

令和 8 年度

ふぐ処理者試験学科試験 問題用紙

令和 8 年 8 月 6 日（木）

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

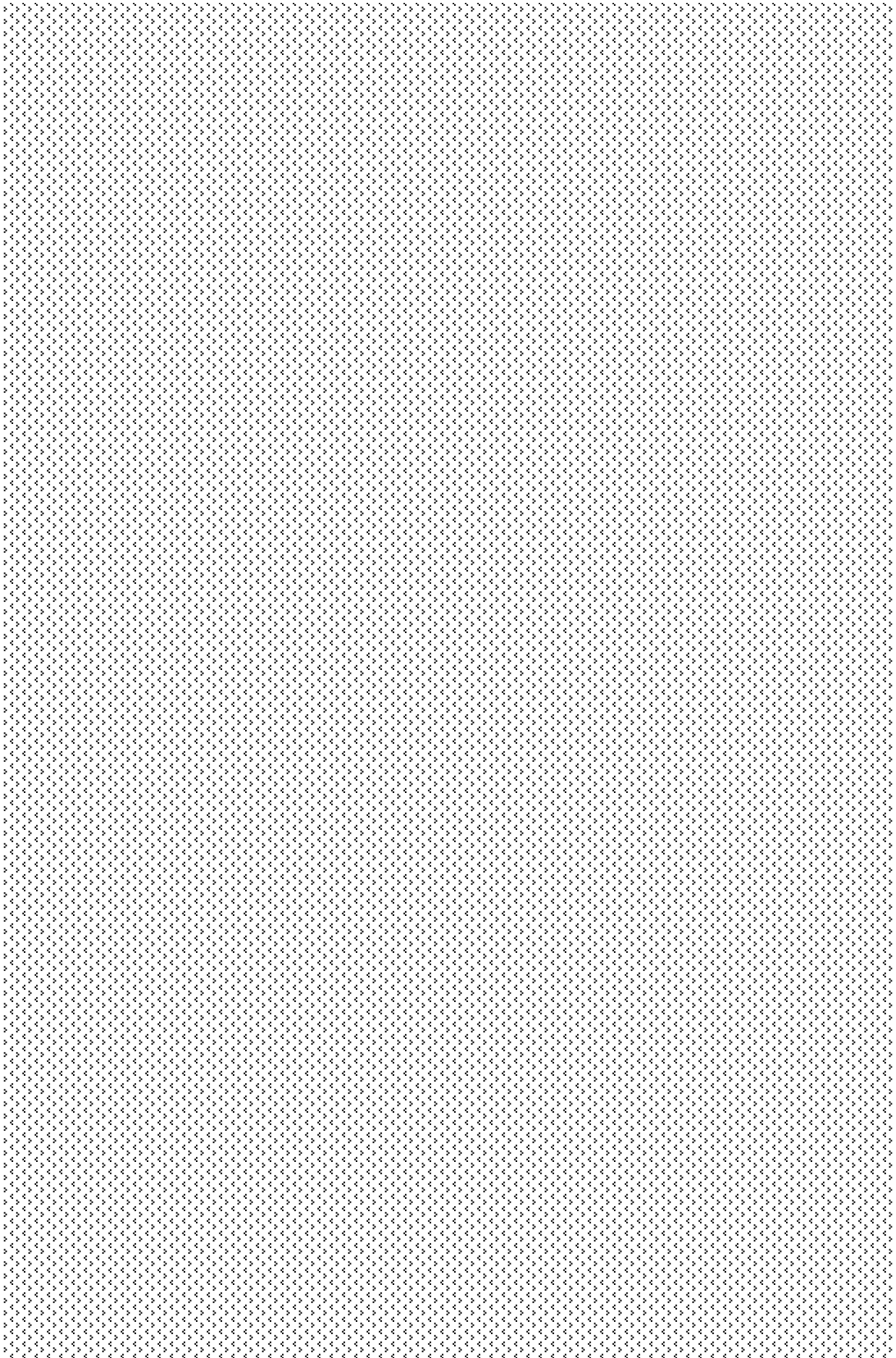
受験番号	
氏 名	

〈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。スマートフォンや時計以外の機能を持つスマートウォッチは使用できません。
- 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、正解を一つだけ選び、答案用紙の所定の解答欄（□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、解答欄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構いませんので、退室時に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 90 分です。
- 10 試験開始後 30 分間と終了前 10 分間は退室できません。10 分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。退室後、室内に戻ることはできません。
- 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、食品衛生法の目的として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 食品の製造過程において、食品に起因する衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図るため、その管理の高度化を促進する措置を講じ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- 3 国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的とする。
- 4 食品の安全性の確保に関し、関係者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

【問2】 次のうち、食品衛生法に基づき制度化されている「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」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 営業者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画を作成する。
- 2 営業者は、作成した衛生管理計画を、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図る。
- 3 HACCPは、最終製品の抜取検査により、製品の安全性を確保する手法である。
- 4 営業者は、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。

【問3】 次のうち、アニサキスによる食中毒の予防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 マイナス20℃で24時間以上冷凍する。
- 2 酢漬けや塩漬けにする。
- 3 70℃以上若しくは60℃1分以上加熱する。
- 4 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

【問4】 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 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。
- 2 営業者は、都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品等取扱者に検便を受けるように指示しなければならない。
- 3 手袋を着用して作業する場合、手を洗わなくてもよいが、作業終了まで手袋を外してはならない。
- 4 作業場内で使用する履き物を着用したまま、便所に行ってはならない。

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**の組み合わ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 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。ただし、十分に加熱処理をしたものを除く。
- C 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、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」第1条の条文について、()に当てはまる語句の組み合わせとして、**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。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|---|----------|
| 1 | 処理資格及び免許 | — | 無資格者の取扱い |
| 2 | 処理資格及び免許 | — | ふぐの毒 |
| 3 | 処理及び販売 | — | 無資格者の取扱い |
| 4 | 処理及び販売 | — | ふぐの毒 |

【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」に基づきふぐ処理者の免許を与えることができる者として、**正しいもの**の組み合わせを一つ選びなさい。

- A 宮城県知事が行うふぐ処理者試験に合格した者
- B 宮城県のふぐ処理者試験と同等以上である、他の都道府県等の試験に合格した者
- C 調理師免許を有し、ふぐ処理施設での実務経験が3年以上ある者

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【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16条の規定に基づく、「免許の取消し」又は「免許の取消し若しくは業務停止命令」の対象として、**誤っているもの**を一つ選びなさい。

- 1 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とき
- 2 県の区域において、ふぐの処理に関し食中毒その他の衛生上重大な事故を発生させたとき
- 3 免許証を携帯せずにふぐの処理に従事したとき
- 4 ふぐ処理施設以外の場所でふぐの処理に従事したとき

【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」のふぐの処理等に関する記述として、**正しいもの**の組み合わせを一つ選びなさい。

- A ふぐの処理とは、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 ふぐ処理者でない者は、ふぐ処理施設において、ふぐ処理者の立会いの下にその指示を受ける場合に限り、ふぐの処理に従事することができる。
- C 未処理のふぐは、ふぐ処理者、営業者、ふぐの卸売業者への販売を除き、食用として販売してはならない。

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

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、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マフグ
- 2 ショウサイフグ
- 3 クサフグ
- 4 シマフグ

【問2】 次のうち、ふぐの種類とその可食部位の組み合わせとして、誤っているものを一つ選びなさい。

- | | (種類) | (可食部位) |
|---|--------|-----------|
| 1 | カラス | — 筋肉、皮、精巢 |
| 2 | アカメフグ | — 筋肉、精巢 |
| 3 | コモンフグ | — 筋肉、皮、精巢 |
| 4 | ゴマフグ | — 筋肉、精巢 |

【問3】 次のうち、ヒガン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 背面の小棘（トゲ）が背ビレの付け根までである。
- 2 可食部位は筋肉のみである。
- 3 宮城県雄勝湾で漁獲されるものは、個別の毒性検査により、その毒力がおおむね10MU/g以下であることを確認した部位のみが食用可となる。
- 4 暗褐色斑が体表全体に見られ、尻ビレは橙色である。

【問4】 次のうち、以下の特徴を持つふぐの種類として、正しいものを一つ選びなさい。

背面や腹面に小棘（トゲ）がなく滑らかである。胸ビレの後方に大きな黒紋があるが、その周囲は白く縁取られていない。尻ビレは黄色である。

- 1 トラフグ
- 2 マフグ
- 3 ナシフグ
- 4 シマフグ

4 ふぐの処理と鑑別

【問1】 次のうち、ふぐの不可食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 眼球は、すべてのふぐで不可食部位として除去する。
- 2 クチバシは、すべてのふぐで不可食部位として除去する。
- 3 脾臓は、すべてのふぐで不可食部位として除去する。
- 4 胃腸は、すべてのふぐで不可食部位として除去する。

【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として、正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- 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。
- B 原料ふぐの選別を厳重に行い、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐを確実に排除する。
- C 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。

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問3】 次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- A ふぐの凍結保管はマイナス18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- B ふぐを凍結する場合は、できる限り、内臓を除去した状態で急速凍結する。
- C 解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後に使用しなかったふぐは速やかに再凍結する。

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問4】 次のうち、「フグの衛生確保について（昭和58年12月2日付け環乳第59号厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知）」の有毒部位の処理に関する記述について、（ ）に当てはまる語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

除去した卵巣、肝臓等の有毒部位は、（ A ）に混入しないよう（ B ）できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、（ C ）等により確実に処分すること。

- | | （ A ） | | （ B ） | | （ C ） |
|---|-------------|---|-------|---|-------|
| 1 | 他のふぐの部位又は内臓 | — | 施錠 | — | 煮沸 |
| 2 | 他の食品又は廃棄物 | — | 施錠 | — | 焼却 |
| 3 | 他の食品又は廃棄物 | — | 密封 | — | 煮沸 |
| 4 | 他のふぐの部位又は内臓 | — | 密封 | — | 焼却 |

【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み合わせとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

ナシフグの(A)は、有明海、橘湾、(B)の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り食用に供することができる。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|----------|
| 1 | 筋肉 | — | 香川県及び岡山県 |
| 2 | 筋肉 | — | 兵庫県及び大阪府 |
| 3 | 精巢 | — | 香川県及び岡山県 |
| 4 | 精巢 | — | 兵庫県及び大阪府 |

【問6】 次のうち、卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述の正誤の組み合わせとして、**正しいもの**を一つ選びなさい。

- A 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては2年以上、皮にあつては6月以上行うこと。
- B 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のないよう管理を十分行うこと。

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

【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」に該当する営業許可業種として、**正しいもの**の組み合わせを一つ選びなさい。

- A 魚介類競り売り営業
- B 魚介類販売業
- C 水産製品製造業

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

5 ふぐの一般知識

【問1】 次のうち、()の中に入るふぐの標準和名の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

(標準和名)	(学名)	(地方名 (仙台))
(A) —	<i>Takifugu porphyreus</i>	— ナメフグ
(B) —	<i>Takifugu rubripes</i>	— シロ
(C) —	<i>Takifugu chinensis</i>	— クロ

- | (A) | (B) | (C) |
|----------|--------|---------|
| 1 マフグ — | トラフグ — | カラス |
| 2 シマフグ — | トラフグ — | ショウサイフグ |
| 3 マフグ — | ゴマフグ — | カラス |
| 4 シマフグ — | ゴマフグ — | ショウサイフグ |

【問2】 次のうち、ふぐ加工品等を販売する際の食品表示に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの種類を表示する際は、その地域で使われている地方名（通称）のみの記載も認められている。
- 2 ふぐ加工品等については、記録を^{さかのぼ}遡れるよう、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する。
- 3 内臓を除去し皮を剥いた「みがきふぐ」を販売する場合、ふぐの種類^{の表示}は省略できる。
- 4 ナシフグを販売する場合は、漁獲海域の表示は省略できる。

【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 主に背ビレと尻ビレを同時に動かして前進する。
- 3 ほとんどの種類のふぐは、温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している。
- 4 ハコフグ科の歯は細かい歯ではなく、板状になっている。

【問4】 次のうち、ふぐの解剖学的特徴として、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 胆のうは、腸間膜に位置している。
- 3 粘膜は、皮の内側のほか、口腔内等にもある。
- 4 脾臓は、左右に一对ある。

【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 エラムシは、鰓孔に寄生し、養殖のトラフグで問題となることがある。
- 2 十分な冷凍や加熱を行えば、ほとんどの寄生虫は死滅する。
- 3 アニサキスは、目視で見つけることができない。
- 4 ウミチョウは、皮に吸着寄生する。

【問6】 次のうち、ふぐ毒の名称として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 パリトキシン
- 2 テトロドトキシン
- 3 シガトキシン
- 4 アフラトキシン

【問7】 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、ふぐの種類や部位、季節、海域によって大きく異なる。
- 2 耐熱性が高く、通常の調理加熱（煮る、焼く等）では分解されない。
- 3 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭である。
- 4 ふぐ毒は、紫外線照射により容易に分解される。

【問8】 次のうち、ふぐ毒による食中毒に関する記述として、正しいものの組み合わせを一つ選びなさい。

- A 主に飲食店等の営業施設で発生しており、家庭での調理による事故の報告は少ない。
- B 初期症状として口唇部等に痺れが現れ、歩行がおぼつかなくなる。
- C 有効な治療法や解毒剤はない。

- 1 A・B 2 A・C 3 B・C 4 A・B・C

【問9】 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 輸入が認められるふぐは、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、処理を行わないものに限定されている。
- 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を添付しなければならない。
- 4 個体ごとの凍結が困難な場合は、同一ふぐの背面及び腹面が確認できることが望ましい。

【問10】 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 両親種が鑑別できない種類不明ふぐについては、確実に排除しなければならない。
- 2 ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認しなければならない。
- 3 トラフグ属では、雑種が多く存在する。
- 4 宮城県では、雑種ふぐは確認されていない。

