

令和7年度ふぐ処理者試験（学科試験）問題

試験問題は、係員の指示があるまで開けてはいけません

- 日 時／令和7年8月8日（金） 13時20分～14時20分
- 出題区分／水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識（関係法規、ふぐの種類と鑑別、ふぐの処理と鑑別、ふぐの一般知識）
- 注意事項について

- 試験中は、試験係員の指示に従ってください。
- 試験中に他人と話をしたり、不審な素振りを認めた場合には、退場していただきます。
- 試験中は、携帯電話、スマートフォン、タブレット、スマートウォッチ、スマートグラスなどの通信機器は必ず電源を切って、カバンにしまってください。試験中に電話やメールの着信音などが鳴った場合には退場していただくことがあります。
- 通信機能の付いていない時計の使用は認めますが、時計は机の上に置き、試験係員が確認できるようにしてください（腕時計も外してください）。
- 試験中にトイレに行きたくなった場合や衣類を着脱する場合、また、水分補給をする場合は、手をあげて係員の指示に従ってください。
- 試験中に気分が悪くなった場合は、試験係員に申し出てください。
- 筆記試験終了後、ふぐの種類鑑別試験を実施するため、解答が終了した場合であっても、途中退出できません。着席してお待ちください。

■ 問題及び解答について

- 問題は、全部で30問、試験時間は1時間です。
- 筆記用具は、鉛筆又はシャープペンシルを使用してください。
- 解答用紙に受験番号及び氏名を忘れずに記入してください。
- 問題文中に記載されるふぐの名称は、特に断りのない場合、標準和名とします。
- 問題は、「正しいものを選択する問題」と「誤っているものを選択する問題」が混在しています。設問をよく読み、解答してください。
- 解答は、各問題1～3の選択肢から一つだけを選び、解答用紙に該当する番号を記入してください。二つ以上記入した場合は、無効となります。

※ 解答用紙への記入方法は、右のとおりとなります。→

問題	解答
1	1
2	3

1 水産食品の衛生に関する知識

問1 次の食品衛生法に定める、生食用鮮魚介類の規格基準に関する記述について、
() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

生食用鮮魚介類は、原料の(A)が良好なものでなければならない。また、(B)
衛生的な容器包装に入れ、(C)で保存しなければならない。

1. A 鮮度 B 白色で C 10℃以下
2. A 鮮度 B 清潔で C 10℃以下
3. A 品質 B 清潔で C 5℃以下

問2 次の福島県食品衛生法施行条例第3条で規定される、魚介類販売業の施設基準
に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

1. 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び保管をする室又は場所を有すること。
2. 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理に必要な設備等を有すること。
3. 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室又は場所を有すること。

問3 次の食品衛生法施行規則別表第21に関する記述について、()に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏()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。

1. マイナス15度
2. マイナス18度
3. マイナス20度

問4 次のヒスタミンに関する記述について、誤っているものを選びなさい。

1. ヒスタミンは、主に魚類中のヒスチジンにヒスタミン産生菌の酵素が作用することで、生成される。
2. ヒスタミンは、10℃で低温管理した場合でも、長期間の保存で増えることがある。
3. ヒスタミンは、熱に弱く、加熱調理により分解される。

問5 次の腸炎ビブリオに関する記述について、誤っているものを選びなさい。

1. 腸炎ビブリオは、4℃以下ではほとんど増殖しない。
2. 腸炎ビブリオは、喫食後6～24時間で下痢や嘔吐等の症状が現れる。
3. 腸炎ビブリオは、加熱に強く、通常の加熱では死滅しない。

2 関係法規

問6 次の福島県ふぐの取扱い等に関する条例第1条において規定される、同条例の目的に関する記述について、()に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

この条例は、ふぐの処理及び販売について必要な規制を行うことにより、()による食中毒の発生を防止することを目的とする。

1. ふぐの毒
2. 無資格者の取扱い
3. 不衛生な食品の取扱い

問7 次の福島県ふぐの取扱い等に関する条例第3条において規定される、販売の禁止に関する記述について、()に当てはまる語句として、正しいものを選びなさい。

ふぐは、ふぐ処理者が処理したもの又はふぐ処理者の()の下に他の者が処理したもの以外は、食用として販売してはならない。

1. 許可
2. 立会い
3. 指示

問 8 次のうち、福島県ふぐの取扱い等に関する条例第 8 条において規定される、ふぐ処理者の^{じゅんしゅ}遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

1. 食用以外のふぐは、処理しないこと。
2. 有毒部位の除去は、的確に行うこと。
3. ふぐ処理施設以外の場所でふぐの処理に従事する場合は、届出すること。

問 9 次のうち、福島県ふぐの取扱い等に関する条例第 10 条において規定される、ふぐ処理者の認定取消しの事由として、誤っているものを選びなさい。

1. 罰金以上の刑に処された者であることが判明したとき。
2. 偽りその他不正の手段により認定を受けた者であることが判明したとき。
3. その責に帰すべき事由によりふぐの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。

3 ふぐの種類と鑑別

問 10 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

1. マフグ —— 筋肉及び精巣に限る。
2. シマフグ —— 筋肉及び皮に限る。
3. クロサバフグ —— 筋肉、皮及び精巣に限る。

問 11 次のうち、ふぐの名称及び有毒部位に関する記述として、正しいものを選びなさい。

1. ふぐは地域的に用いられている名称が多く、これにより毒性の判断を誤るおそれがあるため、毒性を確認する際は標準和名により行う必要がある。
2. 有毒部位である卵巣や皮を塩蔵処理する場合、未処理のままでも処理施設以外に搬出することができる。
3. 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、生殖巣を有毒部位として扱うかは種類によって異なるので、食用にすることができる。

問 12 次のうち、皮が可食部位であるふぐとして、正しいものを選びなさい。

1. カナフグ
2. クサフグ
3. ゴマフグ

問 13 次のうち、マフグの特徴に関する記述として、正しいものを選びなさい。

1. 腹面は黒色である。
2. 背面・腹面共に小棘（トゲ）はない。
3. しりびれは黒色である。

4 ふぐの処理と鑑別

問 14 次のうち、ふぐの有毒部位の除去等の処理に関する^{じゅんしゅ}遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

1. 有毒部位の除去に使用する包丁、まな板等の器具は、専用のものでなければならない。
2. 有毒部位の除去に使用する包丁、まな板等の器具は、処理作業中は洗浄してはならない。
3. ふぐの処理を行うにあたっては、必要な認知、判断及び意思疎通が可能な状態であること。

問 15 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以外で漁獲されたコモンフグは、食用不可である。
2. トラフグの卵巣やショウサイフグの皮は不可食部位であるが、指定された期間塩蔵し、毒力がおおむね 10MU／g 以下となったものは食用にできる場合がある。
3. 種類が不明なふぐは、確実に排除する必要がある。

問 16 次のうち、ふぐの凍結・解凍に関する^{じゅんしゅ}遵守事項として、誤っているものを選びなさい。

1. ふぐを凍結する場合は、可能な限り内臓を除去した状態で急速冷凍する。
2. 解凍は流水等を用いて速やかに行う。
3. 解凍したふぐを、直ちに処理しないときは再凍結する。

問 17 次のふぐ毒に関する記述について、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、(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。

1. A 施錠 B 煮沸
2. A 施錠 B 焼却
3. A 密封 B 焼却

問 18 次のうち、食用に供することができるものとして、正しいものを選びなさい。

1. 香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの精巢
2. 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める方法により処理されたナシフグの精巢
3. 大阪湾で漁獲されたナシフグの筋肉

問 19 次のふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述について、() に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

食用とするために、ふぐの卵巣と皮の塩蔵処理を行う場合は、卵巣にあっては (A) 以上、皮にあっては (B) 以上行う必要がある。

1. A 2年 B 6か月
2. A 2年 B 1年
3. A 1年 B 1年

問 20 次のうち、福島県ふぐの取扱い等に関する条例第 2 条において規定される、ふぐ処理施設の対象業種として、誤っているものを選びなさい。

1. 飲食店営業
2. 魚介類販売業
3. 密封包装食品製造業

問 21 次のうち、福島県ふぐの取扱い等に関する条例第 9 条において規定される、ふぐ処理施設において掲示が必要な書類として、誤っているものを選びなさい。

1. 食品衛生法の許可を受けた旨の令達文（許可指令書）
2. 食品衛生法の許可を受けた事実を証する証明書
3. 食品衛生法の許可を受けた際に提出した申請書の写し

5 ふぐの一般知識

問 22 次のうち、ふぐの科名と種名の組合せとして、正しいものを選びなさい。

1. ハコフグ科 —— イシガキフグ
2. ハリセンボン科 —— トラフグ
3. フグ科 —— カラス

問 23 次のうち、食品 A に必要な表示事項 B の組合せとして、誤っているものを選びなさい。

1. A ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの
 B 処理年月日
2. A ふぐの精巢及びふぐの皮であって、生食用でないもの
 B アレルゲン
3. A 切り身にしたふぐであって、生食用のもの
 B 保存の方法

問 24 次のうち、フグ科のふぐの特徴に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

1. 腹ビレがある。
2. 腹部を膨らますことができる。
3. 両あごに各 2 枚の板状の歯を持つ。

問 25 次のうち、ふぐの構造に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

1. 心臓は1心房1心室で、心のう膜に包まれている。
2. 腎臓は大きさや形状、色合いが心臓と酷似しているが、腎臓には上部に白い動脈瘤^{どうみゃくりゅう}が付着しており、心臓にはこれがない。
3. 粘膜の多くは「とおとうみ」と呼ばれる皮下組織に付着し、背側より腹側がやや厚い。

問 26 次のうち、ふぐに寄生しうる寄生虫として、誤っているものを選びなさい。

1. ウミチョウ
2. エラムシ
3. ザルコシステイス・フェアリー

問 27 次のふぐ毒に関する記述について、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

ふぐ毒の本体はテトロドトキシンと呼ばれ、猛毒の(A)であり、水に(B)。

1. A 神経毒 B よく溶ける
2. A 神経毒 B 溶けない
3. A 出血毒 B よく溶ける

問 28 次のうち、ふぐ毒及びその症状に関する記述として、正しいものを選びなさい。

1. ふぐの毒力は、同一種・同一臓器であっても個体によって異なる。
2. 症状は、摂食後12～24時間経過してから現れる。
3. ふぐ中毒は、解毒剤を服用することで症状が改善する。

問 29 次のうち、ふぐを輸入する際に必要となる、輸出国が発行する衛生証明書の記載事項として、誤っているものを選びなさい。

1. 輸入する食品の数量及び重量
2. 輸入する食品の採捕年月日
3. 輸入する食品の保存方法

問 30 次のうち、交雑ふぐ（雑種ふぐ）に関する記述として、誤っているものを選びなさい。

1. 交雑ふぐ（雑種ふぐ）では、片方の親の特徴が強く現れることがある。
2. 交雑現象は、トラフグ属でよく確認されている。
3. 交雑ふぐ（雑種ふぐ）は体表の特徴を確認することで、容易に両親種を特定することができる。

