

指示があるまで開いてはいけません。

令和6年度

大阪府ふぐ処理試験問題

受験番号	
氏名	

受験の際の注意事項

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と解答用紙に受験番号と氏名を記入し、受験番号を解答用紙にマークしてください。
- 4 試験問題は、1～30 までの 30 問です。
- 5 試験時間は、60 分です。試験中の退室は認めません。
- 6 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。
- 7 解答を訂正するときは、消しゴムで完全に消してマークし直してください。
- 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 問題用紙は持ち帰ってください。
- 10 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 11 問題中のふぐの名称は、特に記載がない限り標準和名を用いています。
- 12 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。

問題番号	解答欄
1	● ② ③ ④
2	① ② ③ ④
3	① ② ③ ④
4	① ② ③ ④

正しい記入例

悪い記入例（無効）

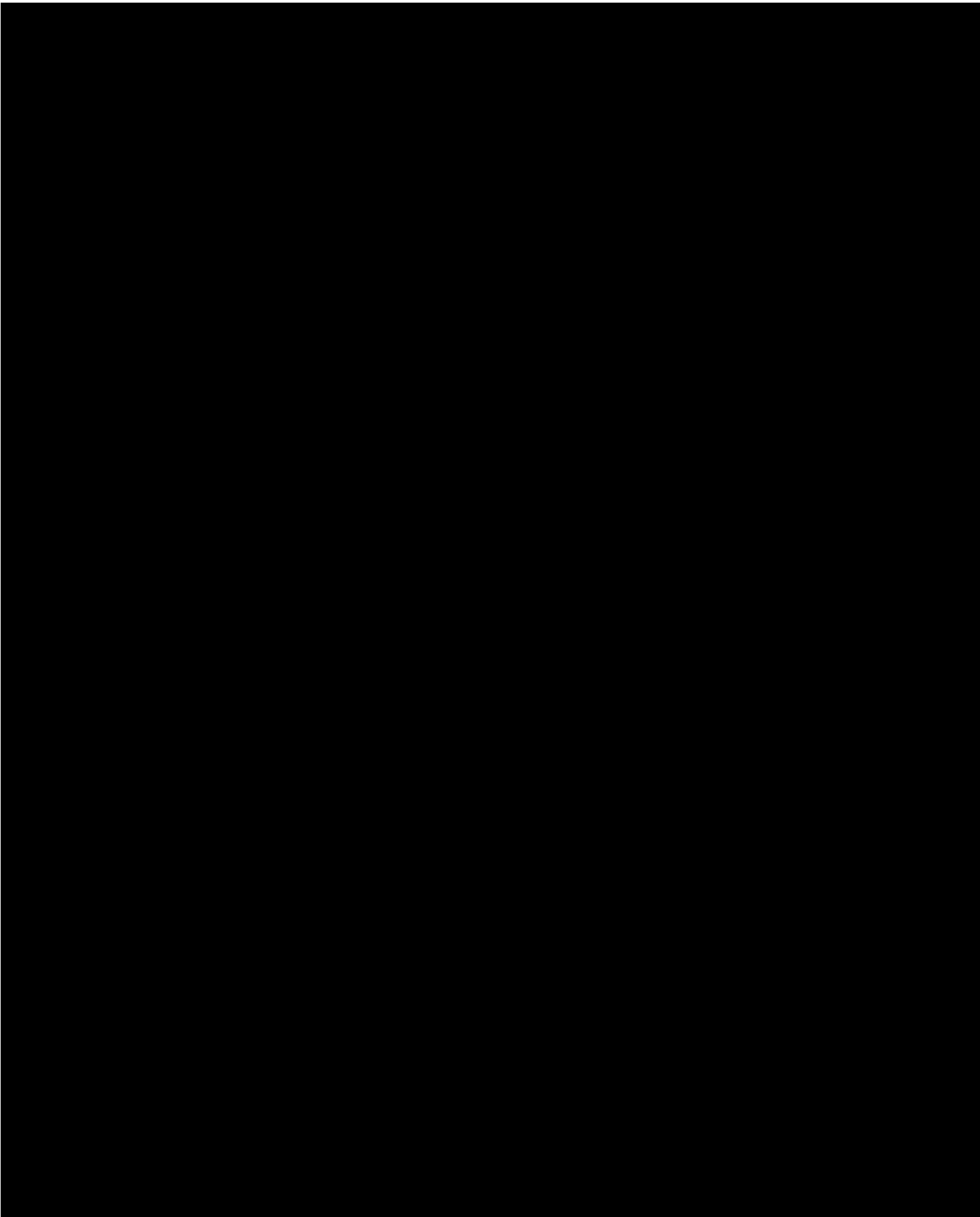
悪い記入例（無効）

悪い記入例（無効）

選んだ答えの番号を塗りつぶしてください。

○で囲む、線を引く等は、無効になります。

大阪府



【問1】

次の文章は、食品衛生法に規定される、販売等が禁止されている食品等について述べたものである。()の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

(A)、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、(B)を損なうおそれがない場合として(C)が定める場合においては、この限りでない。

	A	B	C
1	粗悪な	人の健康	都道府県知事
2	有毒な	安全性	都道府県知事
3	粗悪な	機能性	厚生労働大臣
4	有毒な	人の健康	厚生労働大臣

【問2】

次のうち、^{ハサップ}HACCPに沿った衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 導入にあたって、施設及び設備の新設や変更を必ず行うこと。
- 2 作成した衛生管理計画の内容を従業員に周知すること。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- 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こと。

【問3】

次のうち、食品衛生法及び食品衛生法施行規則に規定される公衆衛生上必要な措置に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法において、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。
- 2 食品等事業者は、食品による危害の発生防止のため、危害の原因となった食品への必要な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。
- 3 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。
- 4 原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁に直接接するように保存しなければならない。

【問4】

次のうち、生食用鮮魚介類の規格基準に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- 2 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 3 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。
- 4 大腸菌の最確数は、検体1gにつき100以下でなければならない。

【問5】

次のうち、食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クドア・セプテンクタータによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメに関連するものが多く、毎年死者が発生している。
- 2 腸炎ビブリオは海水あるいは汽水域に広く分布するため、感染源はそれらの地域に生息する魚介類である。
- 3 ツブ貝として市販されているエゾボラ属の巻貝は、その唾液腺にテトラミンという毒素が含まれていることがある。
- 4 アサリなどの二枚貝における麻痺性貝毒は、プランクトンに由来するものである。

【問6】

次のうち、アニサキスによる食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 2023年に全国で発生した食中毒のうち、発生件数が最も多い。
- 2 アニサキスは、魚介類に寄生する寄生虫の一種である。
- 3 アニサキスは、一般的な料理で使う食酢での処理で死滅する。
- 4 急性胃アニサキス症では、食後数時間後から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じる。

【問7】

食中毒の予防に関する記述として、正しいものの組合せを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝は、中心部を85℃～90℃で90秒以上で加熱することが望まれる。
- イ 腸炎ビブリオの殺菌方法として、マイナス20℃で4時間以上の冷凍処理が最も有効である。
- ウ ヒスタミンによる食中毒を防ぐには、魚を保存する際は、速やかに冷蔵・冷凍し、常温での放置時間を最小限とすることが重要である。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 ア、イ、ウ

【問8】

次の文章は、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例における、ふぐ処理登録者の登録について述べたものである。()に入る字句の組合せとして、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

業として(A)に従事しようとする者は、(B)の登録を受けなければならない。ただし、(C)の立会いの下にその指示を受けてこれに従事するときは、この限りでない。

	A	B	C
1	ふぐの販売及び保管	知事	営業者
2	ふぐ処理	知事	ふぐ処理登録者
3	ふぐの販売及び保管	保健所長	ふぐ処理登録者
4	ふぐ処理	保健所長	食品衛生責任者

【問 9】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 この条例は、食品衛生法の規定に基づき、公衆衛生の見地から営業の施設についての必要な基準を定めるものである。
- 2 ふぐ処理とは、身欠きふぐ（有毒部位が除去されたふぐ）を仕入れて3枚におろすことである。
- 3 有毒部位には、眼球及び脳が含まれる。
- 4 未処理のふぐを加工して食用に供することは、ふぐ処理に該当しない。

【問 10】

大阪府食品衛生法施行条例に規定される営業施設の基準に関する記述として、**正しいものの組合せ**を1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 従業者の手指を洗浄するための流水式手洗い設備は、水栓が洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造でなければならない。
- イ 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がある。
- ウ ふぐを処理する施設でふぐを凍結する場合にあつては、ふぐをマイナス 18℃以下で緩慢に凍結できる機能を備える冷凍設備を有しなければならない。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 ア、イ、ウ

【問 11】

ふぐの取扱い及びふぐ処理施設に関する記述として、正しいものの組合せを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 一般消費者に対して未処理のふぐを販売することは、食品衛生法第6条第2号で禁止されている。
- イ ふぐを処理する施設は、保健所が交付するふぐ処理施設である旨記載された営業許可証等を施設の見やすい場所に掲示しなければならない。
- ウ ふぐの処理にあたっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、魚体すべてが有毒なふぐを確実に排除しなければならない。

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ア、ウ
- 4 ア、イ、ウ

【問 12】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に規定されるふぐ処理登録者の遵守事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理登録者でない者に自己の名義を利用させないこと。
- 2 都道府県知事等が行う講習会を受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること。
- 3 的確にふぐ処理をすること。
- 4 有毒部位を除去した場合、除去した有毒部位を直ちに専用の容器に入れ、施錠すること。

【問 13】

次のうち、食品衛生法施行規則において、ふぐを処理する施設の要件が定められる営業許可の種類として、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | | |
|---|---------|------------|------------|
| 1 | 飲食店営業 | 魚介類販売業 | 冷凍食品製造業 |
| 2 | 魚介類販売業 | 冷凍食品製造業 | 密封包装製造業 |
| 3 | 飲食店営業 | 水産製品製造業 | 複合型そうざい製造業 |
| 4 | 水産製品製造業 | 複合型そうざい製造業 | 密封包装製造業 |

【問 14】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に規定される、ふぐ処理登録者の登録の取消しになりうる場合として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 偽りその他不正の手段により登録を受けたとき。
- 2 ふぐ処理登録者が調理した食品を原因とする大規模な腸炎ビブリオ食中毒を発生させたとき。
- 3 他の都道府県知事等から受けたふぐ処理についての登録その他の認定を取り消されたとき。
- 4 飲食店で養殖ふぐの肝臓を客に提供したとき。

【問 15】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この条例の施行に必要な限度において、知事から業務に関し報告を求められたときに、虚偽の報告をしたふぐ処理登録者は 10 万円以下の罰金に処せられる。
- 2 ふぐ処理登録者は、住所の変更があったときは、その日から 30 日以内に、登録証の書換えを受けなければならない。
- 3 ふぐ処理登録者は、登録証を破り、汚し、又は失ったときは、速やかに登録証の再交付を受けなければならない。
- 4 ふぐ処理登録者が死亡したときは、戸籍法の規定により死亡の届出をしなければならない者が、登録証を添えてその旨の届出を行わなければならない。

【問 16】

次のうち、ふぐの処理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理に用いた包丁、まな板等の器具は、必要であれば処理作業中であっても清水で十分洗浄しなければならない。
- 2 ふぐを凍結する場合は、グレーズ（薄い氷の膜）を十分かけ、できるだけ内臓を除去した状態で凍結しなければならない。
- 3 ふぐの解凍は、冷蔵庫にて低温で徐々に行い、解凍後は直ちに処理に供さなければならない。
- 4 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除いて焼却等により確実に処分しなければならない。

【問 17】

次のふぐを原材料とするふぐ加工品の食品表示例について、不適切な点を指摘した記述として、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

名 称	ふぐ一夜干し
原材料名	しろさばふぐ、食塩/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤
原料原産地名	中国
内 容 量	5枚
賞味期限	2024.9.28
加工年月日	2024.9.22
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	〇〇食品（株） 大阪府〇〇市〇〇町〇ー〇ー〇

- 1 ふぐ処理者の氏名及びふぐ処理登録者番号が表示されていない。
- 2 原料ふぐの種類（しろさばふぐ）が標準和名である旨が表示されていない。
- 3 漁獲水域名が表示されていない。
- 4 ロットを特定できるものが表示されていない。

【問 18】

次のうち、ふぐの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 肺があり、大量の空気を吸い込んで腹をふくらませることができる。
- 2 目の周囲に輪状筋があり、目を閉じることができる。
- 3 フグ科のふぐは、上下2枚ずつ、計4枚の歯を持っている。
- 4 内臓を包む肋骨がない。

【問 19】

次のうち、ふぐの内臓等に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 精巣は白色または灰白色で、その断面は平滑である。
- 2 肝臓は黄土色をしており、その断面は大小とりどりの血管孔があいている。
- 3 心臓と脾臓は大きさや形状が似ているが、心臓は腸間膜に、脾臓は^{えら}鰓の中央に存在する。
- 4 ふぐの皮は三層構造から成り、いちばん内側の皮下組織は「とおとうみ」と呼ばれる。

【問 20】

次のうち、テトロドトキシンに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ヒトの致死量は1～2 mgと推定される。
- 2 自然界に広く分布し、ふぐ以外の動物からも検出される。
- 3 筋肉の末梢神経及び中枢神経を麻痺させる。
- 4 フグ科のふぐの筋肉から検出されたことがない。

【問 21】

次の文章は、ふぐ毒による中毒症状について述べたものである。() に入る字句の組合せとして、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

ふぐ毒による中毒症状は食後 (A) 程度で現れる。初期症状として、(B) が起こる。さらに症状が進むと、運動不能となり、(C) を感じるようになり、血圧の降下が起こる。

	A	B	C
1	2～3分	発熱	筋肉痛
2	20分～3時間	口唇部及び舌端の痺れ ^{しび}	呼吸困難
3	2～3分	言語障害	意識の混濁
4	20分～3時間	骨格筋の弛緩	倦怠感

【問 22】

次のうち、ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグが両性ふぐであった場合、卵巣を確実に除去できれば精巣は食用に供することができる。
- 2 皮が不可食部位であるふぐは、ヒレも不可食部位である。
- 3 雑種ふぐは、両親種とも可食である部位のみが可食部位とされる。
- 4 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除する必要がある

【問 23】

次の文章は、ふぐの輸入について述べたものである。() に入る字句の組合せとして、**正しいもの**を1から4のうち一つ選びなさい。

輸入が認められるふぐは、(A) が限定されており、ふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に (B) のみをすべて除去したものに限られる。

輸入するふぐには輸出国の政府機関により発行され、かつ、当該ふぐの種類 (C)、漁獲海域及び衛生的に取り扱われた旨の記載のある (D) を添付しなければならない。

	A	B	C	D
1	種類及び漁獲海域	有毒部位	(学名)	送り状
2	対象国	有毒部位	(標準和名)	送り状
3	種類及び漁獲海域	内臓	(学名)	証明書
4	対象国	内臓	(標準和名)	証明書

【問 24】

食用のふぐとして、**正しいものの組合せ**を1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 南シナ海で漁獲されたメフグ
- イ 東シナ海で漁獲されたサンサイフグ
- ウ 黄海で漁獲されたカラス
- エ 大阪湾で漁獲されたナシフグ

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ウ、エ
- 4 ア、エ

【問 25】

次のうち、ハコフグの可食部位のすべてを示した選択肢として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「筋肉」のみ
- 2 「筋肉」と「皮」
- 3 「筋肉」と「精巢」
- 4 「筋肉」と「皮」と「精巢」

【問 26】

次の A から C の外観の特徴にそれぞれ該当するふぐの組合せとして、正しいものを 1 から 4 のうち一つ選びなさい。

- A 背面の小棘しょうきょく（とげ）は背鰭ひれまで達しない。尾鰭ひれの中央部は突出する。
- B 背面の小棘（とげ）は背鰭まで達する。尾鰭中央部は深く切れ込んだものが多い。
- C 背面に小棘（とげ）はない。鰓孔えらあなは黒く、背鰭の基部が黒い。

	A		B		C
1	クロサバフグ	-	ドクサバフグ	-	カナフグ
2	シロサバフグ	-	ドクサバフグ	-	クロサバフグ
3	カナフグ	-	シロサバフグ	-	クロサバフグ
4	ドクサバフグ	-	カナフグ	-	シロサバフグ

【問 27】

次のうち、カラスの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 全長 50cm 程度の大型種である。
- 2 胸^{びれ}鰭の後方には白く縁取られた大きな黒い斑点があるが、トラフグに比べ全体的に紋様が不鮮明である。
- 3 背面と腹面に小^{しょうきょく}棘（とげ）がある。
- 4 尻鰭は白い。

【問 28】

皮が可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを 1 から 4 のうち一つ選びなさい。

ア クサフグ イ メフグ ウ シマフグ
エ イシガキフグ オ マフグ

- 1 ア、イ
- 2 イ、ウ
- 3 ウ、エ
- 4 エ、オ

【問 29】

精巢が不可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア コモンフグ イ ヒガンフグ ウ ショウサイフグ
エ アカメフグ オ サンサイフグ

- 1 ア、イ、ウ
- 2 ウ、エ、オ
- 3 ア、ウ、エ
- 4 ア、イ、オ

【問 30】

アからオまでのすべての特徴を持つふぐとして、正しいものを1から4のうち一つ選びなさい。

- ア 全長約 25cm になる小型種である。
イ 体の背面にある斑点は茶褐色に縁取られた白色で、互いが接するように密に分布する。
ウ 胸^{びれ}鰭後方上部に黒紋があり、その周辺が白く花のように形どられている。
エ 背鰭と胸鰭は黄色で、尻鰭は白い。
オ 背面と腹面に小^{しょうきょく}棘（とげ）はなく平滑である。

- 1 コモンフグ
- 2 ナシフグ
- 3 ショウサイフグ
- 4 マフグ

白 紙

