指示があるまでは開いてはいけません。

令 和 8 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

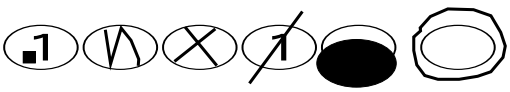
３　京　　都

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。）



この印刷物には再生紙を使用しています。

１　東京都ふぐの取扱い規制条例の目的に関する記述で、（　　）に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

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（　　）を目的とする。

1　食品の安全性を確保すること
2　ふぐ取扱所の健全な経営を図ること
3　食品としてのふぐを広く普及させること

２　東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐの取扱い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。）、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。

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に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

1　都知事が行うふぐ取扱責任者試験に合格した者以外の者には免許を与えない。

2　都知事が行うふぐ取扱責任者試験に合格した者が未成年者の場合には、成年となるまでは免許を与えない。

3　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。

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。

免許を取り消され、又は免許の効力を停止されたときは、当該処分があったことを知った日から３０日以内に免許証を知事に返納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従事制限に関する記述で、ふぐ取扱責任者以外の者がふぐの取扱いに従事できる場合に関するものについて、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　ふぐ取扱所において、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場合

B　ふぐ取扱所において、ふぐ取扱責任者ではないが、他の道府県知事が実施するふぐの取扱いに係る免許を受けている者が、ふぐの取扱いを行う場合

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

６　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。

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、紛失又は盗難が生じない処置を講ずることは、当該ふぐ取扱責任者の義務である。

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　ふぐ取扱責任者以外の者に、未処理の食用のふぐを販売する際には、有毒部位を除去してから食用とするよう確実に伝えること。

２　有毒部位を確実に除去し、除去した後の可食部位及び処理に使用した器具は十分に洗浄すること。

３　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専任のふぐ取扱責任者に関する記述で、（　　）に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

専任のふぐ取扱責任者とは、専ら当該ふぐ取扱所において、（　　）ふぐ取扱責任者をいう。

１　食品衛生責任者として勤務する

２　ふぐの取扱いに従事する

３　有毒部位の処理を専門に行う

９　東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する認証及び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　ふぐ取扱所を経営しようとする者は、ふぐ取扱所ごとに、ふぐ取扱所の名称及び代表者並びに専任のふぐ取扱責任者について、知事の認証を受けなければならない。

２　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。

１０　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で、返納しなければならない場合と返納しなければならない者の組合せとして、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

1　営業者が死亡した場合　―　その施設のふぐ取扱責任者

2　営業者が破産した場合　―　その破産管財人

3　営業者が法人であつて、その法人が合併又は破産以外の理由により解散した場合　―　その清算人

１１　東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する報告及び立入検査等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。

ふぐ取扱責任者や営業者その他の関係者は、条例の施行に必要な限度において、報告や立入りを求められることがあるが、これらの報告や立入検査を拒んだ者は、罰則の対象となる。

１２　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、(　　)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　事故を起こした者又は施設を社会的に制裁する
2　消費者の知る権利を確保する
3　ふぐの毒による危害の発生を防止する

１３　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、（　　）に入る語句として、正しいものを次の中から選びなさい。

「処理」とは、食用に供することができる種類のふぐとして東京都規則で定めるものについて、卵巣、肝臓その他人の健康を損なうおそれがある部位として規則で定めるものを除去し、又は（　　）等を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。

１　水洗処理
２　塩蔵処理
３　加熱処理

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、**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。

東京都ふぐの取扱い規制条例における最も重い罰金刑は、３０万円以下の罰金である。

１５　「フグの衛生確保について（昭和５８年厚生省通知）」におけるフグの処理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　フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。

Ｂ　原料フグの選別を厳重に行い、特に、ドクサバフグ等魚体すべてが有毒なフグを確実に排除すること。

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

１６　フグ科のフグの外観上の特徴に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

１　歯は、小さな歯が癒合（ゆごう）して上下各２枚、合計４枚の歯板となっている。

２　背びれ、しりびれ、腹びれがほぼ同形同大である。

３　体の表面に多数の棘（とげ）を有する種類や、鱗（うろこ）を有する種類がある。

１７　フグ科のフグの外観上及び内部構造の特徴に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

１　目をとじることができない。

２　胆嚢（のう）の一部は弾力性に富む膨張のうとなっており、大量の水又は空気を吸い込んで腹をふくらませることができる。

３　内臓を保護するための肋骨（ろっこつ）がない。

１８　両性フグに関する記述の組合せで、最も適当なものを次の中から選びなさい。

Ａ　精巣、卵巣の両性の生殖腺を有しているフグである。

Ｂ　精巣、卵巣が左右・上下のように比較的単純に配列しているもののほか、複雑に組み合わされたものもある。

Ｃ　精巣が可食部位である食用フグが両性フグであった場合は、精巣部分は食用とすることができる。

１　ＡとＢ
２　ＢとＣ
３　ＡとＣ

１９　雑種フグに関する記述の組合せで、最も適当なものを次の中から選びなさい。

Ａ　雑種とは、異なる種の間での交雑によって生まれた個体である。

Ｂ　トラフグ属は他の魚類に比べて自然下で雑種が多く存在することが知られている。

Ｃ　両親種の鑑別ができない雑種フグは確実に排除する必要がある。

１　ＡとＢ
２　ＢとＣ
３　ＡとＣ
４　ＡとＢとＣ

２０　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。

背面に不明瞭な斑紋があり、体側中央に黄色線があるが、いずれも成長するに従い不明瞭となる。背面、腹面ともに棘はない。

２１　シロ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。

背面は淡い暗青色で模様や斑紋はなく、体側は銀白色で、鰓孔が黒い。全長が１ｍに達する大型種で、腹面に小粒状突起があるが体表に小棘（トゲ）はない。

２２　アカメフグ（標準和名）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、側面は桃色又は赤褐色の地色に小黒点が散在し、各ひれも赤褐色である。背面、腹面ともに小棘（トゲ）はなく平滑である。

２３　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。

尾びれの下縁などは白く、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かたどられている。背面、腹面共に小棘（トゲ）はなく平滑である。

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。

背面は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、尾びれの上下端は鮮やかな乳白色である。小棘（トゲ）は、背面、特に頭部付近に顕著に密生しているが、背びれまでは達していない。

２５　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。

体の表面を強くて不動の短い棘が覆っており、上下の顎にはそれぞれ１個ずつのクチバシ状の歯がある。

２６　フグ毒（テトロドトキシン）に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

１　紫外線や直射日光により分解される。

２　有毒とされている臓器は、四季を通じて有毒である。

３　フグ毒に対する免疫血清があり、中毒の治療をすることができる。

27　フグ毒（テトロドトキシン）に関する記述の組合せで、最も適当なものを次の中から選びなさい。

A　ヒョウモンダコ、ボウシュウボラなどフグ以外の生物も有している。

B　同じ種類のフグであれば、毒力が個体によって異なることはない。

C　人体内での毒の吸収・分解・排せつが速いため、喫食してから発症するまでの時間は短い。

1　AとB
2　BとC
3　AとC

28　フグ毒（テトロドトキシン）による食中毒の症状に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

1　第1段階では、口唇部及び舌端に軽いしびれが現れ、次に指先のしびれが続く。

2　第2段階では、激しい下痢が起き、まもなく運動不能となる。

3　第3段階では、全身が完全に麻ひし、血圧は著しく上昇して呼吸困難となる。

29　日本の沿岸域で漁獲されたヒガンフグのうち、ヒガンフグを食用（可食部位は筋肉）に供することができない漁獲海域に関する組合せで、正しいものを次の中から選びなさい。

A　香川県及び岡山県の瀬戸内海域
B　岩手県越喜来湾及び釜石湾
C　宮城県雄勝湾

1　AとB
2　AとC
3　BとC

３０　精巣が可食部位であるフグに関する組合せで、正しいものを次の中から選びなさい。

Ａ　メフグ
Ｂ　カナフグ
Ｃ　サンサイフグ

１　ＡとＢ
２　ＡとＣ
３　ＢとＣ

３１　食品衛生法に基づく生食用鮮魚介類の規格基準に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

１　清潔で衛生的な容器包装に入れ、１０℃以下で保存しなければならない。

２　腸炎ビブリオ陰性でなければならない。

３　加工に使用する水は、水道水でなければならない。

４　加工に当たっては、次亜塩素酸ナトリウムを使用してはならない。

３２　食品衛生法第４条において規定される定義に関する記述で、正しいものの組合せを次の中から選びなさい。

Ａ　この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

Ｂ　この法律で食品とは、医薬品及び医薬部外品を含む飲食物をいう。

Ｃ　この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

１　ＡとＢ
２　ＢとＣ
３　ＡとＣ

３３　食品表示法第４条に基づく食品表示基準で規定する一般用生鮮食品（水産物）の原産地表示の方法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。

国産品にあっては、原則として水域名又は地域名とし、養殖の場合は主たる養殖場の属する市町村名を表示する。輸入品にあっては原産国名を表示する。

３４　食品衛生法第５１条に基づく食品衛生法施行規則で規定する「公衆衛生上必要な措置の基準」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　廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

２　食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

３　便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

４　食品を保存する区域において動物を飼育することは差し支えない。

３５　ヒスタミンによる食中毒に関する記述で、最も適当なものを次の中から選びなさい。

１　食中毒の症状は、食後３～５日で発症する。

２　８５～９０℃で９０秒間以上の加熱調理で分解する。

３　サバ、マグロ、カツオ等の赤身魚で注意が必要である。

白　紙

R70
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。

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。