

令和 7 年度 ふぐ処理師試験

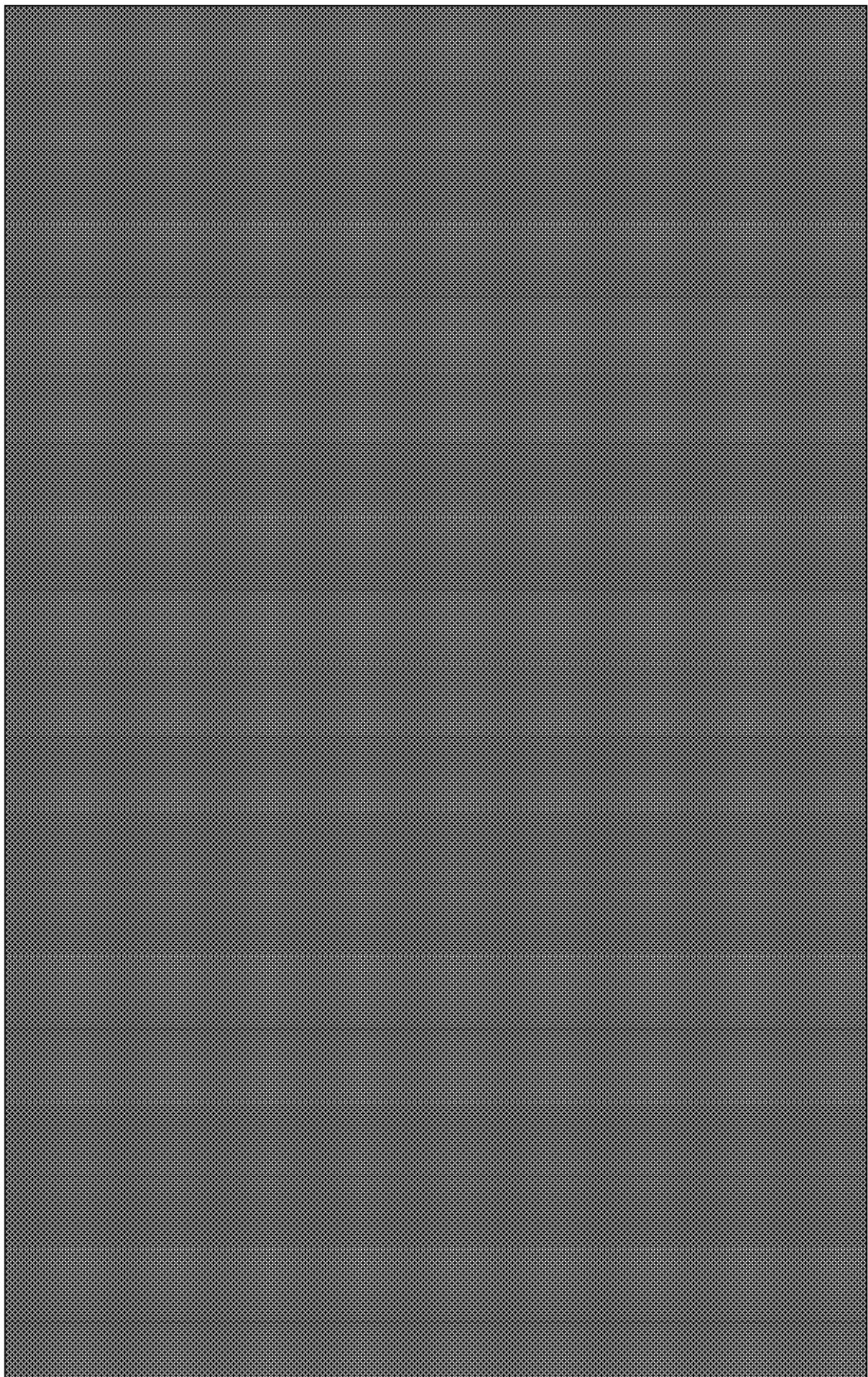
筆記試験問題

受験番号

氏名

令和 7 年 10 月 20 日 実施

高 知 県



食品衛生学

問1 次の文章のうち、正しいものには○印を、誤っているものには×印を、解答欄に記入しなさい。

- (1) 食品取扱者は、調理場で使用する作業着等を着用したまま、便所や調理場外へ出るのは、食中毒の原因菌等を調理場内へ持ち込む恐れがあるので、避けるべきである。
- (2) 食品取扱者は、定期的に健康状態を確認することが大切である。そのため、健康であっても検便を実施することは、食中毒や感染症予防に有効である。
- (3) 次亜塩素酸ナトリウムは、飲料水や野菜、調理器具等の消毒に用いられ、溶液に希釈したものは、時間の経過や温度の上昇に関係なく安定して効力を持つ。
- (4) 魚介類に寄生するアニサキスによる食中毒は、食酢やわさびを使用することで予防できる。
- (5) 冷凍保存は、細菌の活動力を著しく弱め、細菌を全て死滅させることができる。
- (6) 調理場内に、調理に不必要的物を置かないことは、食品への異物混入対策となる。
- (7) 細菌性食中毒の予防の3原則は「つけない（清潔、洗浄）」、「増やさない（迅速・冷却）」、「やっつける（加熱、殺菌）」である。
- (8) 施設においておう吐した場合には、営業終了後、殺菌剤を用いて適切に消毒する必要がある。
- (9) 盛り付け作業で使い捨て手袋を着用する場合は、盛り付け作業前の手洗いは省略しても衛生上問題ない。
- (10) 施設の清掃については、調理場内はもちろんのこと、施設周辺まで清掃することで異物や昆虫等の施設内への侵入の防止に繋がる。

問2 次の（　）の中にそれぞれの語群から、最も適切な語句を1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

(1) (A)による食中毒は、ウイルス性食中毒の大半を占める。この食中毒は、年間を通して発生するが、(B)に多い傾向がある。

このウイルス性食中毒の予防対策としては、食材の加熱処理及び使用器具等の (C)による消毒が有効である。

- | | | |
|--------------|----------|----------|
| ① ロタウイルス | ② サポウイルス | ③ ノロウイルス |
| ④ 夏 | ⑤ 冬 | ⑥ アルコール |
| ⑦ 次亜塩素酸ナトリウム | | ⑧ 逆性石けん |

(2) (D)は、海水域に生息している細菌で、増殖速度が非常に (E)。

食中毒の原因食品が判明（又は推定）したもののはほとんどが (F)に関連している。

食中毒予防として、食材を (G)でよく洗浄することが重要である。

- | | | |
|-----------|----------|----------|
| ① サルモネラ属菌 | ② 腸炎ビブリオ | ③ ボツリヌス菌 |
| ④ 速い | ⑤ 遅い | ⑥ 生鮮魚介類 |
| ⑦ 生食用食肉 | ⑧ 塩水 | ⑨ 真水 |

(3) (H)は、人の鼻腔、咽頭、手指の傷に多く存在している。

この細菌は、食品中で盛んに増殖しながら (I)と呼ばれる毒素を產生し、この毒素は熱に (J)い。

この菌による食中毒の主症状は30分～6時間で悪心、嘔吐を起こし、下痢を伴うこともある。

- | | | |
|------------|--------|-----------|
| ① 黄色ブドウ球菌 | ② チフス菌 | ③ サキシトキシン |
| ④ エンテロトキシン | ⑤ 強 | ⑥ 弱 |

問3 次の魚介類に関する食中毒の文章の（ ）内に入る語句として、最も適切な言葉を①から③より1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) サンマの干物、サバの煮付けを喫食後、30分から1時間程度で、顔面紅潮、じんましん様の発疹が発生した。
これは、(①ムスカリン食中毒 ②ヒスタミン食中毒 ③スコポラミン食中毒) が疑われる。
- (2) 寄生虫である (①サルコシスティス ②アニサキス ③クドア) は、大きさ10マイクロメートル程度の胞子を形成し、主にヒラメの筋肉内に寄生する。
食後、数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈することがある。
- (3) 寄生虫である (①サルコシスティス ②アニサキス ③クドア) による食中毒は、平成30年以降、全国で年間に発生した食中毒事件の病因物質として最も多い。
この寄生虫が寄生する魚介類を生で食べると、数時間後に激しい腹痛を伴う食中毒を引き起こすことがある。
- (4) 二枚貝が有毒なプランクトンを食べることによって、中腸腺に毒素がたまる場合がある。
この毒素には、下痢性貝毒と麻痺性貝毒があり、これには (①耐熱性があり、調理程度の加熱では無毒化されない ②耐熱性が少しあるが、90℃1分の加熱で無毒化する ③耐熱性はほとんどなく、湯通し程度の加熱で無毒化する)。
- (5) エゾバイ科の巻き貝（通称、バイ貝又はツブ貝）の唾液腺には、(①アフラトキシン ②テトラミン ③シガトキシン) という毒素が含まれている。
唾液腺を除去せずに食べると、食後30分から1時間で発症し、激しい頭痛、めまい、船酔い感、足のふらつき、眼のちらつき、嘔吐感などの症状がみられる。

衛生関係法規

問1 食品衛生法等に関する記述について、()に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(1) 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(B)の危害の発生を防止し、もって国民の健康の(C)を図ることを目的とする。

	A	B	C
1	公衆衛生	健康上	増進
2	公衆衛生	衛生上	保護
3	環境保全	健康上	保護
4	環境保全	衛生上	増進

(2) (A)、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の販売等は食品衛生法第6条第2号にて禁止されている。ただし、(A)又は有害な物質であっても、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(B)を損なうおそれがないと認められる場合はこの限りでない。

	A	B
1	病原微生物	身体
2	有毒な	身体
3	病原微生物	健康
4	有毒な	健康

(3) 原則として、(A)がHACCPに沿った衛生管理を行うこととされている。HACCPとは、食品の安全衛生に関する危害の発生を(B)に防止することを目的とした、衛生管理手法である。

	A	B
1	営業許可を取得した施設のみ	事後
2	営業許可を取得した施設のみ	事前
3	すべての食品等事業者	事後
4	すべての食品等事業者	事前

問2 営業許可施設の基準に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 床面の清掃に水が必要な施設については、床面は不浸透性の材質で作られ、吸水性が良好であること。
- 2 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有すること。
- 3 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備えること。
- 4 生食用鮮魚介類を取り扱う施設にあっては、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。

問3 営業許可施設における一般的な衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 営業者は、食品衛生責任者を定める。
- 2 窓及び出入口を開放したままの状態にする場合、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずる。
- 3 廃棄物の容器は、汚液又は汚臭が漏れないよう清潔にしておく。
- 4 手洗いや器具洗浄に地下水を使用する場合、年1回以上水質検査を行い、検査結果が不適であった場合は、見た目・味に異状がないことを確認して使用する。

問4 営業者が実施すべき衛生管理に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底する。
- 2 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。繁忙期等で記録する時間がとれない場合は、無理に記録を行わなくてもよい。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画及び手順書の内容を見直す。

問5 生食用鮮魚介類の規格基準に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 成分規格として、腸炎ビブリオ最確数が検体1gにつき100以下であることが定められている。
- 2 成分規格として、ノロウイルスが陰性であることが定められている。
- 3 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水でなければならない。
- 4 保存基準として、10℃以下で保存することが定められている。

問6 「高知県ふぐ取扱条例」及び「高知県ふぐ取扱条例施行規則」に関する記述について、()に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(1) 「高知県ふぐ取扱条例」は、ふぐの販売、処理等の取扱いについて、ふぐ処理師の制度を設けることその他(A)上必要な規制を行うことにより、ふぐ毒による(B)を防止することを目的としている。

	A	B
1	公衆衛生	感染症
2	公衆衛生	食中毒
3	環境衛生	感染症
4	環境衛生	食中毒

(2) 「高知県ふぐ取扱条例」において「処理」とは、(A)、肝臓その他の毒性のある部分(有毒部分)を除去することをいう。また、「ふぐ処理師」とは、(B)の免許を受けてふぐの処理の業務に従事する者をいう。

	A	B
1	ふぐの精巣	知事
2	ふぐの精巣	厚生労働大臣
3	ふぐの卵巣	知事
4	ふぐの卵巣	厚生労働大臣

(3) (A) の行うふぐ処理師試験に合格した者又は他の都道府県においてふぐの処理に関する (B) を受けた者で、(A) が適当であると認めたものに対し、申請に基づきふぐ処理師の免許が与えられる。

	A	B
1	知事	講習会
2	知事	免許
3	厚生労働大臣	講習会
4	厚生労働大臣	免許

(4) ふぐ処理師の免許を取り消された日から起算して (A) を経過しない者、精神の機能の障害によりふぐの処理を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者その他心身の障害によりふぐの処理の業務を行うことが著しく不適当であると認められる者にはふぐ処理師の免許を (B)。

	A	B
1	1年	条件付きで与える
2	3年	与えない
3	1年	与えない
4	3年	条件付きで与える

(5) 高知県ふぐ取扱条例第15条第1項に「知事は、必要があると認めるときは、ふぐ処理師に対し、その者の (A) について報告を求めることができる。」と規定されている。知事は、ふぐ処理師が報告をせず、又は虚偽の報告をしたときは、(B) ことができる。

	A	B
1	ふぐ処理の技術	ふぐの処理の業務を停止する
2	健康状態	ふぐ処理師の免許を取り消す
3	健康状態	ふぐの処理の業務を停止する
4	ふぐ処理の技術	3万円以下の罰金を処する

(6) 雇用するふぐ処理師が雇用場所を異動する場合、知事に報告しなければならないのは、(A) であり、異動の報告は当該異動のあった日より(B) に行わなければならない。

	A	B
1	営業者	30 日以内
2	営業者	20 日以内
3	ふぐ処理師本人	10 日以内
4	ふぐ処理師本人	30 日以内

問7 次のうち、「高知県ふぐ取扱条例」に基づき10万円以下の罰金に処せられるものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐ処理師がふぐ処理の業務に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
- 2 ふぐ処理師が免許証を他人に譲渡し、又は貸与したとき
- 3 高知県ふぐ取扱条例に規定されている、ふぐ処理師がふぐの処理の業務に従事する際の遵守事項に違反したとき
- 4 免許を受けたふぐ処理師又はふぐ処理師の立会いの下にふぐを処理する他の者以外の者が、業としてふぐの処理に従事したとき

問8 「高知県ふぐ取扱条例」及び「高知県ふぐ取扱条例施行規則」に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐ処理師は、業として従事する店舗等の見やすい場所に、免許証を掲示しなければならない。
- 2 免許証の交付を受けた者は、免許証を亡失し、3ヶ月経過しても見つかなければ免許証の再交付を申請しなければならない。
- 3 免許証の再交付を受けた後に亡失した免許証を発見したときは、直ちに免許証を知事に返還しなければならない。
- 4 免許証の交付を受けた者は、本籍地の都道府県又は氏名を変更したときは、変更した日から30日以内に免許証の書換え交付を申請しなければならない。

問9 高知県ふぐ取扱条例第8条に規定されている、ふぐ処理師がふぐの処理の業務に従事する際の遵守事項について、()に入る語句として正しいものを下記の語群から1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

- (1) (A) を完全に除去し、(B) で十分に洗うこと。
- (2) 除去した (A) は、(C) の材料で作った専用の容器に入れ、
(D)、埋却、薬品処理その他人畜に害を与えるおそれのない方法
で完全に処分すること。
- (3) ふぐの処理に使用した器具類は、(B) で十分に洗うこと。
- (4) その他、(E) がふぐ毒による食中毒の防止について必要があると
認めて指示した事項

- | | | |
|---------|--------|----------|
| ① 不可食部位 | ② 有毒部分 | ③ 海水 |
| ④ 清水 | ⑤ 浸透性 | ⑥ 不浸透性 |
| ⑦ 焼却 | ⑧ 廃棄 | ⑨ 厚生労働大臣 |
| ⑩ 知事 | | |

ふぐの知識

問1 次の文章のうち、正しいものには○印を、誤っているものには×印を、解答欄に記入しなさい。

- (1) 処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位（可食部位）として国の通知に定められていないふぐも、今後鑑別法及び毒性が明らかになれば通知中に追加されることがある。
- (2) 卵巣と精巣をあわせもつ両性ふぐについて、卵巣部分を適切に除去すれば、精巣部分は食用にできる。
- (3) 皮が可食部位とされていないふぐについて、ヒレはよく洗浄すれば食用にできる。
- (4) ふぐの毒性は、地域や種類などによって差があるが、同時に漁獲された同じ種類のふぐであれば、毒性に差はないと考えられている。

問2 次の表のふぐの各部位の可食部位には○印を、不可食部位には×印を、解答欄に記入しなさい。

種類	部位	筋肉	皮	精巣
ショウサイフグ				
シロサバフグ				
カラス				
アカメフグ				
トラフグ				
コモンフグ				
ヨリトフグ				

問3 次の外観の特徴を持つふぐとして、正しいものを選択肢の中から1つずつ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 体の背面は褐色で、腹面は白い。体の背面には円形をした小さな斑点（小紋）が不規則に散在する。尻ひれは淡黄色。背面と腹面に小棘（とげ）がある。
- (2) 背面の小棘（とげ）は、背ひれのつけ根まである。また、尾ひれの中央部は、深く切れ込んでいるものが多く、下方が上方よりも短く白いものがある。
- (3) 背面の小棘（とげ）は、背ひれまでは達していない。また、尾ひれの中央部は、いくらか切れ込んでいて、上下端は白く、下方が上方よりも白いか灰色である。

- | | | |
|---------|----------|----------|
| ① カナフグ | ② ドクサバフグ | ③ シロサバフグ |
| ④ コモンフグ | ⑤ ヒガソフグ | |

問4 ふぐの生殖腺に関する次の記述について、()に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

(A) の (B) はややクリーム色または黄褐色を呈し、表面には多数の血管が走っており、切斷すると多数の粒が確認できる。

	A	B
1	成熟期	精巢
2	非成熟期	精巢
3	成熟期	卵巣
4	非成熟期	卵巣

問5 次の有毒部位の除去等に関する記述のうち、誤っているものを次の中から1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐの処理に当たっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、特に魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明なふぐを確実に排除する。
- 2 ふぐを処理する場合、血塊は除去する必要はない。
- 3 有毒部位の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6 凍結ふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っているものを次の中から1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐの凍結は、できるだけ内臓を除去した状態で行うこと。
- 2 凍結保管中は温度の変動を少なくすること。
- 3 解凍は、常温において素早く行うこと。
- 4 解凍したふぐの再凍結は行わないこと。

問7 ナシフグに関する記述で、()に入る語句として正しいものを1つずつ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ナシフグの筋肉は、有明海、橘湾、香川県及び(A)の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り、食用可となる。
- (2) ナシフグの精巣は、有明海、橘湾で漁獲され(B)が定める要領に基づき処理されたものに限り、食用可となる。

① 岡山県	② 広島県	③ 佐賀県	④ 長崎県
-------	-------	-------	-------

問8 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述のうち、誤っているものを次のなかから1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 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ふぐの部位は、その毒力がおおむね 50MU/g 以下となつた卵巣及び皮である。
- 2 製品はロットごとに毒性検査を行い、毒力を確認したうえで出荷する。
- 3 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては2年以上、皮にあっては6月以上行う。
- 4 未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送されないよう、管理体制の確立及び処理要領の作成を行う。

問9 ふぐ処理施設に関する記述で、()に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ふぐ処理施設は、(A)、(B)、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業許可を受けた施設であつて、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設でなければならない。

	A	B
1	飲食店営業	魚介類販売業
2	飲食店営業	魚介類競り売り営業
3	そうざい製造業	魚介類販売業
4	そうざい製造業	魚介類競り売り営業

問10 ふぐを処理する施設に定められている施設基準の、()に入る語句として正しい語句を選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、(①使い捨て ②施錠できる ③金属製の) 容器等を備えること。
- (2) ふぐの処理をするための (①専用の ②衛生的な ③金属製の) 器具を備えること。
- (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを (①-10°C ②-18°C ③-25°C) 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。

問 11 ふぐの名称や表示に関する次の記述の（ ）に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐの種類の表示にあたっては、(A) を用いる。
- (2) 生鮮食品のふぐについては名称及び (B) を表示する。
- (3) ふぐ加工品等については、名称、賞味（消費）期限等のほか、(C) を表示し、食中毒遡りの観点から、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しなければならない。

	A	B	C
1	学名	仕入年月日	水分活性
2	標準和名	仕入年月日	原料ふぐの種類
3	学名	原産地	水分活性
4	標準和名	原産地	原料ふぐの種類

問 12 ふぐの特徴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 フグ科の魚は、肋骨はあるが腹ビレはない。
- 2 フグ科の魚の歯は、くちばし状の吻の先端に鑿(のみ)状の歯が集まつた形状になっている。
- 3 ハコフグ科の魚は、板状の歯を上下2枚ずつ有している。
- 4 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帶から熱帶の暖かい海に広く分布している。

問 13 次のふぐの解剖学に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 ふぐの肺は弾力性に富む膨張のうとなっており、大量の水または空気を吸い込んで腹を膨らませることができる。
- 2 生殖器は体腔の後下方において左右一対ある。
- 3 腎臓はやや不規則の形を呈して体腔の背壁に密着している。
- 4 肝臓は大きく胃に密接している。

問 14 次の文章のうち、正しいものには○印を、誤っているものには×印を、解答欄に記入しなさい。

- (1) 生鮮魚介類には寄生虫がいることがあり、種類によっては食中毒の原因となるが、十分な冷凍や加熱によりほとんどの寄生虫は死滅する。
- (2) ふぐは、テトロドキシンと呼ばれる猛毒を持つため、よく水にさらし弱毒化させるとよい。
- (3) ふぐ毒の毒力の強さは、ふぐの種類および部位によって著しく異なり、一般に肝臓、精巣、皮の毒力が強い。
- (4) トラフグ属には自然下で雑種が多く存在するため、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。
- (5) 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、可食ふぐと似ている部分があれば食用としてよい。

問 15 ふぐ毒による食中毒に関する次の文章の（　）に入る語句として正しいものを下記の語群から1つ選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

近年は全国で年間（ A ）件程度のふぐ毒による食中毒が発生しており、（ B ）が原因となったものが多い。
ふぐ毒の摂取による主な症状は（ C ）である。

- | | | |
|---------|---------|----------|
| ① 10～20 | ② 40～50 | ③ 飲食店の料理 |
| ④ 素人調理 | ⑤ 麻痺 | ⑥ 発熱 |

問 16 輸入ふぐに関する次の記述の（　　）に入る語句として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

輸入するふぐは種類及び（ A ）が限定されており、形態は処理を（ B ）もの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限られている。

また、輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類（学名）、（ A ）及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書の添付が必要である。

冷凍された輸入ふぐにあっては、急速凍結法により凍結され、（ C ）で保管することが求められる。

	A	B	C
1	水揚げ港	行った	-10°C以下
2	漁獲海域	行わない	-18°C以下
3	漁獲海域	行った	-18°C以下
4	水揚げ港	行わない	-25°C以下