

指示があるまでは開いてはいけません。

平成 27 年度

東京都ふくぐ調理師試験問題

受験の際の注意事項

- 1 試験問題は、1 から30までの30問です。
- 2 試験時間は、90分間です。
- 3 携帯電話、PHS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こと。
- 8 正解は、一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。)

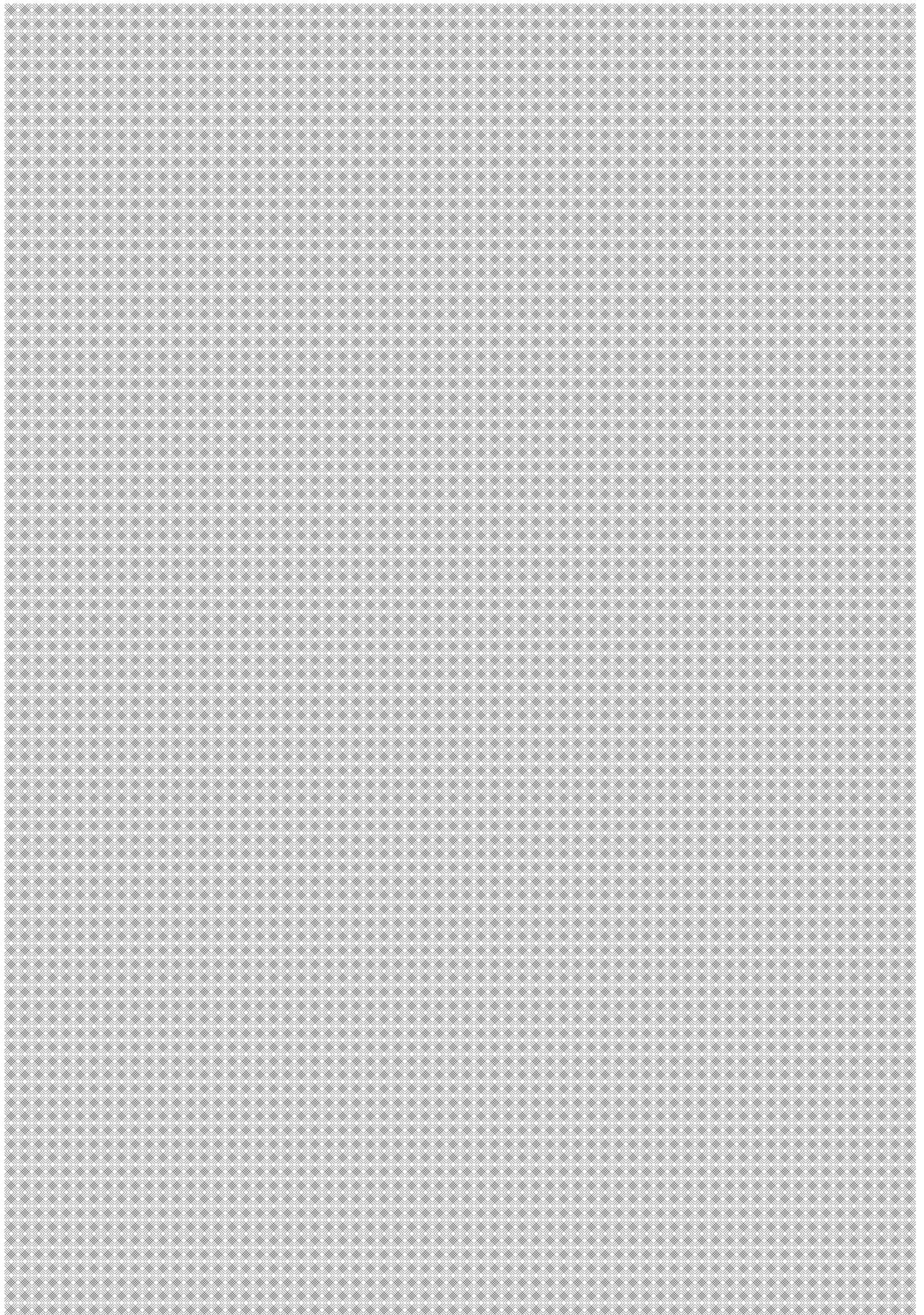


悪い解答の例 (解答とはみなさない。)



問題の内容や解答についての質問には、一切お答えできません。

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ついて、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

この条例は、ふぐ調理師、ふぐ取扱所、(A)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(B)ことを目的とする。

(A)

(B)

- | | | |
|-------|----|----------------|
| 1 経営者 | —— | ふぐ毒による被害者を救済する |
| 2 経営者 | —— | 食品の安全性を確保する |
| 3 営業者 | —— | 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 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を食用とすることができる。
- 2 日本の沿岸域で漁獲されたあかめふぐの皮は、食用とすることができる。
- 3 食用のふぐの種類は40種類である。

3 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 ふぐ取扱所とは、ふぐの取扱い(第10条第1号及び第3号に掲げる場合を除く。)を業として行うための施設をいう。
- 2 ふぐ調理師とは、ふぐ調理師の名称を用いてふぐの取扱いに従事することができる者として知事の認証を受けた者をいう。
- 3 ふぐの取扱いとは、食品として食用のふぐを販売の用に供するために貯蔵することも含まれる。

4 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ調理師免許及びふぐ調理師試験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 ふぐ調理師免許を取得できるのは、都知事が行うふぐ調理師試験に合格した者に限られる。
- 2 未成年であっても、条例で定める受験資格を満たしていれば、ふぐ調理師試験を受験することができる。
- 3 ふぐ調理師は、ふぐ調理師免許を取得後5年ごとに更新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、知事がふぐ調理師免許を取り消し、又は期間を定めて当該免許の効力を停止することができる場合として、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A ふぐ調理師が、ふぐ調理師免許証を他人に譲渡した場合
- B ふぐ調理師が、知事の認証を受けたふぐ取扱所以外の場所で、未処理のふぐの取扱いに従事した場合
- C ふぐ調理師が、ふぐ調理師免許証を携帯せずにふぐの取扱いに従事した場合

- 1 AとB
- 2 AとC
- 3 BとC

6 次の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。

ふぐ調理師以外の者が、認証を受けたふぐ取扱所において、ふぐ調理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの取扱いを行うことは、条例違反とはならない。

7 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 運搬業者
- 2 営業者
- 3 ふぐ調理師

8 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ取扱所に関する記述として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ取扱所を経営しようとする者は、ふぐ取扱所の名称及び所在地並びに専任のふぐ調理師の氏名について、知事の認証を受けなければならない。
- 2 営業者は、専任のふぐ調理師が当該ふぐ取扱所でふぐの取扱いに従事しなくなったときは、認証書を知事に返納しなければならない。
- 3 営業者は、2つのふぐ取扱所が隣接していて、ふぐの取扱いが適正に管理できれば、1人のふぐ調理師を両方の施設の専任のふぐ調理師とすることができる。

9 次の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加工製品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。

ふぐ加工製品であるふぐ刺身を販売する場合には、ふぐ加工製品の取扱いについて知事に届け出なければならない。

10 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加工製品の表示に関する記述で、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

とらふぐの身欠きふぐを販売する場合、(A)が確実に除去されている旨並びにそれを表示した(B)又は当該道府県の知事が認めた場所の所在地及び営業者の氏名を表示しなければならない。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|----|-------|
| 1 | 内臓 | —— | ふぐ専門店 |
| 2 | 有毒部位 | —— | ふぐ専門店 |
| 3 | 有毒部位 | —— | ふぐ取扱所 |

11 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する報告の要求、立入検査等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 知事は、警察官にふぐの取扱いを行う施設に立ち入らせ、ふぐの取扱いの状況等を検査させることができる。
- 2 立入検査を行う者は、その身分を示す証明書を携帯し、関係人の請求があったときは、これを提示しなければならない。
- 3 ふぐ取扱所を経営する者は、立入検査を拒むことで不利益を受けることはない。

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、()の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

知事は、ふぐの毒による(A)の発生を防止するため、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、(B)の(A)の状況を明らかにすることができる。

- | (A) | (B) |
|-------|----------|
| 1 事件 | —— 食品衛生上 |
| 2 危害 | —— 食品衛生上 |
| 3 被害 | —— 賠償責任上 |

13 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定する罰則が適用される場合の組み合わせとして、正しいものを次の中から選びなさい。

A 営業者が、ふぐ取扱所を廃止してから10日を超えても、認証書を知事に返納しなかった場合

B ふぐ調理師が、ふぐ調理師以外の者に、未処理の食用のふぐを販売した場合

C ふぐ調理師が失踪の宣告を受けたにもかかわらず、同居の親族又はその他の同居者が、ふぐ調理師免許証を速やかに知事に返納しなかった場合

- 1 AとB
- 2 AとC
- 3 BとC

14 「輸入フグについて（昭和 59 年厚生省通知）」で定められている輸入フグ検査指針に関する記述で、（ ）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。

輸入するフグの形態は、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（ ）のみをすべて除去したものに限ること。

- 1 内臓
- 2 皮
- 3 頭部

15 「フグの衛生確保について（昭和 58 年厚生省通知）」で定められている長期間塩蔵処理すること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部位（その毒力がおおむね 1 g あたり 10MU（マウスユニット）以下となったものに限る。）として、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A シマフグの肝臓
- B マフグの卵巣
- C ゴマフグの皮

- 1 AとB
- 2 AとC
- 3 BとC

16 フグの構造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 フグの背びれと腹びれは、ほぼ同形同大で、体の後部に上下対向になっている。
- 2 フグには、内臓を保護するための肋骨がない。
- 3 フグの体の表面には鱗があり、多数の棘を有する種類が多い。

17 フグ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 フグは、温帯および寒帯地域の海域に広く分布する。
- 2 渤海で漁獲されるフグは、全て食用にすることはできない。
- 3 同じ種類のフグであっても、その大きさ等により、体色や斑紋等が本来のものと異なる場合がある。

18 次の外観の特徴を持つフグとして、正しいものを次の中から選びなさい。

体の表面を強く短い棘が覆っている。それらの棘には3根または4根があって不動である。上下の両顎には、それぞれ1個ずつのクシバシ状の歯がある。

- 1 イシガキフグ
- 2 ハリセンボン
- 3 ヒトヅラハリセンボン

19 次の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。

シロサバフグは、背面は緑黄色で、体側は銀色光沢があり、腹面は白色。尾びれの中央部はいくらかへこみ、上下端が白く、下方は白か灰色である。

20 次の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。

シッポウフグは、体全体に小棘^{しょうきよく}（トゲ）が密生し、独特の模様がある。胸びれ基部、胸びれの下、肛門部は黒い。目の周りに放射状の模様がある。

21 次の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。

シマフグは、背面・側面青黒色の地色に背面から体側後方に向かって、顕著な白い縞^{しま}が走っている。各ひれは美しい黄色で、背面・腹面は小棘^{しょうきよく}（トゲ）が密生している。

22 食用にできないフグの組み合わせとして、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 ホシフグとモヨウフグ
- 2 ナシフグとセンニンフグ
- 3 コモンダマシとクマサカフグ

23 次の全国の食中毒発生状況（平成19年～平成23年）におけるフグ毒の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。

発生件数を原因施設別で見ると、家庭が飲食店等よりも多い。

24 次の全国の食中毒発生状況（平成19年～平成23年）におけるフグ毒の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致命率は、きのこ類による食中毒の致命率よりも低い。

25 次の全国の食中毒発生状況（平成19年～平成23年）におけるフグ毒の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は、フグ料理のシーズンである10月～3月に発生しており、夏場（7月～9月）の発生はない。

26 フグ毒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 中毒量（中毒を起こす原因物質の量）と致死量（中毒死する原因物質の量）は、非常に接近しているとみられる。
- 2 人が食べて死ぬ毒量は、1,000MU（マウスユニット）と考えられており、例えば、100MU/gの毒力の臓器ならば、10gを食べると中毒死することになる。
- 3 フグ毒（テトロドトキシン）の化学式は、いまだに解明されていない。

27 次のフグの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。

筋肉を食用にできる種類のフグは、全て口ばしも食用にできる。

28 次のフグの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。

肝臓のフグ毒保有頻度は、ほぼ100%であり、^{ひんど}個体による差はない。

29 次の食用フグの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。

サンサイフグの皮は、可食部位である。

30 次の食用フグの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。

ヨリトフグの精巢は、可食部位である。

