

指示があるまでは開いてはいけません。

令和 2 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、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

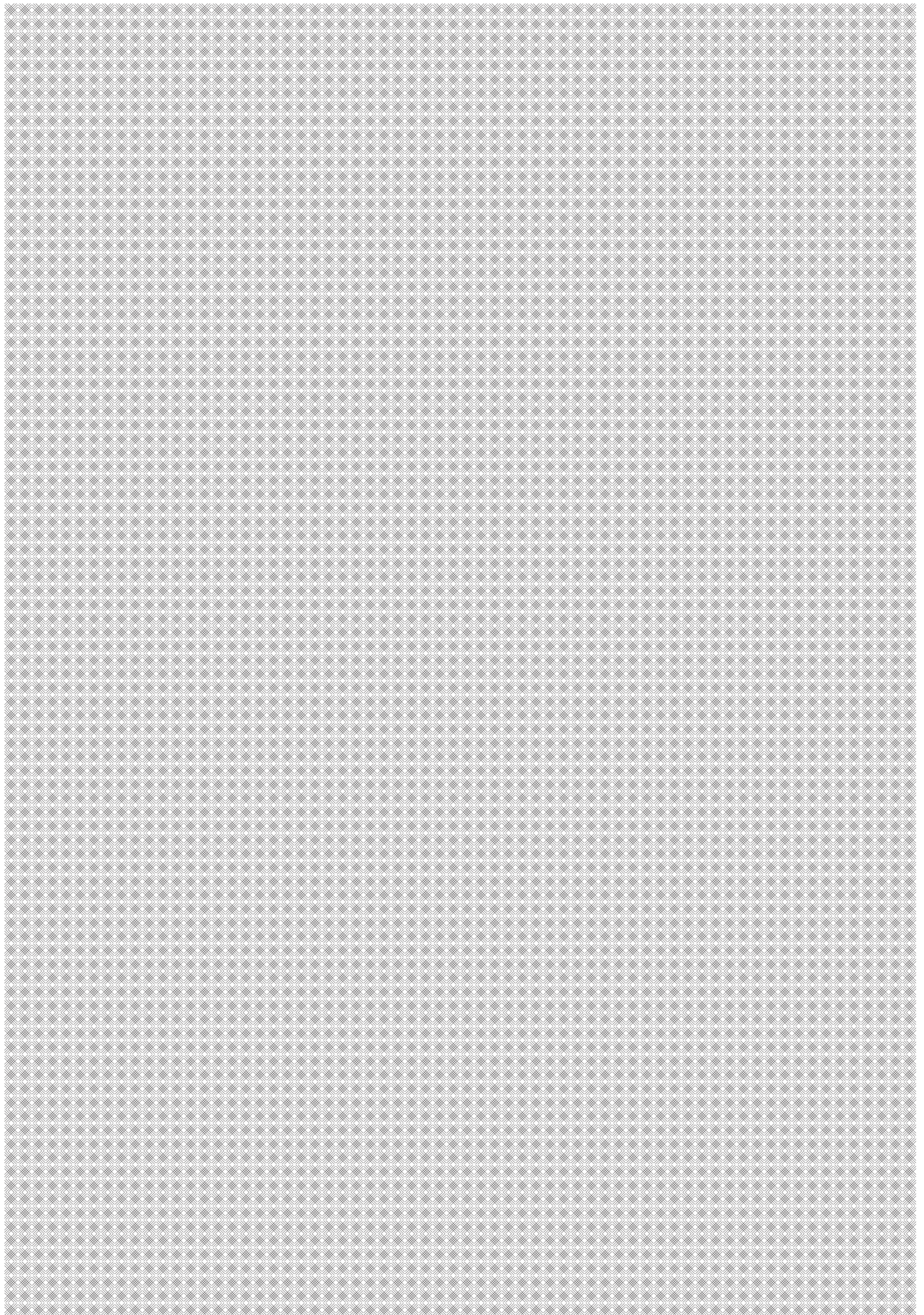
解 答

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次の記述について、**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、ふぐ調理師、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、もってふぐ調理師を保護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意義(定義)に関する記述で、()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。

ふぐの取扱いとは、食品として(A)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(B)し、処理し、加工し、若しくは調理することをいう。

(A) (B)

- | | | | |
|---|-------|---|----|
| 1 | 活きたふぐ | — | 貯蔵 |
| 2 | 活きたふぐ | — | 入手 |
| 3 | 食用のふぐ | — | 貯蔵 |
| 4 | 食用のふぐ | — | 入手 |

- 3 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ調理師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 知事が行うふぐ調理師試験に合格した者以外には、ふぐ調理師の免許は与えられない。
- 2 ふぐ調理師試験は、ふぐ調理師として必要な調理技術及びふぐの種類鑑別の知識を確認するため、毎年1回以上実技試験を実施する。
- 3 知事は、条例第11条の規定に違反し、免許の取消処分を受けた後1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調理師の免許を与えない場合に関する記述で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A 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
- B 未成年者
- C 成年被後見人

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で規定するふぐ調理師免許証（以下「免許証」という。）に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ調理師は、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。
- 2 ふぐ調理師は、免許証の記載事項に変更があつたときは、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- 3 ふぐ調理師が死亡したときは、当該免許証を知事に返納する必要はない。

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調理師以外の者がふぐの取扱いに従事できる場合として、**誤っているもの**を次の中から選びなさい。

- 1 身欠きふぐ(食用のふぐの内臓を除去し、皮を剥いたものであり、容器包装に入れられ、東京都ふぐの取扱い規制条例施行規則に基づく表示がされたもの)を調理する場合
- 2 ふぐ取扱所以外の場所において、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場合
- 3 食品の貯蔵を業とする者が食用のふぐを貯蔵する場合

7 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ調理師の行為に関する記述で、ふぐ調理師の義務違反となる行為のみを全て挙げているものを、次の中から選びなさい。

- A ふぐ調理師免許証を一時的に他人に貸した。
- B 食用のふぐを解凍する際、流水を用いて迅速に解凍した。
- C ふぐ調理師以外の人に、未処理のハコフグを販売した。

1 A、C 2 B 3 A、B、C

8 東京都ふぐの取扱い規制条例で規定するふぐ調理師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 ふぐの取扱いを行う場合は、ふぐ調理師免許証を携帯すること。
- 2 除去した有毒部位は、他の廃棄物に混ぜて、施錠できる容器に保管すること。
- 3 食用のふぐを凍結する場合は、急速凍結法により行うこと。

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次の記述について、**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。

専任のふぐ調理師(専らふぐ取扱所において、ふぐの取扱いに従事するふぐ調理師をいう。以下同じ。)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 ふぐ取扱所の名称及び所在地
- 二 専任のふぐ調理師の氏名

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、認証書を汚したときは、認証書の再交付を知事に申請しなければならない。
- 2 ふぐ調理師は、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。
- 3 営業者は、認証書に記載された専任のふぐ調理師を変更した場合、認証書の書換えを知事に申請しなければならない。

11 「輸入フグについて（昭和59年厚生省通知）」の別添「輸入フグ検査指針」で定められている輸入するフグの形態に関する次の記述について、**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。

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内臓のみをすべて除去したものに限ること。

12 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者の義務事項に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ加工製品の取扱いにおける安全性を確保するため、必要な知識の向上を図るよう努めなければならない。
- 2 ふぐ加工製品の仕入先の住所及び氏名、並びに仕入年月日を記録し、当該記録を当該仕入年月日から90日間保管しなければならない。
- 3 ふぐ加工製品の仕入等にあたって、交付された届出済票を常に携帯し、必要に応じて提示しなければならない。

- 13 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事項に関する記述で、() 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。

身欠きふぐ（ふぐ加工製品）の表示例

とらふぐ（身欠きふぐ）	
ふぐの種類	標準和名 とらふぐ
原産地	〇〇県
処理年月日	令和〇年〇月〇日
(A)	〇〇水産株式会社 〇県〇市〇町〇-〇-〇
(B)	

(A)

(B)

- | | | | |
|---|----------------|---|----------|
| 1 | 販売者氏名、販売者住所 | — | 有毒部位除去済み |
| 2 | 販売者氏名、販売者住所 | — | 安全確認済み |
| 3 | 処理業者氏名、処理施設所在地 | — | 有毒部位除去済み |
| 4 | 処理業者氏名、処理施設所在地 | — | 安全確認済み |

- 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で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A 詐欺その他不正な手段でふぐ調理師免許を取得した者は、5年以下の懲役又は100万円以下の罰金に処せられる。
- B 知事の認証を受けないで、ふぐ取扱所を経営した者は、2年以下の懲役又は50万円以下の罰金に処せられる。
- C ふぐ調理師免許証を他人に貸与した者は、6月以下の懲役又は30万円以下の罰金に処せられる。

- 1 AとB 2 BとC 3 AとC

- 15 「フグの衛生確保について（昭和 58 年厚生省通知）」で定められているフグの処理に当たっての遵守事項に関する次の記述について、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。

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は、ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね 100 MU/g を超えないことを確認すること。

- 16 フグの外観上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。

体の表面には鱗があり、皮を食用にできるフグの場合は、鱗を除去するために皮引きが必要となる。

- 17 フグの内臓に関する次の記述について、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。

フグの腎臓は、後頭骨と脊椎骨のところにかけて左右 1 対あり、血液に富み暗赤色を呈している。

- 18 アニサキスに関する次の記述について、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。

アニサキスを生きたまま摂取した場合、人の胃壁などに食い込んで腹痛を起こすことがある。

加熱又は冷凍（ -20°C で 24 時間以上）により感染を防ぐことができる。

19 食用として認められるナシフグの漁獲海域に関する記述で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A 筋肉は有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。
- B 筋肉は有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。
- C 精巢は有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。
- D 精巢は有明海及び橘湾で漁獲されたものに限る。

- 1 AとC
- 2 AとD
- 3 BとC
- 4 BとD

20 フグの可食部位に関する記述で、正しいものの組み合わせを次の中から選びなさい。

- A マフグのヒレは、ひれ酒に使用することができる。
- B ショウサイフグの骨は、ちり材料として使用することができる。
- C ハリセンボンの皮は食用にすることができる。

- 1 AとB 2 BとC 3 AとC

21 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。

体色は背面が暗緑褐色で白い斑点があり、腹面は白色、体側中央に黄色線が走る。

背面・腹面共に棘（トゲ）はない。しりびれは黄色。胸びれ後方上部には大黒紋があるが白いふちどりはない。

- 1 コモンフグ
- 2 ショウサイフグ
- 3 クサフグ
- 4 マフグの幼魚

22 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。

黄褐色の地色にさまざまな形の小白点がある。しりびれは淡黄色。背面・腹部及び尾部に小棘（トゲ）^{しょうきょく}があり、背面の小棘の基部は白く、顕著な微小白点になっている。

- 1 クサフグ
- 2 コモンフグ
- 3 コモンダマシ
- 4 ケショウフグ

23 フグの毒力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。

フグは種類によって毒力が異なるが、同一種であれば個体による毒力に大きな差はない。

また、有毒とされている臓器は、四季により異なる。

24 フグによる食中毒に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 人が食べて死ぬ毒量は1万MU（マウスユニット）と考えられており、1g当たり1,000MUの毒量の臓器ならば10g食べると中毒死することになる。
- 2 食用にできるフグの筋肉はすべて無毒であり、大量に食べても食中毒を起こすことはない。
- 3 致死量を食べた場合の致命率(症状を呈した者のうち、死亡した者の割合)は高く、致死量に達しないときでも食中毒症状からの回復は非常に遅い。

25 フグ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。

初期の症状として最も重要な症状は、口唇部及び舌端にあらわれる軽いしびれであり、摂食後20分から、おそくとも3時間までにあらわれる。

26 フグ毒の性状に関する記述で、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 純粋なフグ毒（テトロドトキシン）は、水によく溶け、酸（酢酸）には不溶である。
- 2 耐熱性が高い。
- 3 紫外線や直射日光に対する抵抗性がなく、変化を受けやすい。

27 食用にできないフグ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。

- 1 ムシフグ、タキフグ、ネズミフグ
- 2 ヒトヅラハリセンボン、センニンフグ、クマサカフグ
- 3 モヨウフグ、シッポウフグ、ホシフグ

28 精巢を食用にできないフグとして正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 カナフグ
- 2 ヨリトフグ
- 3 サンサイフグ

29 フグの特徴に関する記述で、該当するフグの種類として正しいものを次の中から選びなさい。

背面・側面は桃色または赤褐色の地色に小黑点が散在する。各ひれも赤褐色である。

背面・腹面共に小棘しょうきょく（トゲ）はなく平滑である。可食部位は筋肉と精巢である。

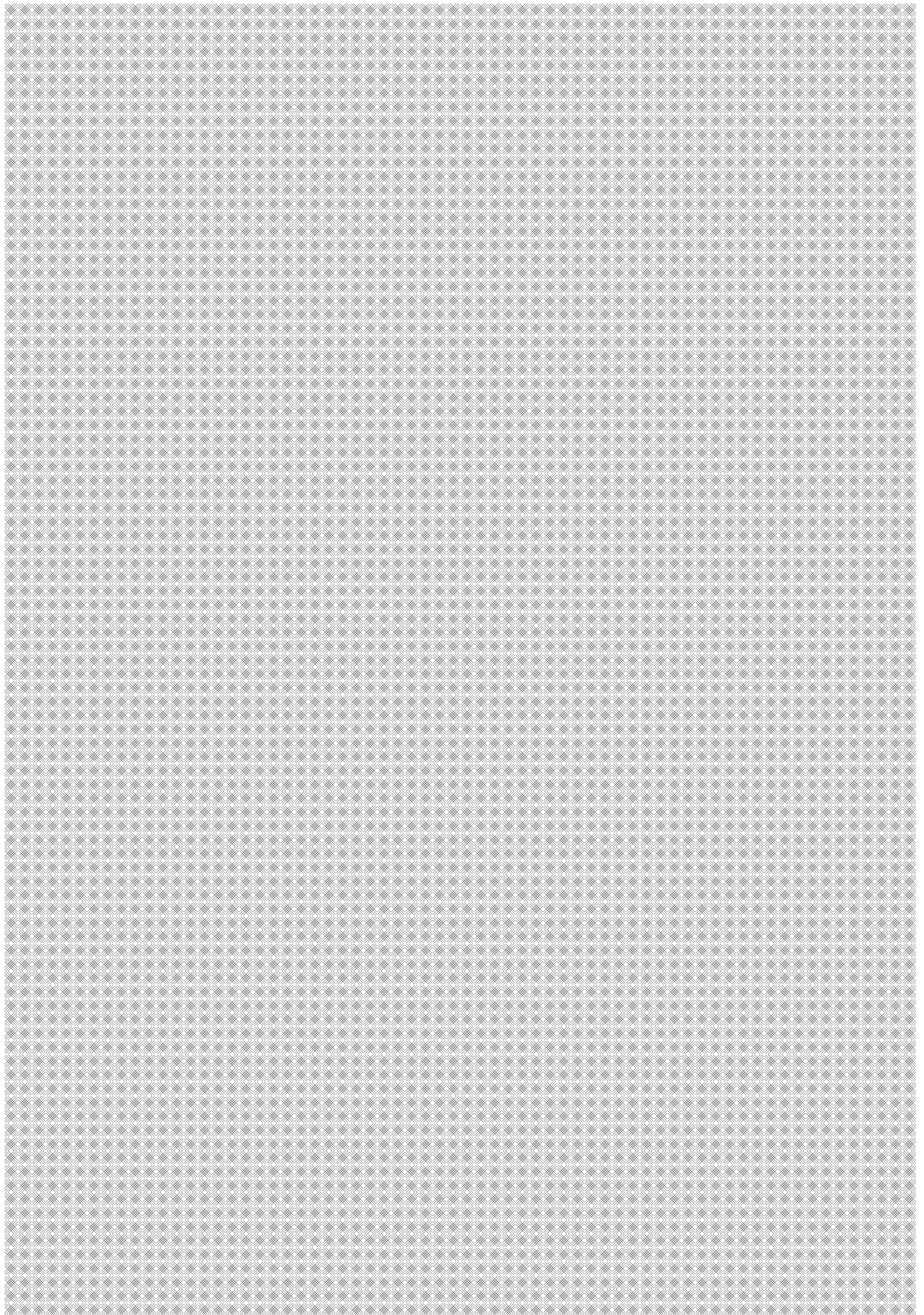
- 1 ヒガンフグ
- 2 アカメフグ
- 3 メフグ

30 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。

イシガキフグとネズミフグの可食部位は、筋肉、皮、精巢である。

白 紙

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。