

令和7年度 千葉県ふぐ処理師試験問題(学科)

[指示があるまで開いてはいけません]

受験番号	
氏名	

(受験の際の注意事項)

- 1 解答は別に配る解答用紙に記入してください。
- 2 問題の中で、「ふぐの取扱い等に関する条例」とは、「ふぐの取扱い等に関する条例(昭和50年千葉県条例第1号)」をいいます。
- 3 問題の中で、「食品衛生法」とは、「食品衛生法(昭和22年法律第233号)」をいいます。
- 4 問題の中で、「食品衛生法施行条例」とは、「食品衛生法施行条例(平成12年千葉県条例第3号)」をいいます。
- 5 問題の中で、「食品表示法」とは、「食品表示法(平成25年法律第70号)」をいいます。
- 6 問題の中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。
- 7 問題の数は、水産食品の衛生に関する知識から10題、ふぐに関する一般知識から10題です。「解答の記入方法」を参考にして、解答してください。
- 8 「正しいものを1つ選ぶ」または「誤っているものを1つ選ぶ」などの問題の場合は、解答が2つ以上あると、その解答は無効となります。

(解答の記入方法)

例1 次のうち、千葉県の県花として、正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア リンドウ
- イ ナノハナ
- ウ ナデシコ
- エ アジサイ

解答欄

イ

例2 次のうち、千葉県に関する記述として、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。

- ア 千葉県民の日は5月5日である。
- イ 千葉県の面積は全国第28位である。
- ウ 千葉県の人口は平成4年に600万人を超えた。
- エ 千葉県には国際空港がある。

解答欄

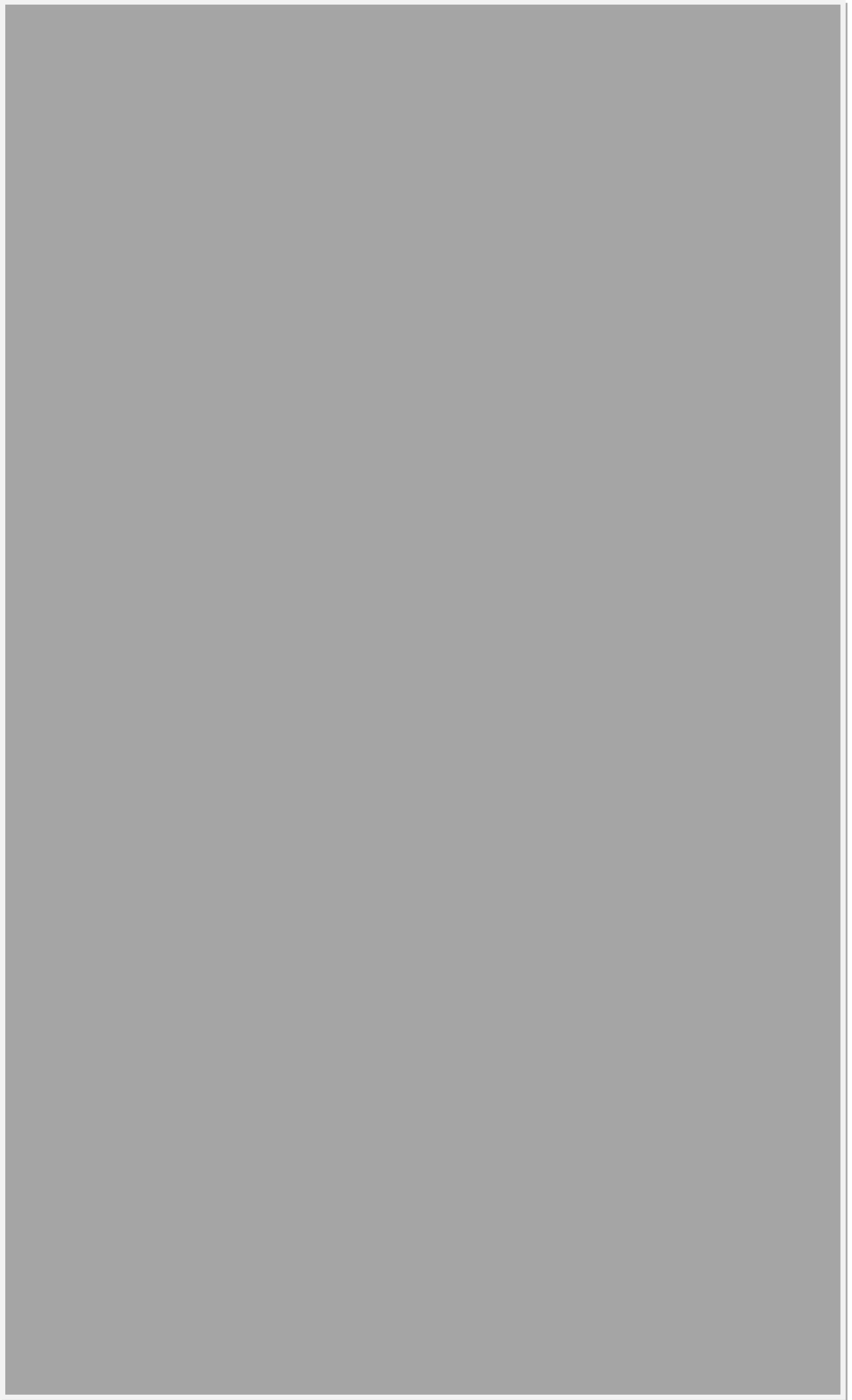
ア	×
イ	○
ウ	×
エ	○

例3 次のうち、国と首都の組合せとして、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

- ア アメリカ合衆国 — カイロ
- イ ブラジル — ブラジリア
- ウ フランス — パリ
- エ 日本 — 東京

解答欄

ア



水産食品の衛生に関する知識

1 次のうち、「食品衛生法」に関する記述として、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。

ア 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

イ 天然香料とは、化学的に合成されたもので、食品の着香の目的で使用される添加物をいう。

ウ 営業には、業として食品を貯蔵、運搬する行為を含まない。

エ 食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、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（昭和35年法律第145号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

オ 営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

2 次のうち、「食品衛生法」の目的として正しいものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 農薬の安全性その他の品質及びその安全かつ適正な使用の確保を図り、もって農業生産の安定と国民の健康の保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的とする。

イ 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。

ウ 貸金業を営む者の業務の適正な運営の確保及び資金需要者等の利益の保護を図るとともに、国民経済の適切な運営に資することを目的とする。

エ 基本方針の策定その他食品ロスの削減に関する施策の基本となる事項を定めること等により、食品ロスの削減を総合的に推進することを目的とする。

3 次のうち、「食品衛生法」に定める「公衆衛生上必要な措置の基準」に関する記述として、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。

ア おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、提供前に洗浄するよう努めること。

イ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

ウ 飲用に適する水を使用する場合にあっては、2年に1回以上の水質検査を行い、成績書を2年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が2年以上の場合は、当該期間）保存すること。

エ 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

オ 営業者は、製品について、異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。

4 次のうち、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」で規定される「生食用鮮魚介類」の内容として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 加工に使用する水は、食品製造用水、又は殺菌処理等を行っていない天然の海水を使用しなければならない。

イ 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。

ウ 腸炎ビブリオの最確数は、検体1gにつき100以下でなければならない。

エ 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。

5 次のうち、「食品衛生法施行条例」に定める「公衆衛生上必要な営業施設の基準」におけるふぐを取り扱う営業の施設に関する記述として、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。

ア 食品衛生法に規定する飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、そうざい製造業及び食品の小分け業の施設のうち、ふぐを処理する施設であって、基準に合う施設であること。

イ ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを -15°C 以下で凍結できる機能を有する冷凍設備を有すること。

ウ ふぐの処理をする専用の器具を備えること。

エ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。

オ 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施錠できる容器等を備えること。

6 次のうち、「食品表示法」に定める「切り身にしたふぐであって生食用のもの」の表示方法として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 原料ふぐの種類を学名で表示する。

イ「生食用」等生食用である旨を示す文言を表示する。

ウ 原料ふぐの種類がなしふぐ（有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限る。）の筋肉を原材料とするもの又はなしふぐ（有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限る。）の精巢を原材料とするもの限り、漁獲水域を表示する。

エ ロットが特定できるものには、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。

7 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、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。

ア 食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べて感染することがある。

イ 二枚貝の加熱調理でウイルスを失活させるには、中心部が63℃で少なくとも30秒間の加熱が必要とされている。

ウ 一年を通して発生するが、特に冬季に流行する傾向がある。

エ ノロウイルスに最も適した消毒薬はエタノールである。

オ 潜伏期間は24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛等である。

8 次のうち、腸炎ビブリオによる食中毒に関する記述として、正しいものを一つ選び、解答欄に記入しなさい。

ア 潜伏期間は2～5日である。

イ 腸炎ビブリオは、他の細菌性食中毒の原因菌に比べ、増殖速度が速い。

ウ 腸炎ビブリオは、真水に対する抵抗性が強い。

エ 腸炎ビブリオによる食中毒の発生は冬季に集中する。

9 次のうち、アニサキス幼虫に関する記述として、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。

ア 醤油やわさびを付けることで死滅するため、目視での除去は必要ない。

イ アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類の主に内臓表面に寄生している。

ウ アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られている。

エ アニサキス幼虫が人の胃壁等に刺入しない場合、蕁麻疹やアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示すことはない。

オ 虫体は、長さ2～3 cm、幅は0.5～1 mmくらいで、白色の少し太い糸のように見える。

10 次のうち、「食品衛生法」における「HACCPに基づく衛生管理」について、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア「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、従業員に周知徹底を図る。

イ 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。

ウ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。

エ 手順書は一度作成すれば、内容の見直しは不要である。

ふぐに関する一般知識

1 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 「取扱い」とは、不特定又は多数の者の食用に供する目的で、ふぐを処理し、処理した後、当該処理をした場所において加工し、若しくは料理し、又は処理の確認を行うことをいう。

イ 「ふぐ処理師」とは、取扱いに関し知事の免許を受けた者をいう。

ウ ふぐ処理師でない者は、いかなる場合も取扱いに従事してはならない。

エ ふぐ処理師でない者は、ふぐ処理師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

2 次のうち、「ふぐの取扱い等に関する条例」に定めるふぐ処理師の免許取消し要件として、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。

ア 免許証を他人に使用させたとき。

イ 生ふぐをそのままの形体で、営業の認証を受けた者又はふぐ処理師に販売したとき。

ウ 麻薬、あへん、大麻、覚せい剤、アルコールの中毒の全てに該当することとなったとき。

エ 視覚又は精神の機能の障害により取扱いを適正に行うに当たって必要な認知及び判断を適切に行うことができない者に該当することとなったとき。

オ 詐偽その他の不正の手段により免許を受けたとき。

3 次のうち、ふぐに関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 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こと。

イ ふぐの肝臓は有毒部位であり、種類を問わず、販売や提供が禁止されている。

ウ 不可食部位である腎臓その他の有毒臓器及び血塊を確実に除去すること。

エ まれに、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、この場合の生殖巣はすべて無毒である。

4 次のうち、ふぐの特徴に関する記述として、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。

ア ショウサイフグとナシフグは共に背面及び腹面に小棘（トゲ）がなく尻ビレは白い。

イ クロサバフグは、腹面に小棘（トゲ）がない。

ウ カナフグは、胸ビレの前方にある^{えらあな}鰓孔が黒い。

エ シマフグは、胸ビレ、背ビレ、尻ビレ、尾ビレ全てが黄色い。

オ マフグは、背面及び腹面に小棘（トゲ）が密生しており、尻ビレは黒い。

5 次のうち、処理されていないふぐを凍結及び解凍する場合に遵守しなければならない事項として、誤っているものを1つ選び、解答欄に記入しなさい。

ア 凍結は、できる限り、内臓を除去した状態で行うこと。

イ 凍結保管中は、温度の変動を少なくすること。

ウ 解凍は、ため水を用いてゆっくり行うこと。

エ 解凍後は、直ちに処理に供し、再凍結は行わないこと。

6 次のうち、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の組合せとして、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。

記号	部位	筋肉	皮	精巢
	ふぐの種類			
ア	クサフグ	○	○	—
イ	マフグ	○	—	○
ウ	ゴマフグ	○	—	—
エ	アカメフグ	○	—	○
オ	トラフグ	○	○	—

(注：○は可食部位、—は不可食部位を示す。また本表は、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐに適用する。)

7 次のうち、雑種ふぐに関する記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 2022年から2023年の調査では、福島県から千葉県および神奈川県（東京湾口）にかけ、多いときで1割程度の割合でトラフグとマフグの雑種ふぐが漁獲されている。

イ 種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除すること。

ウ トラフグとマフグの雑種は、尻ビレが黄色みを帯びることが多い。

エ トラフグ属では雑種の発生が極めて少ない。

8 次のうち、ふぐ毒（テトロドトキシン）による食中毒に関する記述として、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。

ア テトロドトキシンは、ふぐ以外の動物にも存在する。

イ 初徴として、口唇部、舌端及び指先にしびれが現れる。

ウ 喫食後2～3日で発症する。

エ ふぐ毒の1MUは、体重20gのマウス1匹を10分で死亡させる毒量である。

オ 現在までのところ、確立された特効薬はない。

9 次のうち、厚生労働省が定める「輸入ふぐ検査指針」における記述として、誤っているものを1つ選び、記号を解答欄に記入しなさい。

ア 凍結する場合は個体ごとに行うこととし、これが困難な場合にあつては、同一ふぐの背面及び腹面が確認できるよう一層の状態で凍結することが望ましいとされている。

イ 輸入するふぐには、輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書を添付することとされている。

ウ 輸入を認めるふぐについては、種類は規定されているが漁獲海域は規定されていない。

エ 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限ることとされている。

10 次のうち、寄生虫に関する記述として、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。

ア ふぐの胸ビレ下の皮膚には、ウミチョウが吸着していることがある。

イ ウミチョウは、表面はやや膨らみ加減の平滑で、裏面は1対の遊泳脚となっている。

ウ エラムシ(ヘテロボツリウム)の成虫は1~2cmで、肉眼で確認できる。

エ ウミチョウは、第一顎脚は2対の吸盤となっている。

オ エラムシ(ヘテロボツリウム)は、養殖のトラフグに多く見られる。

