

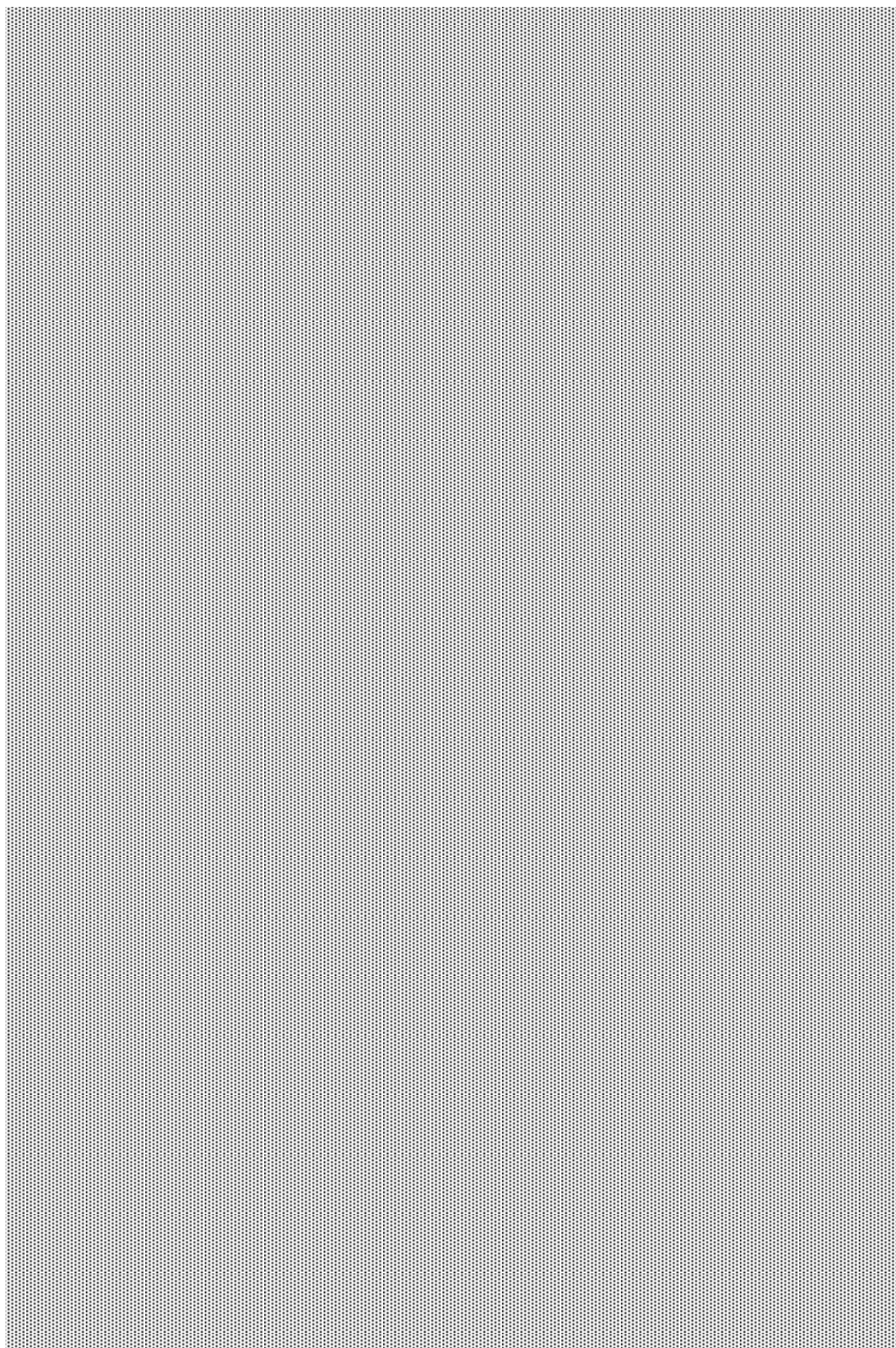
令和 7 年度 ふぐ処理者認定 学科試験問題

令和 7 年 9 月 7 日（日）

【受験の際の注意事項】

- 1 受験票は、机の上においてください。
- 2 問題は全部で 30 問ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、試験問題の間 1 から間 5 までについては解答しないでください。解答した場合でも採点の対象としません。
- 3 試験時間は、午前 9 時 10 分から 10 時 40 分までの 90 分間ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、10 時 25 分までの 75 分間です。
- 4 試験開始後はただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 5 解答は、正解を一つだけ選び、解答用紙の所定の欄にその番号を記入してください。
- 6 この問題用紙には自由に書き込んでも構いません。また、持ち帰っても構いません。
- 7 試験問題の内容に関する質問には応じられません。ただし、ページが抜けている場合や、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 解答を早く終えた人の退室は、午前 10 時以降とします。退出するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示に従って静かに退室してください。退室後の再入室はできません。
- 9 試験終了後は解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示があるまで着席して待ってください。

青森県・青森市・八戸市



水産食品の衛生に関する知識

【問 1】 次のうち、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）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 この法律で食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生のことをいい、器具及び容器包装は対象としない。
- 2 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り、人の健康を損なうおそれのある食品は、販売してはならない。
- 3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止のために、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 4 この法律は、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

【問 2】 次のうち、食品衛生法第 54 条に規定する営業施設の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 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤の保管設備を有すること。なお、薬剤は食品等と区分して保管する必要はない。
- 2 調理場の流水式手洗い設備の水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造であること。
- 3 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
- 4 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

【問 3】 次のうち、アニサキス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 アニサキスによる食中毒は、アニサキス幼虫が寄生した生鮮魚介類を食べた後、1 時間から数日で激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐、激しい下腹部痛などの症状を呈する。
- 2 60℃で 1 分、または 70℃以上で加熱することにより、死滅する。
- 3 しょうゆやわさびにつけることにより、死滅する。
- 4 目視で確認し、アニサキス幼虫を除去することで、食中毒を予防できる。

【問4】 次のうち、食中毒の病因物質と、その感染経路となる主な水産食品の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- | | | |
|---------|----|----------------|
| 1 二枚貝 | —— | クドア・セプトエンピクタータ |
| 2 イカ | —— | カンピロバクター |
| 3 ヒラメ | —— | テトラミン |
| 4 海産魚介類 | —— | 腸炎ビブリオ |

【問5】 次のうち、ノロウイルス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 感染した場合には、必ず下痢やおう吐などの症状を呈する。
- 2 感染経路として、ウイルスに汚染された二枚貝などの食品の喫食による感染、患者の吐物・便から排出されたウイルスによる感染などがある。
- 3 ノロウイルスによる汚染のおそれのある食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱をすることで食中毒を予防できる。
- 4 手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法である。

関係法規

【問 6】 次のうち、ふぐ処理者等の責務に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理営業者は、ふぐ処理者の立会いのもとに、その指示を受けている場合であっても、ふぐ処理をふぐ処理者以外に行わせてはならない。
- 2 ふぐ処理営業者は、必ずしもふぐ処理施設毎にふぐ処理者を置く必要はない。
- 3 ふぐ処理営業者は、取り扱うふぐの種類やその仕入れ先・販売先等についての情報を記録表に記録・保管しなければならない。
- 4 ふぐ処理者は、数年に一度、ふぐの取扱いに関する衛生知識及び技術の向上のために講習を受けなければならない。

【問 7】 食品衛生法第 6 条第 2 号においては、「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」とされる食品等は販売等を禁止されているが、例外も規定されている。どのような場合か、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有毒な又は有害な物質の混入が、生産上やむを得ない場合。
- 2 有毒な又は有害な物質が含まれていることが食品表示に記載されている場合。
- 3 有毒な又は有害な物質が意図せず混入してしまった場合。
- 4 有毒な又は有害な物質であつても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

【問 8】 次のうち、ふぐの処理の定義に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 処理とは、人の身体機能を損なわないように、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を解毒し、食べることができるようにすることをいう。
- 2 処理とは、人の健康を損なわないように、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を除去し、無毒化することをいう。
- 3 処理とは、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を見極め、的確に処理し、商品化することをいう。
- 4 処理とは、人の栄養状態を高めるため、ふぐの卵巣、肝臓等の有毒部位を調理し、栄養価を与えることをいう

【問 9】 次のうち、青森県、青森市又は八戸市で定めるふぐ取扱指導要綱の目的に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 水産業の振興に資することを目的とする。
- 2 食品産業の振興に資することを目的とする。
- 3 ふぐによる食中毒の発生を未然に防止することを目的とする。
- 4 農林水産物の輸出の促進を図ることを目的とする。

【問 10】 次のうち、ふぐ処理者の認定の取り消し、又は停止に該当する場合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 ふぐの処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき。
- 2 不正な手段で認定を受けたとき。
- 3 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以外でふぐの処理を行ったとき。
- 4 届出済証の記載事項に変更が生じた際、その内容を速やかに保健所長に届け出なかったとき。

ふぐの種類と鑑別

【問 1 1】 次のうち、ふぐの種類、部位及び海域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 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモnfグ及びヒガンfグについては、個別の毒性検査によりその毒力がおおむね10 MU／g 以下であることを確認した部位を除き、食用とすることができない。
- 2 ドクサバfグの可食部位は筋肉に限られる。
- 3 食用にできるふぐの種類及び可食部位は厚生労働省の通知で定められており、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐに適用される。
- 4 いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位となる。

【問 1 2】 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。なお、筋肉には骨を、皮にはヒレを含むものとする。

- | | | |
|--------|----|--------------|
| 1 マfグ | —— | 筋肉及び精巣に限る。 |
| 2 トラfグ | —— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |
| 3 ゴマfグ | —— | 筋肉に限る。 |
| 4 カラス | —— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |

【問 1 3】 次のうち、トラfグの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トラfグの背面と腹面には小棘がある。
- 2 トラfグの背びれ、^{しり}臀びれは黒色である。
- 3 トラfグの背びれ後方には黒紋がある。
- 4 トラfグは、日本では北海道以南には生息していない。

【問 1 4】 次のうち、コモnfグの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 コモnfグの背面には小棘があるが、腹面には小棘がない。
- 2 コモnfグの可食部位は、筋肉及び皮に限られる。
- 3 コモnfグの^{しり}臀びれは黄色である。
- 4 コモnfグの背面、体側上部には、黒斑が散布している。

ふぐの処理と鑑別

【問 1 5】 次のうち、ふぐの有毒部位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 ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行う必要がある。
- 2 卵巣、肝臓等の有毒部位の除去は、的確に行う必要がある。
- 3 養殖のふぐであっても、肝臓は有毒部位である。
- 4 ヒレはふぐの種類に関わらず可食部位である。

【問 1 6】 次のうち、ふぐの有毒部位に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理に当たっては、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除しなければならない。
- 2 ふぐの凍結及び解凍により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することはない。
- 3 除去処理に用いた包丁、まな板は、処理作業中に清水で洗浄せず、作業終了後に清水で洗浄しなければならない。
- 4 ナシフグは、いずれの海域で漁獲されたものであっても筋肉は可食部位である。

【問 1 7】 次のうち、凍結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 解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。
- 2 ふぐを凍結する場合は、できる限り、内臓を除去した状態で時間をかけて凍結すること。
- 3 凍結保管はマイナス 18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- 4 ふぐの解凍は、流水等を用いて速やかに行うこと。

【問 1 8】 次のうち、ふぐの有毒部位の処分方法に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 アルコール等の消毒液に十分浸漬した後に他の廃棄物と同様に処分できる。
- 2 他の食品又は他の廃棄物と一緒に処分できる。
- 3 保管する場合は、施錠できる容器に入れて保管する。
- 4 塩蔵処理の原料となるものを除き、埋却等により確実に処分する。

【問 1 9】 次のうち、ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 原料であるふぐの卵巣及び皮が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないよう管理を十分に行うこと。
- 2 処理が適切かつ衛生的に行われていれば処理要領を作成する必要はない。
- 3 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 5 MU／g を超えないことを確認すること。
- 4 塩蔵は十分に行うこととし、卵巣にあっては 1 年以上、皮にあっては 6 月以上行うこと。

【問 2 0】 次のうち、ふぐの処理を行う施設の基準に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理を行うための設備は、専用とする必要がある。
- 2 ふぐの処理を行う器具は、専用とする必要はない。
- 3 ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐをマイナス 18℃以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。
- 4 ふぐの処理は、魚介類販売業の施設では行うことはできない。

ふぐの一般知識

【問 2 1】 次のうち、ふぐの標準和名に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「クマフグ」は標準和名である
- 2 「クサフグ」は標準和名である
- 3 「オキフグ」は標準和名である
- 4 「カクフグ」は標準和名である

【問 2 2】 次のうち、ふぐを原材料とするふぐ加工品の食品表示に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 原材料のふぐがマフグである場合は、漁獲水域を表示しなければならない。
- B 切り身にした生食用ふぐを凍結した場合、生食用である旨を表示しなければならない。
- C 切り身にした生食用ふぐは、保存方法、消費期限又は賞味期限を表示しなければならない。
- D 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。

- | | | | | |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |
| 2 | A. 誤 | B. 正 | C. 正 | D. 正 |
| 3 | A. 正 | B. 誤 | C. 誤 | D. 正 |
| 4 | A. 正 | B. 正 | C. 正 | D. 正 |

【問 2 3】 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 ふぐは腹を膨らませることができる
- 2 ふぐには歯がある
- 3 ふぐには鱗がある
- 4 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している

【問 2 4】 次のうち、ふぐの解剖学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 ふぐの生殖腺（精巣又は卵巣）はいずれも肛門近くの腸末端についており、精巣を俗に「しらこ」、卵巣を「まこ」と呼ぶ。
- 2 ふぐには、まれに片方が精巣、片方が卵巣というように、両性の生殖線を備えた両性ふぐが見られる。
- 3 両性ふぐの生殖腺の形態は、卵巣、精巣が左右・上下のように比較的単純に配列しているものから、複雑に組み合わせられたものまでいろいろある。
- 4 両性のふぐの生殖線の精巣部分は、食用可能である。

【問 2 5】 次のふぐの寄生虫に関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

アニサキスは、魚類の腹腔内や臓器に、しばしば寄生する線虫で、人がアニサキス幼虫を生きたまま摂取した場合、時には、人の胃壁などに食い込んで腹痛を起こすことがある。（アニサキスによる食中毒）

アニサキスによる食中毒を防ぐには、魚を（ A ）℃で、（ B ）時間以上冷凍するか、十分に加熱する必要がある。

- 1 A. マイナス 1 5 B. 2 4
- 2 A. マイナス 1 5 B. 1 2
- 3 A. マイナス 2 0 B. 2 4
- 4 A. マイナス 2 0 B. 1 2

【問 2 6】 次のうち、ふぐ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 ふぐの種類によって毒力が異なる。
- 2 ふぐの臓器の種類によって毒力が異なる。
- 3 ふぐの漁獲海域によって毒力が異なる場合もある。
- 4 ふぐ毒によって中毒死するかどうかは毒力の問題であって、毒力が弱い場合は大量に食べても中毒にはならない。

【問 2 7】 次のうち、ふぐ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 純粋なふぐ毒（テトロドトキシン）は水及び有機溶媒（アルコール、ベンゼンなど）には不溶、酸（酢酸）にはよく溶ける。
- 2 ふぐの体内にあるふぐ毒（粗毒）は水に溶けるので、水洗いにより、肝臓等の組織の中に含まれるふぐ毒を取り除くことができる。
- 3 耐熱性が高い。
- 4 紫外線や直射日光に対する抵抗性があり、変化を受けない。

【問 2 8】 次のうち、ふぐ毒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 ふぐ毒による食中毒の症状にはしびれ、麻痺、呼吸困難等があり、意識消失後に呼吸が停止し、死亡に至る事例がある。
- 2 ふぐ毒による食中毒の致死時間（喫食後、死亡するまでの時間）は、最も短い例は1時間30分で、通常は4～6時間である。
- 3 ふぐ毒による食中毒の過去の事例では、喫食後就寝し、そのため発病に気づくのが遅れて初期の手当ができず、手遅れとなる場合がある。
- 4 ふぐ毒による食中毒の治療法で、ふぐ毒そのものを無毒化する解毒剤がある。

【問 2 9】 次のうち、輸入ふぐに関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、紅海及び東シナ海で漁獲されるものである。
- B 輸入を認めるふぐの種類は、21種類である。
- C ふぐを輸入する場合、輸出国の公的機関により発行され、かつ当該ふぐの種類（学名）、採捕海域及び採捕年月日、処理した施設の名称及び所在地等が記載された衛生証明書を添付すること。
- D 冷凍されたふぐは、急速凍結法により凍結され、マイナス18℃以下で保管されたものであること。

- | | | | | |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 誤 | B. 正 | C. 正 | D. 正 |
| 2 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 誤 |
| 3 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 誤 |
| 4 | A. 正 | B. 誤 | C. 誤 | D. 正 |

【問 3 0】 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 水揚げ地または出荷地の魚介類市場営業者等関係者は、取り扱うふぐの漁獲海域、種類及び販売先等を常に把握する必要がある。
- B 水揚げ地または出荷地の魚介類市場営業者等関係者は、ふぐの鑑別について専門的な知識を有する者を配置する必要がある。
- C 黄海で漁獲されるサンサイフグには、食用にできないコモンフグが混獲されることがある。
- D 魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐが発見された場合、当該発見市場等を管轄する食品衛生担当部局は流通経路等を確認する必要がある。

- | | | | | |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |
| 2 | A. 正 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |
| 3 | A. 誤 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |
| 4 | A. 誤 | B. 誤 | C. 正 | D. 正 |

