

令和 7 年度

ふぐ処理者試験学科試験 問題用紙

令和 7 年 8 月 2 6 日（火）

水産食品の衛生に関する知識、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

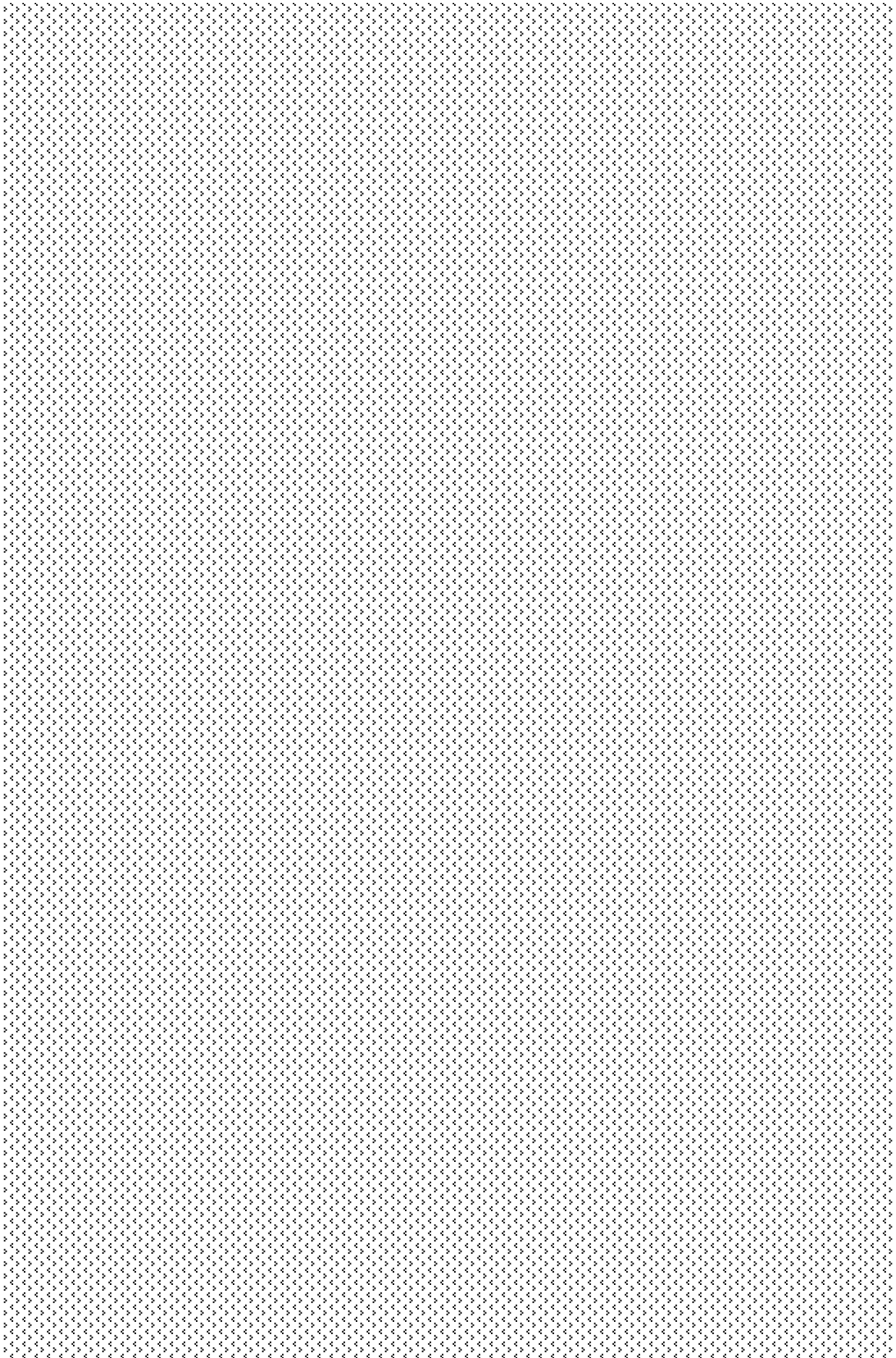
受験番号	
氏 名	

〈受験上の注意〉

- 1 受験票は、机の席札の横に置いてください。
- 2 筆記には鉛筆又はシャープペンシルを使用し、その他の筆記用具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と答案用紙に受験番号、氏名を必ず記入してください。
- 4 問題は全部で 30 問あります。
- 5 解答は、正解を一つだけ選んで、答案用紙の所定の□中にその番号を記入してください。二つ以上記入したり、□の外に記入したものは無効です。解答欄を間違えないように注意してください。
- 6 この問題用紙には、自由に書き込んでも構いません。試験終了後、問題用紙は持ち帰ってください。
- 7 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 8 試験時間中、体調不良等やむを得ない場合は、その場で手をあげて係員の指示に従ってください。
- 9 試験時間は午後 2 時から 3 時 30 分までの 1 時間 30 分です。
- 10 試験開始後 1 時間と終了前の 10 分間は退室できません。1 時間を経過してから退室するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、その場で手をあげて係員の指示に従って静かに退室してください。
- 11 試験時間終了後に退室するときは、机の上に答案用紙を裏返しにして置き、係員の指示があるまで着席のまま静かに待ってください。

指示があるまで開いてはいけません。

宮城県



1 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 次のうち、食品衛生法の目的に関する記述について、()の中に入る語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

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) の発生を防止し、もって国民の (C) の保護を図ることを目的とする。

	(A)		(B)		(C)
1	食品衛生	—	食中毒	—	健康
2	食品衛生	—	衛生上の危害	—	生命
3	公衆衛生	—	食中毒	—	生命
4	公衆衛生	—	衛生上の危害	—	健康

【問2】 次のうち、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理における営業者の遵守事項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 最終製品の抜き取り検査により安全性を確保すること。
- 2 衛生管理計画を作成し従業員に周知徹底を図ること。
- 3 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こと。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直すこと。

【問3】 次のうち、食品営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置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 異物混入や細菌汚染の原因になるため、施設や設備のごみやほこり、汚れは定期的に清掃しなければならない。
- 2 食品の調理には、水道水以外の水を使用してはならない。
- 3 窓及び出入口を開放したままの状態にする場合は、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止するため、網戸の設置等の措置を講じなければならない。
- 4 使用した機械器具類は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管しなければならない。

【問4】 次のうち、生食用鮮魚介類の規格基準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 腸炎ビブリオの最確数は、検体1 gにつき 50,000 以下でなければならない。
- 2 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を使用しなければならない。
- 3 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、摂氏10度以下で保存しなければならない。
- 4 原料用鮮魚介類は、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十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

2 関係法規

【問1】 次のうち、食品衛生法第6条で販売等を禁止されている食品に関する記述として、**正しいもの**の組合せを一つ選びなさい。

- A 腐敗し、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。
- B 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厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- C 病原微生物により汚染され、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。

1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問2】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例（令和6年12月最終改正）」のふぐの処理等に関する記述として、**正しいもの**の組合せを一つ選びなさい。

- A 処理は、ふぐを食用に供する目的でその有毒部位を除去すること又は塩蔵処理をいう。
- B ふぐ処理者は、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有する者として知事の免許を受けた者をいう。
- C ふぐ処理者でない者は、ふぐ処理者の立会いの下に、その指示を受けていても、ふぐの処理を行うことができない。

1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問3】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」のふぐ処理者の免許又は免許の取消し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 免許の取消処分を受けた後1年を経過しない者に対しては、免許を与えられない。
- 2 18歳未満の者に対しては、免許を与えられない。
- 3 ふぐの処理に関し食中毒を発生させた場合、免許を取り消されることがある。
- 4 偽りその他不正の手段により免許を受けた者であることが判明した場合、免許を取り消される。

【問4】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」第3条の規定により、食用として販売が禁止されているものとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理者に対して未処理で販売されるふぐ
- 2 営業者に対して未処理で販売されるふぐ
- 3 ふぐの卸売業者に対して未処理で販売されるふぐ
- 4 一般消費者に対して未処理で販売されるふぐ

【問5】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定する、ふぐ処理者の免許に係る手続き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 ふぐ処理者は、住所に変更があったときは、ふぐ処理者名簿の訂正を申請しなければならない。
- 2 ふぐ処理者は、免許証の記載事項に変更を生じたときは、免許証の書換え交付を申請することができる。
- 3 ふぐ処理者は、免許証を紛失したときは、免許証の再交付を受けることができる。
- 4 ふぐ処理者は、免許の取消処分を受けたときは、免許証を知事に返納しなければならない。

3 ふぐの種類と鑑別

【問1】 次のうち、「筋肉」、「皮」、「精巢」のいずれもが可食部位とされているふぐとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 クロサバフグ
- 2 カナフグ
- 3 ヨリトフグ
- 4 マフグ

【問2】 次のうち、一般的なシマフグの特徴として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 筋肉、皮、精巢のいずれもが可食部位である。
- 2 背面にシマ模様があり、各ヒレは黄色を呈している。
- 3 胸ビレの後方に黒く大きな斑紋がある。
- 4 背面と腹面に小棘がある。

【問3】 次のうち、一般的なクサフグの特徴として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 精巢は、可食部位である。
- 2 背ビレ、尾ビレは、黒色である。
- 3 背面、体側上部に小白斑が散布する。
- 4 体表に小棘はない。

【問4】 次のうち、宮城県で漁獲されるふぐに関する記述について、()の中に入る語句として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

宮城県 (A) で漁獲されるコモnfグ及び (B) の筋肉は、個別の毒力検査によりその毒力がおおむね10MU／g以下であることを確認しない限り、不可食部位として取り扱う。

- | | (A) | | (B) |
|---|---------------------------|---|---------|
| 1 | <small>おがつ</small>
雄勝湾 | — | ヒガンフグ |
| 2 | <small>おがつ</small>
雄勝湾 | — | ショウサイフグ |
| 3 | <small>おっぱ</small>
追波湾 | — | ヒガンフグ |
| 4 | <small>おっぱ</small>
追波湾 | — | ショウサイフグ |

4 ふぐの処理と鑑別

【問1】 次のうち、ふぐの有毒部位（不可食部位）に関する記述として、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- 1 胆のうは、産卵期の生殖腺（卵巣、精巣）を除くと、内臓の大部分を占める最大の臓器であり、有毒部位（不可食部位）として除去する。
- 2 脾臓は、「かくしぎも」と呼ばれる左右に一对ある暗赤色の臓器であり、有毒部位（不可食部位）として除去する。
- 3 可食部位の判別において、ヒレは皮に含まれるため、皮が可食部位となっている種に限り、ヒレを食用にできる。
- 4 佐賀県の実験に基づき処理された養殖トラフグについては、肝臓を可食部位とすることができる。

【問2】 次のうち、ふぐの有毒部位の除去に係る留意事項に関する記述の正誤の組合せとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- A 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。
- B 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、ふぐ毒の飛散防止のため、処理作業中は、洗浄しないこと。

	A		B
1	正	—	正
2	正	—	誤
3	誤	—	正
4	誤	—	誤

【問3】 次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 凍結したふぐを使用する場合は、摂氏マイナス18度以下で凍結したものをを用いる。
- 2 ふぐを凍結する際は、氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速凍結により行う。
- 3 解凍は、冷蔵庫等を用いて緩やかに行い、解凍後は直ちに処理に供する。
- 4 ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去する。

【問4】 次のうち、ふぐの有毒部位の保管及び処分の方法に関する記述の正誤の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- A 除去した有毒部位は、施錠できる容器に保管すること。
- B 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分すること。

- | | A | | B |
|---|---|---|---|
| 1 | 正 | — | 正 |
| 2 | 正 | — | 誤 |
| 3 | 誤 | — | 正 |
| 4 | 誤 | — | 誤 |

【問5】 次のうち、ナシフグに関する記述について、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

ナシフグの取扱いは、指定された海域で漁獲されたものに限定されており、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の可食部位は(A)であり、有明海及び橘湾で漁獲され、(B)が定める要領に基づき処理されたものについては、精巢も可食部位となる。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|---|-------|
| 1 | 筋肉(皮を含む) | — | 厚生労働省 |
| 2 | 筋肉(皮を含む) | — | 長崎県 |
| 3 | 筋肉(骨を含む) | — | 厚生労働省 |
| 4 | 筋肉(骨を含む) | — | 長崎県 |

【問6】 次のうち、卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、**正しいもの**の組合せを一つ選びなさい。

- A 塩蔵処理は、卵巣にあつては6か月以上、皮にあつては3か月以上行わなければならない。
- B 塩蔵処理した卵巣及び皮は、ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認の上、出荷しなければならない。
- C 原料であるふぐの卵巣及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に、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7】 次のうち、宮城県の「ふぐの処理等の規制に関する条例」に規定する「ふぐ処理施設」に関する記述の正誤の組合せとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- A ふぐ処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、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って、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。
- B ふぐ処理施設には、ふぐ処理者免許証を掲示するとともに、ふぐを処理するための専用の器具を備えなければならない。

	A		B
1	正	—	正
2	正	—	誤
3	誤	—	正
4	誤	—	誤

5 ふぐの一般知識

【問1】 次のうち、ふぐの標準和名、学名、地方名（仙台）の組合せとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

（標準和名）		（学名）		（地方名（仙台））
1 トラフグ	—	<i>Takifugu rubripes</i>	—	シロ
2 マフグ	—	<i>Takifugu chinensis</i>	—	ナメフグ
3 ショウサイフグ	—	<i>Takifugu snyderi</i>	—	クロ
4 コモンフグ	—	<i>Takifugu xanthopterus</i>	—	イノーアバサー

【問2】 次のうち、「切り身にしたふぐであって生食用のもの」の食品表示として、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 生食用である旨を示す文言を表示する。
- 2 養殖されたものについては「養殖」と表示する。
- 3 原料ふぐの種類を地方名で表示する。
- 4 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する。

【問3】 次のうち、ふぐの一般的な形態的特徴や生態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 フグ科、ハリセンボン科は、腹ビレや肋骨がなく、腹を膨らませることができる。
- 2 ハコフグ科は、^{のみ}鑿状の歯を有している。
- 3 種類によって異なるが、成魚は主に小魚、貝類、甲殻類等を食べる。
- 4 ほとんどの種類が、世界の寒帯から温帯の海に広く分布している。

【問4】 次のうち、ふぐの内臓に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 心臓は、人間と同様2心房2心室となっている。
- 2 胃、小腸、大腸を明確に区別することができる。
- 3 胆のうは、肝臓の裏側中央に位置している。
- 4 腎臓は、正円形で形が整っている。

【問5】 次のうち、ふぐの寄生虫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 アニサキスは、摂氏マイナス20度以下で24時間以上冷凍すると死滅する。
- 2 アニサキスは、酢やしょうゆに浸しても死滅しない。
- 3 エラムシは、養殖のトラフグには寄生しない。
- 4 ウミチョウは、吸盤により皮膚に吸着寄生する。

【問6】 次のうち、ふぐ毒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 ふぐの毒力は、地域差、季節差、個体差が大きい。
- 2 テトロドトキシンは、一般的な加熱調理では失活しない。
- 3 テトロドトキシンは、アルカリ性溶液中では不安定である。
- 4 テトロドトキシンは、青酸カリと同等の毒力を持つとされる。

【問7】 次のうち、ふぐ毒による食中毒に関する記述として、正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A ふぐの有毒部位を食べると、食後10から24時間程度でしびれや麻痺症状が現れる。
- B ふぐによる食中毒では、重症事例や死亡例が報告されている。
- C ふぐによる食中毒は毎年発生しており、そのほとんどが家庭で発生したものである。

1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問8】 次のうち、輸入ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 輸入するふぐは、種類及び漁獲海域が限定されている。
- 2 輸入するふぐの形態は、単に内臓のみを除去したもの、皮を剥いだものに限る。
- 3 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。
- 4 冷凍されたふぐを輸入する場合は、急速凍結法により凍結されたものでなければならない。

【問9】 次のうち、雑種ふぐに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグ属では雑種が少ない。
- 2 雑種ふぐは、両親種各々に共通する可食部位が可食となる。
- 3 近年気候変動によるふぐの生息域の変化に伴い、異なる種間の交雑による雑種とみられる種類不明フグが報告されている。
- 4 両親種が鑑別できないふぐの雑種については、確実に排除しなければならない。

【問10】 次のうち、ふぐの雑種の調査結果に関する記述について、() の中に入るふぐの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

【 (A) と (B) の雑種 】

令和4年から令和5年の調査では、宮城県において多いときで2割程度の割合で (A) 又は (B) と混獲されている。

平成24年から平成26年にかけて東日本沿岸（茨城県や福島県）において最大4割程度の割合で (A) と混獲されていたが、このような大発生はその後急速に収束し、令和5年の時点でこれらの地域ではほぼ見られなくなっている。

	(A)		(B)
1	コモシフグ	—	ゴマフグ
2	コモシフグ	—	シマフグ
3	ショウサイフグ	—	シマフグ
4	ショウサイフグ	—	ゴマフグ

