令和８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(と)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　次のうち、「食品衛生法」に関する記述として、正しいものには〇印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

（　１　）　この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

（　２　）　食中毒患者等を診断した医師は、厚生労働大臣にその旨を届け出なければならないと定めている。

（　３　）　大規模事業者が行う衛生管理は、一般衛生管理又はＨＡＣＣＰに沿った衛生管理のいずれかを実施する必要がある。

（　４　）　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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（　５　）　食品等事業者が食中毒を起こした場合、この法律に基づき営業の禁止又は停止を命じられることがある。

２　次のうち、「食品衛生法」に定める「生食用鮮魚介類の規格基準」に関する記述として、正しいものには〇印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

（　１　）　腸炎ビブリオの最確数は、検体１ｇにつき 10,000 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、15℃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。

（　５　）　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。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

３　次の文章は、自然毒に関する記述です。（１）～（５）にあてはまる最も適切な成分名を下記の語群Ａ～Ｇから１つ選んで、その記号を記入しなさい。

（　１　）　ジャガイモの発芽部分と緑色部分に含まれている耐熱性の有毒成分。

（　２　）　ニラと間違えて喫食することがあるスイセンに含まれている有毒成分。

（　３　）　青梅や杏子の種子などに含まれている青酸配糖体。

（　４　）　二枚貝の中腸腺に蓄積し、ふぐ毒と同様に麻痺を誘発する有毒成分。

（　５　）　ドクツルタケやタマゴテングタケなどに含まれる猛毒成分。

語群	Ａ　アミグダリン　　Ｂ　リコリン　　Ｃ　シュウ酸カルシウム Ｄ　サキシトキシン　　Ｅ　ソラニン　　Ｆ　アトロピン Ｇ　α-アマニチン

４　次の文章は、自然毒による食中毒とその原因となる動植物の組合せです。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　）　テトロドトキシンによる食中毒　----------　ヒラメ

（　２　）　アコチニンによる食中毒　----------　トリカブト

（　３　）　イルジンＳによる食中毒　----------　ツキヨタケ

（　４　）　ソラニンによる食中毒　----------　イヌサフラン

（　５　）　リナマリンによる食中毒　----------　バラフエダイ

５　次のうち、食中毒とその予防法について、正しい組合せを３つ選びなさい。

（　１　）　【ウエルシュ菌を原因とする食中毒】
調理後は小分けにより速やかに冷却して低温で保存する

（　２　）　【黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒】
食べる直前に十分加熱調理する

（　３　）　【アニサキスを原因とする食中毒】
手指に傷のある人は食品に直接触れたり調理したりしない。

（　４　）　【ボツリヌス菌を原因とする食中毒】
真空パックやビン詰めなど、嫌気的環境下で保存する。

（　５　）　【腸炎ビブリオ菌を原因とする食中毒】
調理前の魚介類やそれを使用した調理器具を流水(水道水)でよく洗う。

（　６　）　【セレウス菌を原因とする食中毒】
調理後すぐ食べるか、保存する場合には速やかに低温にする。

６　次の文章は、食中毒の原因となる細菌・ウイルス等に関する記述です。正しい記述には〇印を、誤っている記述には×印を記入しなさい。

（　１　）　腸管出血性大腸菌による食中毒の潜伏期間は、２～10 日間程度である。

（　２　）　カンピロバクター食中毒菌は大気中で増殖する。

（　３　）　ウエルシュ菌は、嫌気性芽胞菌である。

（　４　）　ノロウイルスは乾物の喫食からは感染しない。

（　５　）　黄色ブドウ球菌は、7.5%食塩水中で増殖できる。

７　次の選択肢は、食物アレルギーの原因となる食品の一部です。食品表示基準において、特定原材料に指定されている食品を２つ選びなさい。

（　１　）　米

（　２　）　小麦

（　３　）　さば

（　４　）　いくら

（　５　）　えび

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」及び「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　）　処理を行っていない一般ふぐを凍結する場合は、急速凍結の方法により行うこと。

（　２　）　規則において、食用に供することができるふぐとして定めているふぐは、令和８年４月１日現在、「とらふぐ」、「くさふぐ」、「なしふぐ」等の25種類である。

（　３　）　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。

（　４　）　ふぐ処理師の免許を与えられた者は、いずれの場所であっても、食品として販売の用に供する食用ふぐの処理に従事してもよい。

（　５　）　ふぐ処理師が覚せい剤の中毒者になったとき、厚生労働大臣は、その者のふぐ処理師免許を取り消すことができる。

2　次の文章は、「食品表示基準」に定められた、容器包装されたふぐ加工品の表示に関する記述です。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　）　生食用のふぐについては、消費期限又は賞味期限を表示しなければならない。

（　２　）　生食用のふぐについては、処理を行ったふぐ処理師の氏名を表示しなければならない。

（　３　）　生食用のふぐでなければ、加工年月日などロットが特定できるものを表示しなくてもよい。

（　４　）　内臓を除去し皮をはいだ、いわゆるみがきふぐについては、処理年月日を表示しなければならない。

３　次の文章は､｢香川県ふぐの処理等に関する条例｣の条文を一部抜粋したものです。（　）にあてはまる語句の組合せを選び、その記号を記入しなさい。

ふぐ処理とは、肝臓、卵巣その他の人の健康を損なうおそれのある部位として規則で定めるもの（｢有毒部位」という。）を（　Ａ　）し、又は塩蔵することにより、一般ふぐ又は特別ふぐ（以下「食用ふぐ」という。）を人の（　Ｂ　）を損なうおそれのないようにすることをいう。

	Ａ	Ｂ
ア	除去	健康
イ	除去	食生活
ウ	無毒化	健康
エ	無毒化	食生活

４　次の文章は、ふぐに関する一般知識についての記述です。正しいものには〇印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

（　１　）　ふぐの骨格には、内臓を守るための腹部の肋骨がなく、筋肉間の小骨もない。

（　２　）　ふぐは腸の一部が特殊な袋状をしていて、これに水や空気を入れて膨張させることができる。

（　３　）　ふぐ毒による食中毒を防止するため、ふぐ類の名称は地方名ではなく、標準和名を用いることが必要である。

（　４　）　近年、異なるふぐの交配によって生まれる「雑種ふぐ（交雑ふぐ)」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。

５　次の文章は、ふぐの毒についての記述です。正しいものには〇印を、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　）　ふぐ毒であるテトロドトキシンの人に対する致死量は、青酸カリの約 10 倍の強さといわれている。

（　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。

６　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。正しいものには〇印を、誤っているものには×印を記入しなさい。

（　１　）　ふぐの処理の際、うま味が逃げるので、できる限り水洗いしない方が良い。

（　２　）　中毒症状は食後６～12 時間程度で現れる。

（　３　）　厚生労働省の自然毒のリスクプロファイルによると、わが国では近年、年に約 10 件のふぐ毒による食中毒が発生し、患者数は約 10 名で死亡者が出ることもある。

（　４　）　ふぐ毒に対する確立された治療方法は、現在のところ見つかっていない。

（　５　）　ふぐ毒による中毒量は、食べる人の体重などにより異なり、体重の軽い子供は、大人より少ない量で中毒を起こす。

7　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　）　胸びれ後方上に黒紋があり、そのまわりは白っぽく、菊の花のようにふちどられている。尾びれの下縁が白い。背面と腹面に小棘（トゲ）がない。

（　２　）　背面と体側の地色は黒色で、後頭部より後ろに数本の白い斜帯があり、腹面は白色である。ひれはすべて鮮やかな黄色である。体表に小棘（トゲ）がある。全長 60cm 以上になる。

（　３　）　やや黒味をおびた茶色の地色に、淡色のほぼ丸い小点があり、背面と腹面に小棘（トゲ）がある。背びれ、臀びれは黄色または黄桃色である。全長 25cm 程度になる。

（　４　）　体全体が黒味がかり、胸びれ、背びれは暗色。尾びれは中央部が突出し、ひれの上下端があざやかな乳白色、他は黒色。背面には小棘（トゲ）があるが、背びれには達していない。

（　５　）　胸びれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘（トゲ）が密布し、臀びれは白である。全長 80cm 以上になる大型種。

語　群	A　ゴマフグ　　B　ヒガンフグ　　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

令和８年度ふぐ処理師試験　筆記試験

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)	(5)
E	B	A	D	G

4

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
×	○	○	×	×

5

1	5	6

6

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
○	×	○	×	○

7

2	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）
○	×	×	○

3

ア

4

（1）	（2）	（3）	（4）	（5）
○	×	○	○	×

5

（1）	（2）	（3）	（4）	（5）
○	×	×	○	○

6

（1）	（2）	（3）	（4）	（5）
×	×	○	○	○

7

（1）	（2）	（3）	（4）	（5）
G	D	E	H	C

※ 以下の欄には、何も記入しないでください。

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