令和８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８年１０月２７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　福井市
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。

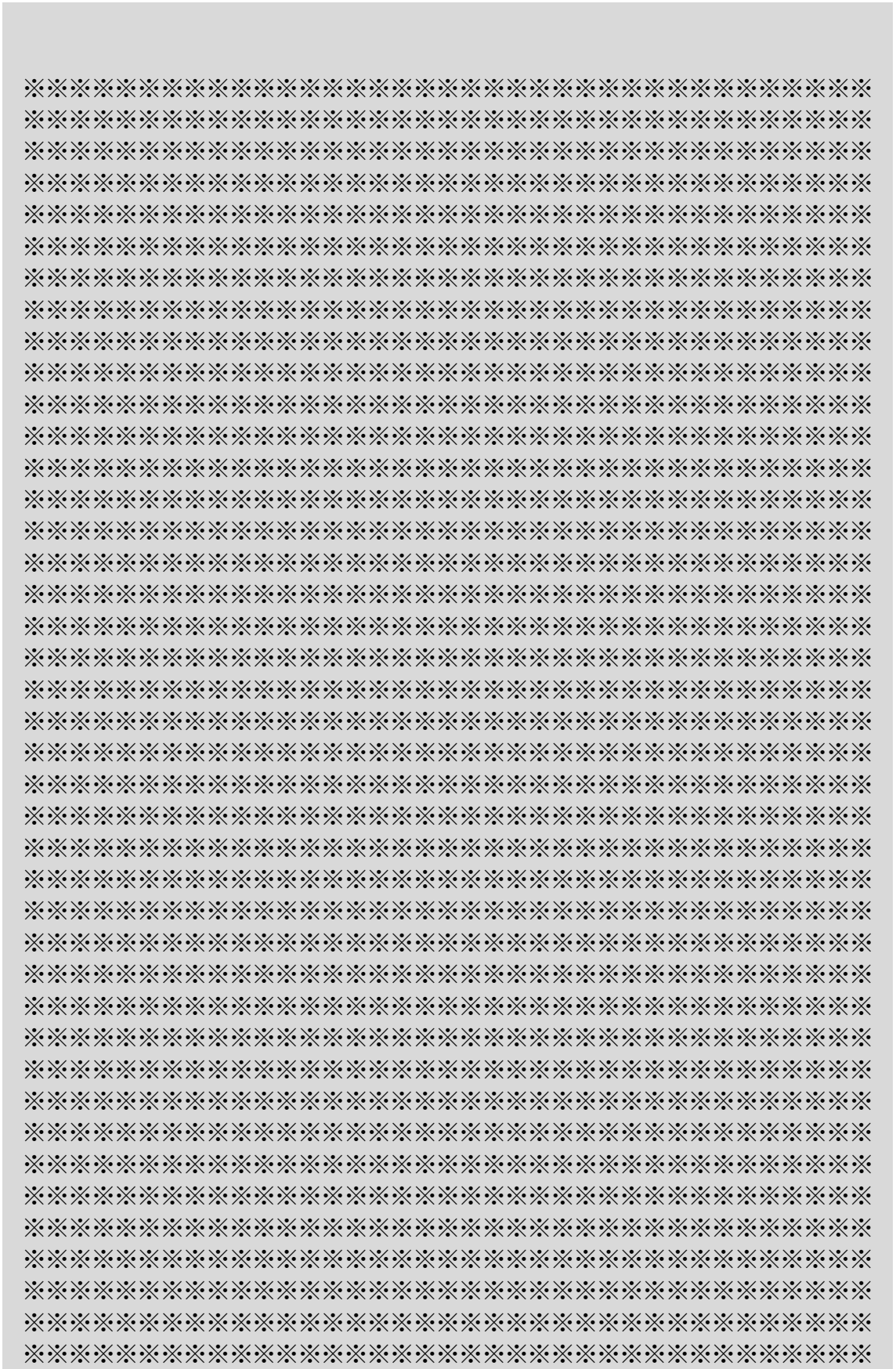
8　問題の内容についての質問はできません。

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８年１１月２０日（金）午前１０時です。



水産食品に関する衛生法規

問１　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、食品の安全性の確保のために（　Ａ　）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（　Ｂ　）を図ることを目的とする。

	（　Ａ　）		（　Ｂ　）
１	保健衛生	―	増進
２	保健衛生	―	保護
３	公衆衛生	―	増進
４	公衆衛生	―	保護

問２　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　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。

２　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　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を有すること。

４　従業者の手指を洗浄する装置を備えた手洗い設備を、必要に応じて１か所設けること。

問３　「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（切り身又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。)の加工基準および保存基準について、(　　)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。

１　生食用鮮魚介類の加工基準 　加工に使用する水は、(　Ａ　)、殺菌した海水又は(　Ａ　)を使用した人工海水を使用しなければならない。 ２　生食用鮮魚介類の保存基準 　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	食品製造用水	１０
２	食品製造用水	２０
３	水道水	１０
４	水道水	２０

問４　食品衛生法施行規則別表第１８に規定する、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）の重要な工程を管理する取り組みとして、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　教育訓練

２　回収・廃棄

３　危害要因の分析

４　使用水等の管理

問５　食品衛生法第３条に規定する食品等事業者の責務として、**誤っているもの**を１つ選びなさい。

１　販売食品等の仕入先や販売先等に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

２　販売食品等の自主検査の実施に努めること。

３　販売食品等の安全性の確保に係る知識および技術の習得に努めること。

４　販売食品等の製造等で排出される水による河川等の水質汚濁の防止に努めること。

水産食品の衛生学

問６　アニサキスに関する記述として、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　アニサキス幼虫は、目視で確認することができないため、除去することはできない。

２　アニサキス幼虫は、一般的な料理で使う食酢での処理や塩漬け、醤油やわさびに付けることで死滅する。

３　アニサキス幼虫は、マイナス２０℃で２４時間以上の冷凍貯蔵で死滅する。

４　アニサキスによる食中毒は、近年ほとんど発生していない。

問７　腸炎ビブリオに関する記述として、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　腸炎ビブリオ食中毒の主な症状は、激しい上部腹痛と水様性下痢である。

２　腸炎ビブリオは芽胞形成菌である。

３　腸炎ビブリオ食中毒の潜伏期間は２～５日である。

４　腸炎ビブリオ食中毒は、冬期に多く発生する。

問８　ヒスタミン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　原因食品の１つに、マグロやカツオの加工品がある。

２　調理時に加熱することでヒスタミン食中毒を予防できる。

３　漁獲後の魚は、室温放置を避けて速やかに冷却することでヒスタミン食中毒を予防できる。

４　食後３０分から１時間程度で、じんましん様の発疹などアレルギー様症状が現れる。

問９　消毒および滅菌に関する記述として、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　消毒法には、物理的消毒法と化学的消毒法がある。

２　次亜塩素酸ナトリウムは、金属腐食性が弱い。

３　消毒用エタノールの消毒効果は、約７０％に薄めた溶液より１００％の溶液の方が高い。

４　滅菌とは、病原性のある特定の微生物のみを死滅させることである。

問１０　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　原則、すべての食品等事業者に対してＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を実施することが義務付けられている。

２　営業者は、衛生管理の実施状況を記録し、保存する必要がある。

３　営業者は、衛生管理計画および手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す必要がある。

４　ＨＡＣＣＰとは、最終製品をすべて検査することにより、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

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　（　Ａ　）し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食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、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。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、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。 四　不潔、異物の混入又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	腐敗	―	厚生労働大臣	―	病原微生物
２	腐敗	―	都道府県知事	―	化学物質
３	劣化	―	厚生労働大臣	―	化学物質
４	劣化	―	都道府県知事	―	病原微生物

問２　福井県ふぐの処理に関する条例第２条の処理に関する定義について、（　　）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。

ふぐの（　Ａ　）その他規則で定める有毒部位（以下「有毒部位等」という。）を除去し、または（　Ｂ　）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。

	（　Ａ　）		（　Ｂ　）
１	精巣、肝臓	―	加熱
２	精巣、腎臓	―	塩蔵
３	卵巣、腎臓	―	加熱
４	卵巣、肝臓	―	塩蔵

問３　福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処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　ふぐの毒が残留しないように、処理に使用した器具を完全に洗浄すること。

２　除去した有毒部位等は、施錠することができる専用の不浸透性の容器に入れ、他の食品または廃棄物に混入しないように保管すること。

３　ふぐ処理施設以外の場所で処理する場合であっても、適切に処理を行うこと。

４　ふぐ処理補助者に処理を行わせるときは、当該ふぐ処理補助者を適切に監督すること。

問４　福井県ふぐの処理に関する条例に定める、ふぐ処理師の免許等に関する記述について、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　福井県知事のふぐ処理師免許を受けていなくても、他の都道府県知事の免許を受けていれば、もれなく福井県でふぐの処理を行うことができる。

２　ふぐ処理師は、免許証を他人に貸与することができる。

３　福井県ふぐ処理師試験に合格した者には、申請を行わなくとも自動的に免許が与えられる。

４　ふぐ処理師は、本籍地の都道府県名に変更があったときは、速やかに名簿の訂正を知事に届け出なければならない。

ふぐの種類と鑑別

問５　可食部位が「筋肉、皮、精巣」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、マフグ、ゴマフグ

２　シマフグ、ヨリトフグ、ネズミフグ

３　トラフグ、サンサイフグ、ハコフグ

４　コモンフグ、ヒガンフグ、カナフグ

問６　次の文章は、ふぐの特徴について記述したものです。該当するふぐの種類として、**正しいもの**を１つ選びなさい。

色は、背面が淡い暗緑色で模様や斑紋はない。体側は金色または銀色の光沢があり、腹面は白色である。背面、特に頭部付近と腹部に顕著な小棘が密生している。 尾びれの上下端は鮮やかな乳白色である。尾びれの中央部は突出している。

１　アカメフグ　　２　ヨリトフグ　　３　カラス　　４　クロサバフグ

ふぐの処理と鑑別

問７　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　ひれはひれ酒に使用されるが、皮の毒性に準じ、皮を食用にできるふぐ以外はひれを使用してはならない。

２　未成熟期の卵巣は、淡い灰褐色を帯びていて、指でつまむと組織が硬くコリコリし、包丁で切った切断面を見ると空洞がない。

３　胃腸には毒性が無いため、除去する必要はない。

４　肝臓は、「かくしぎも」と呼ばれる左右に１対ある暗赤色を呈している臓器であり、有毒部位として除去する。

問８　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　凍結は急速凍結により行うこと。

２　できる限り内臓を除去した状態で凍結すること。

３　解凍後は直ちに処理し、処理しなかったふぐは速やかに再凍結を行うこと。

４　凍結保管中は温度の変動を少なくすること。

問９　次の記述について、（　　）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。

まれに、いわゆる（　Ａ　）フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合、（　Ｂ　）を有毒部位とする。

（　Ａ　）　　（　Ｂ　）

１　同性　―　卵巣のみ

２　同性　―　卵巣と精巣

３　両性　―　卵巣のみ

４　両性　―　卵巣と精巣

問１０　ナシフグ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　尾びれの下縁が白い。

２　全長３０㎝程度の小型種である。

３　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、筋肉を食用にすることができる。

４　背面・腹面ともに小棘はなく平滑である。

問１１　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、**正しいものの組み合わせ**を１つ選びなさい。

A　塩蔵処理は、卵巣にあっては２年以上、皮にあっては６か月以上行わなければならない。

B　塩蔵処理に関する処理要領を定めて適切な記録を保存することにより、製品の毒性検査が免除される。

C　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、管理を行わなければならない。

1　　A・B

2　　A・C

3　　B・C

4　　A・B・C

問１２　次の食品衛生法に規定する許可のうち、ふぐ処理施設の要件を満たすことにより、ふぐを処理することができる許可はいくつあるか、**正しいもの**を１つ選びなさい。

飲食店営業	魚介類販売業	魚介類競り売り営業
水産製品製造業	食肉製造業	そうざい製造業
複合型そうざい製造業	複合型冷凍食品製造業	漬物製造業

1　　３つ

2　　４つ

3　　５つ

4　　６つ

ふぐの一般知識

問１３　「切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの」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、ロットが特定できるもののいずれかを表示しなければならない。

２　凍結させていないものには、生食用である旨を示す文字を表示しなければならない。

３　凍結させたものであり、生食用でないものには、生食用でない旨を示す文字を表示しなければならない。

４　ふぐの種類の表示に当たっては、標準和名または地方名のいずれかを用いなければならない。

問１４　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　ふぐは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。

２　背びれと腹びれが、体の後部に上下対向についている。

３　内臓を保護するために肋骨がある。

４　細かい歯を有している。

問１５　ふぐの構造に関する記述として、**正しいもの**を１つ選びなさい。

１　粘膜は、俗に「とおとうみ」と呼ばれる。

２　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。

３　肝臓の一部に膨張のうがあり、これに水や空気を吸い込み、腹を大きくふくらませる。

４　心臓は、後頭骨と脊椎骨のところにかけて左右１対ある。

問１６　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。

胸びれの下などにしばしば寄生している体長１０～３０mmの楕円形の寄生虫で、やや淡い青緑色を帯びた半透明で、吸盤によりフグの皮膚に吸着寄生している。

1　サルコシスティス・フェアリー

2　クドア・セプテンプンクタータ

3　チョウ

4　ヘテロボツリウム（エラムシ）

問１７　ふぐ毒（テトロドトキシン）の性状や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　有毒とされている臓器は、四季を通じて有毒である。

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。

4　神経毒で、筋肉の末梢神経および中枢神経の麻痺を起こす。

問１８　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　ふぐ毒による食中毒は、毎年発生している。

2　ふぐ毒による食中毒は、すべて飲食店で発生している。

3　症状は、口唇部および舌端にあらわれる軽い発疹から始まる。

4　喫食後、症状が出るまでの時間は一般的に３～６日である。

問１９　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　冷凍されたふぐを輸入する場合、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。

２　輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海および東シナ海で漁獲される２１種類のふぐである。

３　冷凍されたふぐを輸入する場合、緩慢冷凍法により凍結され、マイナス１０℃以下で保管されたものである必要がある。

４　輸入するふぐの形態は、処理を行わないものまたは単に内臓のみをすべて除去したものに限る。

問２０　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　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。

２　種類不明ふぐは、確実に排除しなければならない。

３　トラフグ属では、雑種が多く存在する。

４　雑種ふぐは、両親種のそれぞれの可食部位が、可食となる。