

令和7年度ふぐ処理師試験

筆記試験問題

- 1 この冊子には、2つの科目（水産食品の衛生に関する知識、ふぐに関する一般知識）の問題を綴じてあります。
- 2 問題とは別に答案用紙を配ってありますので、答案用紙に受験番号及び氏名を記入してください。
- 3 問題の解答は、必ず答案用紙に記入してください。
- 4 解答は、1つの解答欄に1つだけ記入してください。
2つ以上書くと、その解答は無効になります。

香 川 県

I 水産食品の衛生に関する知識

1 「食品衛生法」に関する記述について、正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。
- (2) 営業者は、一般的な衛生管理に関する基準及び食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関する基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- (3) 農林水産大臣は、公衆衛生上の見地から、必要に応じて、食品等の規格や製造基準を定めることができる。
- (4) 食品衛生法に基づき、食品等に接触する器具や容器包装、乳幼児用のおもちゃについて規格基準が定められている。
- (5) 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの市町村長にその旨を届け出なければならない。

2 次の文章は、「食品衛生法」に規定する食品等事業者の責務に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) 販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- (2) 販売食品等の自主検査の実施に努めなければならない。
- (3) 販売食品等に関する記録を作成し、これを消費者に提供するよう努めなければならない。
- (4) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。
- (5) 教育活動及び広報活動を通じ、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めなければならない。

3 次の文章は、H A C C Pに基づく衛生管理に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) 学校・病院等の給食施設にのみ義務付けられている。
- (2) 食品の製造・加工など製造工程の全ての段階に存在する危害要因を科学的に分析し、重要管理点を定めて、連続的に管理・記録する。
- (3) 病原微生物などの生物的危険要因のみが対象となる。
- (4) 衛生管理の実施状況を記録し、保存する必要がある。

4 次の文章は、自然毒に関する記述です。正しい記述を2つ選び、その記号を記入しなさい。

- ア 寒海に生息するヒメエゾボラ（別名ツブ）の唾液腺に蓄積するサキシトキシンにより、下痢を主な症状とする中毒が生じる。
- イ 珊瑚礁が発達した海域に生息するバラフエダイなどに含まれるシガトキシンにより、温度に対する知覚異常（ドライアイスセンセーション）を生じる。
- ウ ジャガイモの発芽部分と緑色部分には、アミグダリンと呼ばれる青酸配糖体が含まれている。
- エ ニラと間違えて喫食することがあるスイセンの葉には、リコリンと呼ばれる有毒成分が含まれている。

5 次の文章は、食中毒の原因の一つであるノロウイルスに関する記述です。正しい記述には○印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

- （ 1 ） わが国の月別の食中毒発生状況を見ると1年を通してみられるが、11月くらいから発生件数が増え、12月～1月が発生のピークとなる傾向がある。
- （ 2 ） 主な症状としては下痢、腹痛があり、吐き気や発熱することはあまりない。
- （ 3 ） 汚染食品の喫食が食中毒の主因であるが、ヒト・ヒトの接触感染や飛沫感染も多く見られている。
- （ 4 ） 食中毒の予防には、75°C 1分間の加熱が推奨されている。
- （ 5 ） 調理器具を消毒する場合、消毒用アルコールでは効果は期待できないが、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約200 ppm）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できる。

6 次の文章は、ヒスタミンによる食中毒に関する記述です。正しい記述には○印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

- (1) 赤身の魚を常温に放置するなど不適切に管理することにより、食品中にヒスタミンが多量に生成され、食中毒の原因となる。
- (2) 原因食品の喫食後 3～4 時間で、食中毒症状が現れる。
- (3) 食中毒の主な症状は、顔面などの紅潮、頭痛、じんましんなどである。
- (4) ヒスタミンは熱によって分解するので、食品の加熱調理により予防することができる。

7 次の文章は、細菌性食中毒に関する記述です。正しい記述には○印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

- (1) 細菌性食中毒は、気温が高くなり湿度が上がると起こりやすくなる。
- (2) 腸管出血性大腸菌の毒素は、テトロドトキシンである。
- (3) 腸管出血性大腸菌による食中毒の主な症状は、腹痛、下痢、血便である。
- (4) カンピロバクター食中毒の潜伏期間は、1～5 時間程度である。
- (5) 乳児ボツリヌス症の原因食品は、主に粉乳である。

II ふぐに関する一般知識

1 次の文章は、「香川県ふぐの処理等に関する条例」又は「香川県ふぐの処理等に関する条例施行規則」に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) この条例において、「処理」とは、有毒部位を除去し、又は塩蔵することにより、一般ふぐ又は特別ふぐを人の健康を損なうおそれのないようにすることをいう。
- (2) ふぐ処理業の登録は、5年ごとにその更新を受けなければ、その期間の経過によって、その効力を失う。
- (3) ふぐ処理業者は、ふぐ処理業の区分に変更があったときは、その日から30日以内に、届出書を知事に提出しなければならない。
- (4) ふぐ処理業者は、ふぐ処理師でない者を食品として販売の用に供する一般ふぐの処理に従事させてはならない。ただし、ふぐ処理師の立会いの下でその指示を受けて一般ふぐの処理に従事させる場合はこの限りでない。
- (5) 特別ふぐを処理する施設には、専任のふぐ処理師として、知事が実施する「特別ふぐ処理師試験」に合格した者を配置しなければならない。

2 次の文章は、「香川県ふぐの処理等に関する条例施行規則」で規定する、ふぐ処理業者が守らなければならない事項に関する記述です。（ ）にあてはまる最も適切な語句を下記の語群から1つ選び、その記号を記入しなさい。

- ① 除去した有毒部位を塩蔵の原料に用いる場合を除き、他の食品又は廃棄物と接触させないよう、処理により生じた廃棄物専用である旨の表示があり、（ 1 ）でできる不浸透性の容器に入れて保管し、（ 2 ）上の危害が生じない方法により処分すること。
- ② 処理を行っていない（ 3 ）を解凍する場合は、流水等を用いて速やかに行い、解凍したものは、凍結させることなく直ちに（ 4 ）を行うこと。
- ③ 処理を行うことができる食用ふぐ以外のふぐをふぐ処理施設内で発見したときは、直ちにこれを（ 5 ）し、（ 2 ）上の危害が生じない方法により処分すること。

語群	ア	凍結	イ	破碎	ウ	処理	エ	処分
	オ	施錠	カ	一般ふぐ	キ	特別ふぐ	ク	冷蔵
	ケ	分割	コ	過冷却	サ	排除	シ	陳列
	ス	倫理	セ	衛生	ソ	経済		

3 次の文章は、ふぐに関する一般知識についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- （ 1 ） ふぐは、世界の熱帯および温帯域に広く分布し、世界各地で100種類以上が知られ、そのうち、日本近海に約55種類が生息している。
- （ 2 ） 有毒部位の確実な除去のため、ふぐの名称は地方名ではなく標準和名を用いて適切に鑑別する必要がある。
- （ 3 ） ふぐは体が触れ合うと激しく咬みつく習性がある。
- （ 4 ） 近年、異なるふぐの交配によって生まれる「雑種ふぐ」が増えている。
- （ 5 ） ふぐは毒を持つことから、ひれやえら、臓器に寄生虫がつくことはない。

4 次の文章は、ふぐの毒についての記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

- (1) ふぐの肝臓は、ふぐの種類を問わず食用にしてはいけない。
- (2) 純粋なふぐ毒の人に対する致死量は、青酸カリと同程度の強さと言われている。
- (3) 同じ種類のふぐであれば、生息する海域によって毒力に違いはない。
- (4) ふぐ毒はマウスを利用して単位を定め、1マウス単位 (MU : マウスユニット) とは、体重20gのマウス1匹を30分で死亡させる毒量をいい、組織1gあたりの毒量をMUで表したもののが毒力である。
- (5) ふぐの毒力は、同じ種類のふぐであっても、臓器によって異なる。

5 次の文章は、ふぐの処理やふぐ毒による食中毒についての記述です。正しいものは○印を、誤っているものには×印をつけなさい。

- (1) 筋肉が可食部位である場合は骨も、皮が可食部位である場合はひれも可食部位として扱う。
- (2) ふぐの体内にある毒はアルコールに溶けるので、肝臓などの内臓に含まれているふぐ毒を日本酒で洗い流すことで、食用に供することができる。
- (3) ふぐ毒による食中毒は、口唇、舌端の鈍麻に始まり、運動、知覚が麻痺し、末梢血管の収縮により血圧が上昇する。
- (4) 毒力の弱いふぐであっても、大量に食べると中毒を起こすことがある。
- (5) ふぐ毒による食中毒の原因施設をみると、飲食店や魚介類販売などの営業施設よりそれ以外の家庭（いわゆる自家調理）の方が多い。

6 次の文章は、ふぐの特徴についての記述です。() にあてはまる最も適切なふぐの種類（標準和名）を下記の語群から1つ選んで、その記号を記入しなさい。

- (1) 地方名：カナト、クロカナト、サバフグ、アオマル
全長：40 cmに達する中型種 可食部位：筋肉、皮、精巣
外観の特徴：背面は黒味をおびている。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。尾びれの中央部は丸く突き出してお、尾びれの上下端は乳白色で、その他は黒色である。
- (2) 地方名：オテラ、オマン、サバフグ、キタマクラ
全長：60 cm以上になる大型種 可食部位：筋肉、皮、精巣
外観の特徴：背面と体側に白い縞が走り、ひれは全てあざやかな黄色で、背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (3) 地方名：スナフグ、アカメ、ハマフグ、イソフグ
全長：15 cm以下の小型種 可食部位：筋肉
外観の特徴：背面では青緑色で、眼よりも小さい白点が分布する。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (4) 地方名：ナゴヤ、ナゴヤフグ、ガンバ、コマル
全長：25 cm以下の小型種
可食部位：筋肉（有明海、橘湾、香川県、岡山県のみ）、
精巣（有明海、橘湾のみ）
外観の特徴：背面と腹面に小棘（トゲ）がない。胸ひれ後方上に黒紋があり、周りは白く菊花状にふちどられている。
- (5) 地方名：オオブク、オオフグ、シロ、ホンフグ
全長：80 cm以上になる大型種 可食部位：筋肉、皮、精巣
外観の特徴：胸ひれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋がある。臀びれが白色か紅色。背面と腹面に小棘（トゲ）がある。

語 群	A ハコフグ	B ヒガソフグ	C トラフグ
	D シマフグ	E コモンフグ	F クサフグ
	G ナシフグ	H クロサバフグ	I マフグ
	J ショウサイフグ		

令和7年度ふぐ処理師試験 答案用紙

受験番号	氏名

I 水産食品の衛生に関する知識 (5点×30=150点)

1

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	×	○	×

2

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	×	○	×

3

(1)	(2)	(3)	(4)
×	○	×	○

4

イ	エ
---	---

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	○	×	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)
○	×	○	×

7

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	○	×	×

※ 裏面に続きます。

II ふぐに関する一般知識 (5 点×30=150 点)

1

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	×	○	×

2

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
才	セ	力	ウ	サ

3

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	○	○	○	×

4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	×	○	○

5

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	×	○	○

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
H	D	F	G	C

※ 以下の欄には、何も記入しないでください。

事務局 使用欄	採点者①	採点者②	I	II	計	確認者
			／150	／150	／300	