

令和7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7年10月31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つ以上記入した場合、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7年11月21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 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。
- 2 この法律で食品とは、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品、医薬部外品および再生医療等製品を含むすべての飲食物をいう。
- 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 病原微生物により汚染され、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は販売してはならない。

問2 次のうち、食品衛生法に定める食品営業施設の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 施設内が清潔であれば、施設周辺を定期的に清掃しなくてもよい。
- 2 窓および出入口は、原則として開放したままにしない。
- 3 食品または添加物を取り扱い、または保存する区域において動物を飼育しない。
- 4 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。

問3 食品衛生法施行規則第66条の2に定める、営業者の遵守事項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。

- 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する(A)を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
- 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための(B)を必要に応じて作成すること。

(A) (B)

- | | | | |
|---|----|---|-----|
| 1 | 広告 | — | 手順書 |
| 2 | 計画 | — | 予算書 |
| 3 | 広告 | — | 予算書 |
| 4 | 計画 | — | 手順書 |

問4 次のうち、HACCP（ハサップ）に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 最終製品の抜取検査により、食品の安全性を確認する衛生管理の手法である。
- 2 HACCPによる衛生管理において、衛生管理の実施状況の記録は不要である。
- 3 設定した重要管理点（CCP）の遵守によって、その他の一般的な衛生管理に関する事項の遵守は不要となる。
- 4 原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む必要がある。

問5 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おいて、営業施設に共通して求められる要件として、誤っているものを1つ選びなさい。

- 1 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、必要な個数有すること。
- 2 食品または添加物を衛生的に取り扱うために、必要な機能を有する冷蔵または冷凍設備を必要に応じて有すること。
- 3 廃棄物を入れる容器または廃棄物を保管する設備については、不浸透性および十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液および汚臭が漏れない構造であること。
- 4 施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等の近くに保管し、確実に洗浄・殺菌等を行うこと。

水産食品の衛生学

問6 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1つ選びなさい。

- 1 マイナス20℃で24時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。
- 2 食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびにつけると死滅する。
- 3 アニサキスによる食中毒は、年間を通して発生している。
- 4 サバ、サンマ、アジ等の海産魚介類に寄生する。

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

- 1 潜伏期間は通常6～12時間である。
- 2 食品中でのみ増殖するウイルスである。
- 3 感染力が強く、100個程度の少ないウイルス量で発症することがある。
- 4 ノロウイルス食中毒は、カキを含む二枚貝のみが原因食品となる。

問8 次のうち、黄色ブドウ球菌に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 菌自体は熱に強いが、菌が産生する毒素は熱に弱い。
- 2 産生する毒素は、アフラトキシンである。
- 3 化膿巣に特に多く存在している。
- 4 黄色ブドウ球菌による食中毒の主な症状は、発熱である。

問 9 次のうち、食中毒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 食中毒原因菌に汚染された食品は、色、味、香りが必ず変化する。
- 2 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすくなる。
- 3 腸炎ビブリオによる食中毒の予防には、食材を飲用適の流水でよく洗うことが有効である。
- 4 ヒスタミンによる食中毒は、赤身魚やその加工品が原因となることが多い。

問 10 次のうち、クドア・セプテンブクタータ（以下、クドアという）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 クドアによる食中毒の症状の特徴は、食後数時間程度で生じる一過性の嘔吐や下痢である。
- 2 ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫（粘液胞子虫）の一種であり、ヒラメの生食に関連する食中毒が多い。
- 3 マイナス20℃で4時間以上の冷凍により、病原性が失われることが確認されている。
- 4 令和6年における食中毒発生数のうち、寄生虫のなかでは、クドアの事件数が一番多い。

関係法規

問 1 ふぐの販売等は、食品衛生法施行規則第 1 条で定める「人の健康を損なうおそれがない場合」を除き、原則禁止されているが、その法的根拠として、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 食品衛生法第 6 条第 2 号に規定する「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。」に該当するため。
- 2 食品衛生法第 10 条に規定する「病肉等の販売等の禁止」に該当するため。
- 3 食品衛生法第 13 条第 1 項に規定する食品又は添加物の規格基準に違反するため。
- 4 食品衛生法第 51 条の規定による公衆衛生上必要な措置に関する基準に違反するため。

問 2 福井県ふぐの処理に関する条例の目的について、() 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。

この条例は (A) について必要な規制を行うことにより、(B) による (C) を防止することを目的とする。

- | (A) | (B) | (C) |
|----------|--------|----------|
| 1 ふぐの処理 | — ふぐの毒 | — 食中毒の発生 |
| 2 ふぐの処理 | — 飲食 | — 健康被害 |
| 3 食品の安全性 | — 飲食 | — 食中毒の発生 |
| 4 食品の安全性 | — ふぐの毒 | — 健康被害 |

問3 次のうち、福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設以外の場所であっても、業として処理に従事することができる。
- 2 ふぐ処理師の監督の下にその指示を受けて、業として処理に従事する場合であっても、ふぐ処理師の免許を受けなければならない。
- 3 ふぐ処理師の免許証は、双方の同意があれば他人に譲渡することができる。
- 4 ふぐ処理師が、その責めに帰すべき事由により、業として行う処理に関して食中毒を発生させたとき、知事はその免許を取り消すことができる。

問4 次のうち、福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師の免許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 ふぐ処理師は、免許証を破り、汚し、または失ったときは、速やかに、知事に免許証の再交付を申請しなければならない。
- 2 ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更があったときは、知事に免許証の書換交付を申請しなければならない。
- 3 ふぐ処理師は、5年ごとに、免許の更新を申請しなければならない。
- 4 ふぐ処理師の免許を受けないで、業として処理に従事した者は、1年以下の拘禁刑または50万円以下の罰金に処する。

ふぐに関する一般知識

ふぐの種類と鑑別

問5 次のうち、「筋肉、精巢」が可食部位であり、「皮」は可食部位でない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 アカメフグ、ゴマフグ、ショウサイフグ
- 2 カラス、ヒガンフグ、ハコフグ
- 3 サンサイフグ、シロサバフグ、トラフグ
- 4 マフグ、クサフグ、メフグ

問6 次の表に示すふぐの特徴について、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	斑紋やひれの特徴
A	紫がかった黒色	中型種	背面と腹面に小棘あり	胸びれ後方上部に大黒紋がある。しりびれは黒色。
B	桃色または赤褐色	小型種	背面と腹面に小棘なし	背面と側面に小黑点が散在する。
C	黄褐色	小型種	背面、腹部および尾部に小棘あり	様々な形の小白斑がある。背面の小棘の基部は白く顕著な微小白点になっている。

（ A ） （ B ） （ C ）

- 1 カラス — マフグ — コモンフグ
- 2 ゴマフグ — アカメフグ — コモンフグ
- 3 カラス — アカメフグ — コモンダマシ
- 4 ゴマフグ — マフグ — コモンダマシ

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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 未成熟期の精巣は、桃色を呈しやや柔らかく、切断面をみると空洞になっていて袋状の臓器である。
- 2 食用にできるふぐであれば、種類を問わず、口ばしを食用とすることができる。
- 3 両性ふぐの生殖巣のうち、精巣部分は食用とすることができる。
- 4 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄する。

問 8 次のうち、ふぐの凍結および解凍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 解凍したふぐが余ったときは、速やかに再凍結を行うこと。
- 2 凍結保管は、マイナス18℃以下の低温下で行うこと。
- 3 解凍は流水等を用いて速やかに行うこと。
- 4 できる限り、内臓を除去した状態で凍結すること。

問 9 次のうち、ふぐの有毒部位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 除去した有毒部位は、施錠できる一定の容器に保管する必要がある。
- 2 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分する必要がある。
- 3 除去した有毒部位は、アルコールで十分に浸漬する必要がある。
- 4 除去した有毒部位は、他の食品または廃棄物に混入しないように保管する必要がある。

問 10 次の「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局長通知）において定められる、ナシフグの可食部位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。

科名	種類（種名）	可食部位
フグ科	ナシフグ（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る。）	（ A ）
	ナシフグ（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る。）	（ B ）

（ A ） （ B ）

- | | | | |
|---|----|---|----|
| 1 | 精巢 | — | 筋肉 |
| 2 | 筋肉 | — | 精巢 |
| 3 | 筋肉 | — | 皮 |
| 4 | 皮 | — | 筋肉 |

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、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 原料であるふぐの卵巣および皮が、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、管理を十分行う必要がある。
- 2 卵巣は、1年以上塩蔵を行う必要がある。
- 3 出荷前に毒性検査を行い、その毒力がおおむね20MU／gを超えないことを確認する必要がある。
- 4 卵巣および皮の塩蔵処理の要領の作成は、不要である。

問 1 2 次のうち、ふぐを処理することができる施設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 飲食店営業の営業許可を受けた施設であること。
- 2 魚介類販売業の営業許可を受けた施設であること。
- 3 水産製品製造業の営業許可を受けた施設であること。
- 4 漬物製造業の営業許可を受けた施設であること。

ふぐに関する一般知識

ふぐの一般知識

問 1 3 次のうち、ふぐ加工品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 加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する必要がある。
- 2 原料ふぐの種類を、「標準和名」で表示する必要がある。
- 3 凍結させた切り身のふぐの場合、生食用であるかないかの別を表示する必要がある。
- 4 原料ふぐの種類に関わらず、使用したふぐの漁獲水域名を表示する必要がある。

問 1 4 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 寒帯地域の海域に広く分布する。
- 2 目を閉じることができない。
- 3 腹びれや肋骨がない。
- 4 細かい多数の歯を有している。

問 1 5 次のうち、ふぐの臓器に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 腎臓には、袋状の胆のうが付着している。
- 2 肝臓は、後頭骨と脊椎骨のところに掛けて左右1対ある。
- 3 心臓は、えらの中央部の「心のう」の中に包含されており、暗赤色を呈する。
- 4 粘膜は、俗に「うぐいす」と呼ばれる。

問 1 6 次の寄生虫に関する記述について、該当するものを 1 つ選びなさい。

魚類の腹腔内や臓器にいる。白くて糸くず様の体長 1 0 ～ 3 0 mm、直径 5 mm 位の渦巻状をしている。

- 1 チョウ
- 2 アニサキス
- 3 ヘテロボツリウム (エラムシ)
- 4 クドア・セプテンブクタータ

問 1 7 次のうち、ふぐ毒 (テトロドトキシン) の性質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 中毒 (致死) 量は、食べる人の体重によって異なる。
- 2 同一種・同一臓器であっても、ふぐの個体により毒力が異なる。
- 3 ふぐ中毒に対する有効な治療法はない。
- 4 ふぐ毒には、酸味がある。

問 1 8 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、正しいものを 1 つ選びなさい。

- 1 令和 6 年のふぐによる食中毒事件は、すべて家庭で発生している。
- 2 症状は、口唇部や舌端の軽いしびれから始まる。
- 3 一般的に経過は遅く、食後 2 4 ～ 4 8 時間で症状が現れる。
- 4 食後、症状が出るまでの時間が短い場合ほど、致命率が低い。

問 1 9 次のうち、輸入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 輸入するふぐの形態は、切り身にしたものに限る。
- 2 輸入を認めるふぐは、種類および漁獲海域が限定されている。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の政府機関により発行され、当該ふぐの種類（学名）、漁獲海域および衛生的に処理された旨などの記載のある証明書が添付されている必要がある。
- 4 種類の鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行うことが望ましい。

問 2 0 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 トラフグ属では、雑種が多く存在する。
- 2 雑種のふぐの精巣は、両親種のいずれか一方の精巣が可食部位であれば、食用可能である。
- 3 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。
- 4 種類不明ふぐや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。