

令和8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8年7月27日（月） 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 次のうち、食中毒の原因となる寄生虫に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. クドア・セプトエンピクタータは主にサバに寄生する。
2. アニサキスはマイナス 20℃以下で 24 時間以上の凍結処理で死滅する。
3. 旋毛虫は主に二枚貝に寄生する。

問2 次の食品衛生法に関する記述について、()に当てはまる語句として、正しいものを一つ選びなさい。

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生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()を図ることを目的とする。

1. 生命の安全
2. 衛生意識の向上
3. 健康の保護

問3 次のうち、HACCP に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. HACCP は最終製品の抜き取り検査を行うことにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法である。
2. 平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、原則として、すべての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等を行う事業者）に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化された。
3. HACCP は我が国だけで認められている衛生管理手法である。

問4 次のうち、食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. ノロウイルスによる食中毒の発生件数が最も多いのは8月である。
2. 自然毒を含む動植物による食中毒は、細菌性食中毒に比べて件数、患者数ともに多い。
3. シガテラ毒による食中毒の主症状は、ドライアイスセンセーション（温度感覚の異常）、^{そりょう}掻痒、四肢の痛みである。

問5 次のうち、ヒスタミン中毒に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. 通常、食後1～3日くらいで主に嘔吐、^{おうと}下痢等の胃腸炎の症状を呈する。
2. ヒスタミンは65℃ 1分以上の加熱調理で分解される。
3. ヒスタミンの元となるアミノ酸であるヒスチジンは、白身魚に比べてサバ、マグロ等の赤身魚に多く含まれている。

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、()に当てはまる語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

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

1. A 鑑別及び処理 B 不衛生な取扱い
2. A 処理及び販売 B ふぐの毒
3. A 取扱い及び保管 B 不衛生な取扱い

問7 次の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、処理の定義に関する記述について、()に当てはまる語句として、正しいものを一つ選びなさい。

処理 ふぐを食用に供する目的でその卵巣、肝臓、胃及び腸並びにこれら以外の部位で()ものを除去することをいう。

1. 不衛生な
2. 人の健康を害するおそれのある
3. 食用として適さない

問8 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、ふぐの販売の禁止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、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐは、(A)が処理したもの又は(A)の立会いの下に(B)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. A ふぐ処理業者 | B 食品衛生管理者 |
| 2. A ふぐ処理業者 | B 食品衛生責任者 |
| 3. A ふぐ処理者 | B 他の者 |

問9 次のうち、福島県ふぐの取扱い等に関する条例において規定される、ふぐ処理者の認定に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. ふぐ処理者の認定の取消処分を受けた後2年を経過しない者は、ふぐ処理者として認定されない。
2. 他の都道府県が実施するふぐ処理者試験に合格した者は、認定を受けなくても、ふぐ処理を行うことができる。
3. 知事が行うふぐ処理者試験に合格した者は、ふぐ処理者として認定される。

問10 次の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、正しいものを一つ選びなさい。

1. 魚介類競り売り営業
2. 魚介類販売業
3. そうざい製造業

3 ふぐの種類と鑑別

問 11 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1. トラフグ —— 筋肉及び皮に限る。
- 2. マフグ —— 筋肉、皮及び精巢に限る。
- 3. ヒガンフグ —— 筋肉に限る。

問 12 次のうち、ふぐの種類や部位に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1. 養殖トラフグの肝臓は、食用として認められている。
- 2. 岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグは、個別の毒性検査により有毒でないことを確認したものでなければ、販売等を認められていない。
- 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、生殖巣は全て有毒部位として区分する。

問 13 次のうち、精巢が可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1. クロサバフグ、サンサイフグ
- 2. シマフグ、ゴマフグ
- 3. クサフグ、シロサバフグ

問 14 次のうち、ショウサイフグの特徴に関する記述として、正しいものを一つ 選びなさい。

1. 背面に模様や斑紋^{はんもん}はない。
2. 背面・腹面共に小棘^{しょうきょく}（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 15 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. 毒の飛散を防止するため、処理作業中は包丁やまな板などの器具を洗浄してはならない。
2. ふぐ毒は水に溶けやすいため、有毒部位であっても十分な水洗いにより無毒化させることができる。
3. 客に提供しないからといって、食用以外のふぐをふぐ処理施設で処理してはならない。

問 16 次のうち、業としてふぐを処理する際の^{じゅんしゆ}遵守事項として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 有毒部位の除去に使用する包丁やまな板などの器具は、専用のものでなければならない。
2. 心身に障がいがあっても、ふぐ処理を行うことは可能である。
3. ふぐの処理を行う場合、必要な視認が十分確保されている必要がある。

問 17 次のうち、ふぐの毒力に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. ふぐは、種類によって毒力が異なる。
2. 同一種の同一臓器であっても、毒力には個体差がある。
3. 有毒とされている臓器でも季節によっては有毒から無毒となる。

問 18 次のふぐの凍結・解凍に関する遵守事項として、正しいものを一つ選びなさい。

1. 再凍結する場合は、マイナス 15℃以下で急速に凍結する必要がある。
2. 解凍は自然解凍でよい。
3. 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。

問 19 次のうち、有毒部位の処分にに関する遵守事項として正しいものを一つ選びなさい。

1. 有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう施錠できる一定の容器に保管しなければならない。
2. 有毒部位は、一時間煮沸すれば、鍵付き容器で保管する必要はない。
3. 有毒部位は塩蔵処理する場合に限り、処理施設外へ搬送することができる。

問 20 次のうち、ナシフグに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 有明海及び橘湾で漁獲されたナシフグは、筋肉が可食部位である。
2. 香川県、広島県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグは、精巣が可食部位である。
3. 有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める方法で処理を行ったナシフグの精巣は、可食部位である。

問 21 次のうち、ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. 塩蔵処理をすれば、すべてのふぐの卵巣を食用とすることができる。
2. 卵巣や皮を食用するためには、卵巣は1年以上、皮は3か月以上塩蔵する必要がある。
3. 塩蔵後は、ロット毎に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する必要がある。

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、誤っているものを一つ選びなさい。

1. ハコフグ科 —— クサフグ
2. ハリセンボン科 —— ネズミフグ
3. フグ科 —— マフグ

問 23 次のうち、一般用生鮮食品として切り身にした生食用のとらふぐ（容器包装に入れたもの）の食品表示に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 加工所の所在地及び食品の加工を行う者の氏名又は名称を表示しなければならない。
2. 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示しなければならない。
3. 消費期限又は賞味期限を表示する必要はない。

問 24 次のフグ科の魚の特徴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、正しいものを一つ選びなさい。

フグ科の魚は、鱗や（ A ）がなく、鰓孔が（ B ）。また、上あごと下あごに板状の歯が（ C ）枚ずつある。

1. A 背ビレ B 大きい C 1
2. A 腹ビレ B 小さい C 2
3. A 腹ビレ B 大きい C 3

問 25 次のふぐの皮の特徴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、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐの皮は、(A) 構造から成り、背側より腹側の方が(B)。これは(C) がないふぐが内臓を守るために重要な動きをしていると考えられている。

1. A 3層 B 厚い C 肋骨
2. A 4層 B 薄い C 肋骨
3. A 2層 B 薄い C 脊椎骨

問 26 次のうち、ふぐの寄生虫であるウミチョウに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

1. 胸びれ下の皮につく体長1～2cmほどの寄生虫。半透明状の円形で、吸盤によりふぐの皮膚に吸着している。
2. 鰓孔につくことで、エラや肝臓が貧血状態になり、鰓ぐさを引き起こす。成虫は1～2cmで養殖のふぐに多く見られる。
3. 海洋性哺乳類を宿主とし、その成虫が中間宿主として魚類の内臓や筋肉に寄生する。刺身などで生きたまま食すと、激しい胃痛などを引き起こすことがある。

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、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐ毒の本体は (A) と呼ばれる猛毒の神経毒で、中毒を起こすと抹消神経や中枢神経が遮断され、体に (B) が生じる。また、ふぐ毒は人の体に (C) とされている。

1. A テトロドトキシン B 痺れや^{しび}麻痺^{まひ} C 蓄積する
2. A サキシトキシン B 下痢や発熱 C 蓄積する
3. A テトロドトキシン B 痺れや^{しび}麻痺^{まひ} C 蓄積しない

問 28 次のふぐ毒による症状及び食中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、正しいものを一つ選びなさい。

ふぐ毒は摂食後、早ければ (A) で発症し、(B) によっては、急激に悪化し、死に至る可能性がある。令和 7 年はふぐによる食中毒が 10 件発生しているが、そのほとんどが (C) で発生したものである。

1. A 12 時間 B 毒量 C 飲食店
2. A 20 分 B 毒量 C 家庭
3. A 24 時間 B ふぐの種類 C 飲食店

問 29 次のうち、輸入ふぐに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 輸入ができるふぐは、日本海、^{ぼっかい}渤海、黄海及び東シナ海で漁獲される 21 種類のふぐである。
2. 輸入するふぐには、輸出国の政府機関が発行した衛生証明書の添付が必要である。
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、 -10°C 以下で保管されたものである必要がある。

問 30 次のうち、交雑ふぐ（雑種ふぐ）に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

1. 外見だけでは両親種を正確に判別することは難しい。
2. 交雑現象は、サバフグ属でよく確認されている。
3. 雑種ふぐの毒性については、解明されていない部分が多い。

