干物にすると無毒化できる。
- 3 人体内での吸収・分解が速く、排せつまでの時間が短いため、人が致死量に達しない量を摂取した場合であれば中毒症状からの回復は速い。

27 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 フグ毒は水によく溶けるため、よく水洗いをすることで有毒部位でも安全に食べることができる。
- 2 フグ毒は耐熱性が低く、100℃の加熱で容易に無毒化することができる。
- 3 純粋なフグ毒は、無色、無味、無臭である。

28 フグ中毒に関する記述で、()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。

フグによる食中毒の初期段階の症状は、唇にあらわれる (A) であり、(B) から遅くとも3時間までにあらわれる。

(A)		(B)
1 発疹 ^{しん}	—	摂取直後
2 発疹 ^{しん}	—	摂取後20分
3 しびれ	—	摂取直後
4 しびれ	—	摂取後20分

29 皮が可食部位であ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 マフグ
- B ヨリトフグ
- C ハリセンボン

- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 AとC

30 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されるナシフグの可食部位の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A 筋肉
- B 精巢
- C 皮

- 1 A
- 2 AとB
- 3 AとBとC

31 食品衛生法第6条で規定する、販売等を禁止されるものに関する記述について、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 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。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

B 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

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

32 食品衛生法により、原則として、すべての食品等事業者に対して制度化された、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管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。

HACCP（ハサップ）とは、最終製品の抜き取り検査により、安全性に問題のある製品の出荷を防止する衛生管理手法であり、従来のように原材料の受入から最終製品までの各工程を管理する必要があるため、より効率的に安全を確保することが可能である。

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。

ふぐを処理する施設における基準については、東京都ふぐの取扱い規制条例で規定しており、食品衛生法施行条例においては特段の規定はない。

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「切り身にしたふぐ、ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用のもの」に関する記述について、正しいものを次の中から選びなさい。

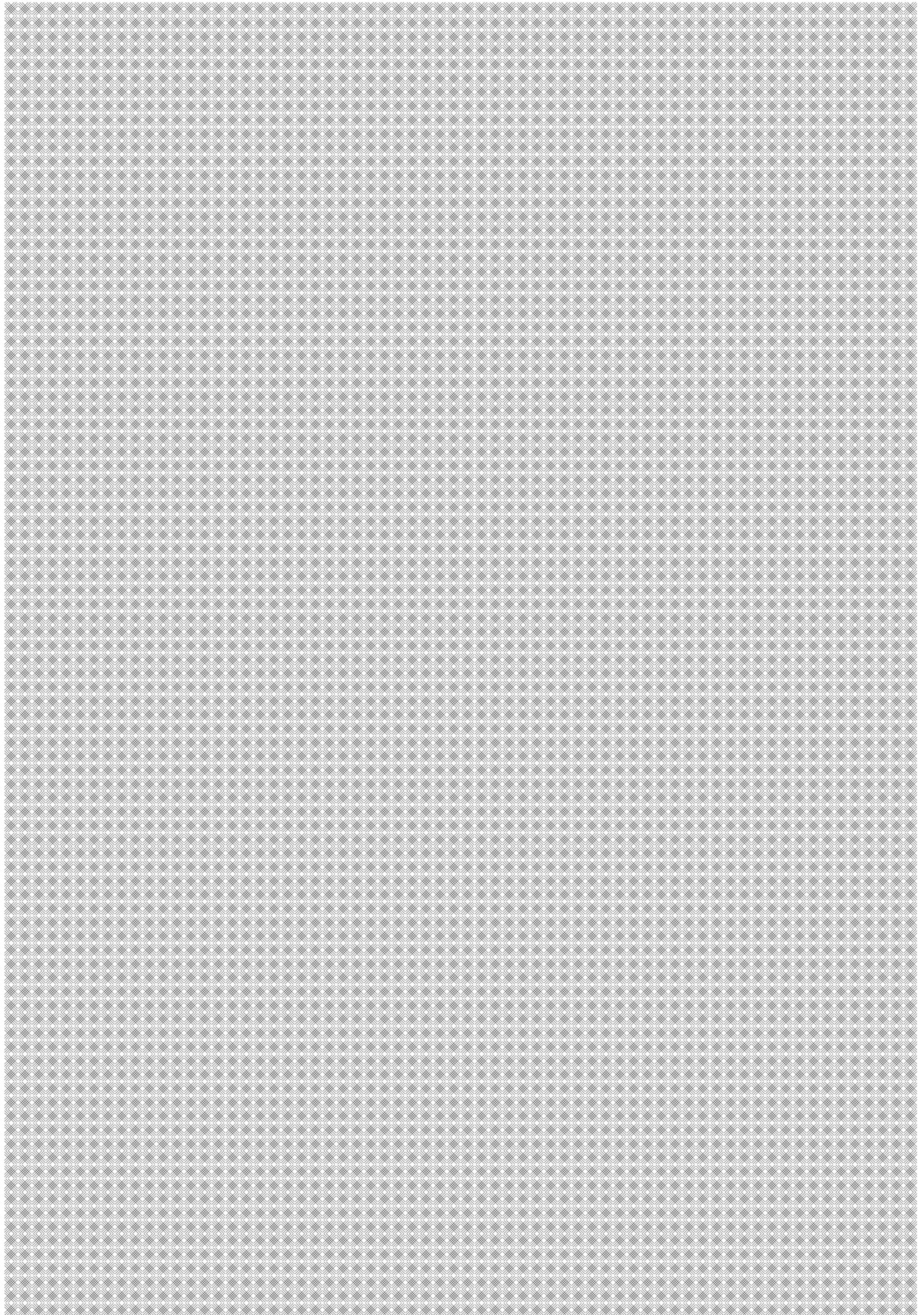
- 1 「加工年月日（ロットが特定できるもの）」は、加工年月日である旨の文字を冠したその年月日を表示することとされており、ロット番号のみの表示は認められない。
- 2 「原料ふぐの種類」は、販売される地域で一般的に使用されている名称を表示する。
- 3 「生食用である旨（凍結させたものを除く。）」は、「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。

35 食中毒の原因となる微生物や寄生虫の特徴に関する記述の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- A ノロウイルスは、少量のウイルスで感染するため、被害が拡大しやすい。
85℃90秒間以上の加熱で死滅する。
- B 黄色ブドウ球菌が増殖時に産生する毒素は、100℃20分の加熱で分解される。
- C 腸炎ビブリオは、室温では速やかに増殖するが、低温下では増殖が抑えられ、加熱に弱い。また、真水にも弱い。

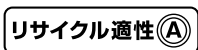
- 1 AとB
- 2 BとC
- 3 AとC

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。