

# 令和6年度 ふぐ処理師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

福 井 県

令和6年11月1日 10時00分～11時30分

## － 受験上の注意事項 －

- 1 試験問題は、合計16ページです。試験開始後、落丁がないことを確認してください。
- 2 携帯電話やスマートウォッチなどの通信機器は、必ず電源を切っておいてください。
- 3 カンニングなどの不正行為は絶対にしないでください。万一、発見した場合は、失格者として退場していただきます。
- 4 試験問題と解答用紙は、別々になっています。  
問題の解答は、必ず解答用紙に記入してください。
- 5 解答用紙には、必ず受験番号と氏名を記入してください。
- 6 解答は、該当するものを1つだけ選んで、その番号を解答用紙に記入してください。  
1つのマスに2つ以上記入したり、番号が判別できない場合、また、番号以外のものを記入したときは無効となります。

(例) 問1 福井県の県庁所在地はどこか、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 越前市
- 2 福江市
- 3 敦賀市
- 4 あわら市

問1
2

- 7 解答は黒の鉛筆で記入してください。  
訂正する場合は、消しゴムで丁寧に消してから記入してください。
- 8 問題の内容についての質問はできません。
- 9 印刷が不鮮明で文字が読めないときは、手をあげてから試験係員に質問してください。
- 10 この問題用紙は、解答するときの下書きに使って差し支えありません。
- 11 この問題用紙は、持ち帰ることができます。
- 12 合格発表は、令和6年11月22日（金）午前10時です。



水産食品の衛生に関する知識

## 水産食品に関する衛生法規

問1 次のうち、食品衛生法の規定に基づく営業施設の基準に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 魚介類販売業で、生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあつては、生食用鮮魚介類の処理をするための専用の器具を備えること。
- 2 じん埃、廃水および廃棄物による汚染を防止できる構造または設備ならびにねずみおよび昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
- 3 飲食店営業のうち、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はない。
- 4 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有し、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

問2 食品衛生法第1条に関する記述について、( ) に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

この法律は、食品の（ A ）の確保のために（ B ）の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

- |   | （ A ） |   | （ B ） |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 安全性   | — | 健康増進  |
| 2 | 安全性   | — | 公衆衛生  |
| 3 | 信頼性   | — | 健康増進  |
| 4 | 信頼性   | — | 公衆衛生  |

問3 次のうち、食品衛生法に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性および安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品等も含まれる。
- 2 飲食店を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、厚生労働大臣の許可を受けなければならない。
- 3 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具および容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。
- 4 都道府県知事は、食品または添加物の製造または加工の過程において有毒なまたは有害な物質が当該食品または添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

問4 次のうち、HACCP（ハサップ）に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 一般衛生管理プログラムが整備され実行されていることが重要である。
- 2 食品を製造する大企業だけでなく、給食施設や飲食店などでも、この考え方を適用できる。
- 3 この管理を行うためには、7原則を含めた12手順が必要である。
- 4 最終製品の検査を一つ一つ行い、その食品が安全であるか否かを定める管理手法である。

問5 「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定されている生食用鮮魚介類（切り身またはむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。）の成分規格および保存基準について、（ ）の中に入る語句として、正しい組み合わせを1つ選びなさい。

- |   |   |
|---|---|
| 1 | 生食用鮮魚介類の成分規格<br>（ A ）の最確数は、検体1gにつき100以下でなければならない。             |
| 2 | 生食用鮮魚介類の保存基準<br>生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、（ B ）℃以下で保存しなければならない。 |

（ A ）                      （ B ）

- |   |         |   |    |
|---|---------|---|----|
| 1 | 黄色ブドウ球菌 | — | 10 |
| 2 | 黄色ブドウ球菌 | — | 15 |
| 3 | 腸炎ビブリオ  | — | 10 |
| 4 | 腸炎ビブリオ  | — | 15 |

## 水産食品の衛生学

問6 次のうち、魚介類から感染する寄生虫として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クドア・セプテンプンクタータ
- 2 サルコシスティス・フェアリー
- 3 トキソプラズマ
- 4 旋毛虫

問7 次のうち、ノロウイルス食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ノロウイルスの不活化には、消毒用アルコールが最も有効である。
- 2 ノロウイルスは、食品中でのみ増殖するウイルスである。
- 3 ノロウイルスに感染後、回復して1週間が経過した患者の糞便から、ノロウイルスが検出されることがある。
- 4 ノロウイルスは、ヒトからヒトへの感染はしない。

問8 次のうち、アニサキス食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1  $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 2 食酢での処理、塩漬、醤油やわさびに付けると死滅する。
- 3 主な症状は、下痢である。
- 4 令和5年の食中毒統計調査（厚生労働省）について、総患者数が最も多い病因物質はアニサキスである。

問9 次のうち、食品の保存法に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 冷凍は、細菌の活動力を著しく弱め、細菌をすべて死滅させることができる。
- 2 塩漬け法は、食品中の水分の一部が結合水となり、水分活性が低くなることにより、微生物の増殖を抑える方法である。
- 3 乾燥法は、食品中の水分活性を低くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- 4 酢漬け法は、食品のpHを低下させることで、微生物の発育を阻止する方法である。

問10 次のうち、食品衛生法施行規則に規定される一般的な衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 食品または添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、または販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
- 2 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。
- 3 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、もしくは販売する食品または添加物について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するよう努めること。
- 4 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、10年に1回以上水質検査を行い、成績書を10年間保存すること。

## ふぐに関する一般知識

### 関係法規

問1 食品衛生法第6条に定める、販売等を禁止されている食品等の記述について、( )  
に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 一 腐敗し、もしくは変敗したものまたは未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく( A )に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、またはこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として( B )が定める場合においては、この限りでない。
- 三 ( C )により汚染され、またはその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入または添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

( A )

( B )

( C )

- |   |    |   |        |   |       |
|---|----|---|--------|---|-------|
| 1 | 飲食 | — | 厚生労働大臣 | — | 病原微生物 |
| 2 | 飲食 | — | 都道府県知事 | — | 腐敗微生物 |
| 3 | 調理 | — | 厚生労働大臣 | — | 病原微生物 |
| 4 | 調理 | — | 都道府県知事 | — | 腐敗微生物 |

問2 次のうち、福井県ふぐの処理に関する条例に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 この条例は、ふぐの処理について必要な規制を行うことにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。
- 2 ふぐ処理とは、ふぐの卵巣、肝臓その他規則で定める有毒部位を除去し、または塩蔵する等により、人の健康を損なわないようにすることをいう。
- 3 ふぐ処理師試験は、ふぐ処理師として必要な知識および技能について、規則で定めるところにより、知事が行う。
- 4 業として処理に従事しようとする者は、規則で定めるところにより、知事の登録を受けなければならない。

問3 次のうち、福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師名簿の訂正を知事に届出なければならない事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 氏名
- 2 本籍地の都道府県名
- 3 住所
- 4 勤務地

問4 次のうち、福井県ふぐの処理に関する条例に規定されている、ふぐ処理師でない者が、業として処理に従事した場合の罰則として、正しいものを選びなさい。

- 1 1年以上10年以下の懲役または20万円以上300万円以下の罰金
- 2 1年以下の懲役または50万円以下の罰金
- 3 6カ月以下の懲役または30万円以下の罰金
- 4 30万円以下の罰金

ふぐに関する一般知識  
ふぐの種類と鑑別

問5 次のうち、可食部位が「筋肉、精巢」であるふぐの組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 クサフグ、ゴマフグ、ネズミフグ
- 2 シマフグ、ヒガンフグ、アカメフグ
- 3 コモンフグ、ヨリトフグ、トラフグ
- 4 マフグ、メフグ、ハコフグ

問6 次の表はふぐの特徴を示したものです。ふぐの種類組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの種類	背皮の色	全長	小棘（トゲ）の有無	斑紋とひれの特徴
A	暗青色	大型種	無し	体側が銀白色。腹面に小粒状突起がある。
B	暗緑色	小型種	背面と腹面に小棘有り	背面と体側面に小白斑がある。
C	茶色	中型種	無し	背面に濃褐色の斑紋がある。しりびれ、尾びれの下縁が白い。

- |   |        |   |         |   |         |
|---|--------|---|---------|---|---------|
|   | ( A )  |   | ( B )   |   | ( C )   |
| 1 | カナフグ   | — | クサフグ    | — | ショウサイフグ |
| 2 | クサフグ   | — | カナフグ    | — | サンサイフグ  |
| 3 | クサフグ   | — | サンサイフグ  | — | カナフグ    |
| 4 | サンサイフグ | — | ショウサイフグ | — | カナフグ    |

ふぐに関する一般知識

## ふぐの処理と鑑別

問7 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 皮を食用にできるふぐ以外は、ひれを食用にはならない。
- 2 包丁、まな板等の器具は、除去処理作業の途中で洗浄してはならない。
- 3 未成熟期の精巢は1～3cmくらいで、包丁で切った切断面をみると空洞がない。
- 4 粘膜は、主に皮下組織の内面に付着しているごく薄い膜であり、有毒部位として除去する。

問8 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1つ選びなさい。

- 1 凍結保管は、マイナス10℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- 2 解凍後は直ちに処理に供し、再凍結は行わない。
- 3 凍結したふぐを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものをを用いる。
- 4 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行う。

問9 ふぐの有毒部位の処分に関する記述について、( )の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

除去した有毒部位は ( A ) できる一定の容器に保管し、( B ) 等により確実に処分すること。

( A ) ( B )

- 1 遮光 — 煮沸
- 2 施錠 — 煮沸
- 3 遮光 — 焼却
- 4 施錠 — 焼却

問10 次のうち、ナシフグに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 胸びれ後方上部に、白い菊花状に形どられた黒紋がある。
- 2 背面には小棘はなく平滑であるが、腹面には小棘がある。
- 3 筋肉は、有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り、食用にすることができる。
- 4 精巢は、有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り、食用にすることができる。

問11 次のうち、卵巣および皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 未処理の卵巣および皮が処理施設以外へ搬送されることがないよう管理体制を確立する。
- 2 処理が適切かつ衛生的に行われるための処理要領を作成する。
- 3 原料であるふぐの種類についての規定は無いが、使用したふぐの種類を記録しておく必要がある。
- 4 出荷前に製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷する。

問 1 2 ふぐの処理を行うことができる営業施設に関する記述について、( )の中に入る組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、( A )、複合型そうざい製造業または複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であって、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。なお、この場合当該保健所が交付するふぐ処理施設である旨記載された( B )等を施設の見やすい場所に掲示させること。

( A )

( B )

- |   |         |   |          |
|---|---------|---|----------|
| 1 | そうざい製造業 | — | ふぐ処理師免許証 |
| 2 | 水産製品製造業 | — | ふぐ処理師免許証 |
| 3 | そうざい製造業 | — | 営業許可証    |
| 4 | 水産製品製造業 | — | 営業許可証    |

ふぐに関する一般知識

## ふぐの一般知識

問13 次のうち、ふぐやふぐ加工品等の表示に関する記述として、誤っているものを1つ  
選びなさい。

- 1 原料ふぐの種類は、標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。
- 2 ふぐを原材料とするふぐ加工品には、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示する。
- 3 切り身にしたふぐであって、生食用のものは、生食用である旨を示す文言を表示する必要はない。
- 4 ふぐ処理師名簿登録番号を表示する必要はない。

問14 次のうち、ふぐの形態的特徴や生態に関する記述として、正しいものを1つ  
選びなさい。

- 1 内臓を保護するための肋骨がない。
- 2 世界の冷帯および寒帯地域の寒冷な海域に広く分布する。
- 3 フグ科のふぐの歯は、細かい歯が密集し、ノコギリ状になっている。
- 4 背びれと腹びれは、ほぼ同形同大である。

問15 次のうち、ふぐの構造に関する記述として、誤っているものを1つ  
選びなさい。

- 1 皮の内側には、俗に「とおとうみ」と呼ばれている皮下組織が付いており、「とおとうみ」には粘膜が多く付いている。
- 2 心臓は、淡茶褐色の不正形三角形を呈し、腹腔の中央に位置する。
- 3 脾臓は、腸間膜の中央にあり、心臓大の楕円形、暗赤色の器官である。
- 4 腎臓は、後頭骨と脊椎骨のところに掛けて左右1対あり、血液に富み暗赤色を呈している。

問16 次のうち、ふぐの寄生虫に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 チョウは、魚類の腹腔内や臓器にいる、白くて糸くず様の体長10～30mm、直径5mm位の渦巻状をした寄生虫である。
- 2 アニサキスは、胸びれの下などに寄生している体長10～30mmの楕円形の寄生虫である。
- 3 アニサキスを摂取すると、人体内で成虫になる。
- 4 ヘテロボツリウムは、<sup>さいこう</sup>鰓腔内面に寄生する。成虫は1～2cmとなり、肉眼で確認できる。

問17 次のうち、ふぐ毒の性状、毒性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒の測定には、マウスを使用する生物試験法が用いられており、体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる毒量を1MUと定義する。
- 2 ふぐは種類によって毒力が異なり、臓器の種類によっても毒力が異なる。
- 3 漁獲地域によって毒力は異なることはない。
- 4 ふぐの体内にある粗毒は水によく溶けるが、水洗いにより除毒することは不可能である。

問18 次のうち、ふぐ毒による食中毒の症状、発生状況に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ毒は神経毒で、筋肉の末梢神経および中枢神経の麻痺を起こさせる。
- 2 ふぐ毒は、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。
- 3 令和元年から令和5年の全国のふぐによる食中毒発生状況では、ふぐ中毒による死者はいない。
- 4 ふぐ毒による食中毒は、家庭での素人料理が原因になることが多いが、営業施設で客から有毒部位の提供を依頼され発生した事例もある。

問19 次のうち、輸入ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 日本海、渤海、黄海および東シナ海で漁獲されるトラフグは、輸入が認められている。
- 2 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないものに限る。
- 3 輸入を認めるふぐについて、種類は限定されているが、漁獲海域は限定されていない。
- 4 輸入するふぐには輸入国の政府機関によって発行され、食品衛生法に規定された事項が記載された様式の衛生証明書が添付されている必要がある。

問20 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 令和4年から令和5年の調査では、宮城県においてショウサイフグとゴマフグの雑種が混獲されていた。
- 2 ふぐ処理者は、住所地付近の雑種ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- 3 トラフグとマフグの雑種は、しりびれが黄色みを帯びることが多い。
- 4 両親種の鑑別ができない雑種ふぐは確実に排除する必要がある。