

令和7年度

島根県ふぐ処理者試験

指示があるまで開いてはいけません。

1. 試験時間

10:00～11:30

※水産食品の衛生に関する知識を免除する方10:00～11:00

2. 試験問題（全30問）

水産食品の衛生に関する知識（10問）

関係法規（5問）

ふぐの種類と鑑別（2問）

ふぐの処理と鑑別（5問）

ふぐの一般知識（8問）

3. 注意事項

- (1) 解答用紙には、受験番号と氏名を必ず記入してください。
- (2) 解答は必ず解答用紙に記入してください。
- (3) 解答は、該当するものを1つだけ選び、問題の表紙の裏面にある<解答例>にならって解答用紙に番号を記入してください。このとき2つ以上の番号を記入すると無効になります。
- (4) 水産食品の衛生に関する知識を免除する方は、水産食品の衛生に関する知識（問1から問10）を解答する必要はありません。
- (5) 退場するときは、解答用紙を裏返して、各自の机の上に置き、静かに退場してください。ただし、試験開始後60分経過するまでは退場してはいけません。
また、途中退場した方は、再入場はできません。
- (6) 試験問題は持ち帰ることが出来ます。

<解答例>

問1 次の記述のうち、**正しいもの**を1つ番号で選びなさい。

- 1 島根県の県庁所在地は、松江市である。
- 2 島根県の県庁所在地は、出雲市である。
- 3 島根県の県庁所在地は、浜田市である。
- 4 島根県の県庁所在地は、益田市である。

<正しい答えは、「1」ですから解答用紙に次のように記入してください。>

解答用紙

問1
1

水産食品の衛生に関する知識

問1 食品衛生法の目的に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 飲食に起因する衛生上の危害の発生防止
- 2 生活環境の保全
- 3 国民の栄養の改善
- 4 販売の用に供する食品に関する表示の適正の確保

問2 食品衛生法第3条に規定されている食品等事業者の責務に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 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
- 2 販売食品等の原材料の安全性の確保
- 3 販売食品等の原材料の原料原産地に関する適正表示の確保
- 4 販売食品等の自主検査の実施

問3 食品衛生法第6条に規定されている販売等が禁止される食品及び添加物に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 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ものを除く。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。なお、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を含む。

問4 次の食品衛生責任者に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。
- 2 食品衛生責任者は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知識の習得に努めなければならない。
- 3 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たらなければならない。
- 4 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重しなくてもよい。

問5 次のHACCPに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 原則、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならない。
- 2 営業者は、「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、従業員への周知徹底を実施しなければならない。
- 3 HACCPの衛生管理は、食品の最終製品について細菌検査を行い、合格をもって出荷することで従来の衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を防ぐことができる。
- 4 危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法である。

問6 次の病因物質と食中毒の分類の一般的な組み合わせのうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

(病因物質)	(食中毒の分類)
1 ノロウイルス	——— 細菌性食中毒
2 ソラニン	——— ウイルス性食中毒
3 テトロドトキシン	——— 自然毒食中毒
4 腸炎ビブリオ	——— 化学性食中毒

問7 次のヒスタミン食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンを多く含んだ食品を食べることによって起こるアレルギー様食中毒である
- 2 潜伏期間が長く、食べてから7日以上経過して発症することが多い。
- 3 ヒスタミン生成のもとになるヒスチジンを多量に含む赤身の魚肉が原因食品となることが多い。
- 4 ヒスタミンは熱に強く、容易に分解されないため、ヒスタミンが生成されないよう、漁獲から加工・調理までのそれぞれの段階で低温管理することが重要である。

問8 次のアニサキス食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで食中毒を引き起こす。
- 2 アニサキス幼虫は、加熱（60℃で1分以上）や冷凍（-20℃で24時間以上）で感染性を失う。
- 3 アニサキス食中毒の予防として、目視で確認して除去する方法がある。
- 4 一般的な料理で使う食酢での処理や醤油、わさびを付けることによる予防も有効である。

問9 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオは、熱に強く、加熱をしても芽胞が生き残る。
- 2 腸炎ビブリオは、水温の高い夏期の海水で多く検出される。
- 3 腸炎ビブリオは、真水に弱いため、魚介類を水道水でよく洗浄することが重要である。
- 4 腸炎ビブリオは、増殖速度が極めて速いため、長時間室温に放置せず、保存は10℃以下とすることが重要である。

問10 次のノロウイルスに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ノロウイルスは、カキなどの二枚貝の中で増殖する。
- 2 潜伏期間は24時間～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢などである。
- 3 予防のため、調理する人の健康管理や作業前の手洗いなどが重要となる。
- 4 ノロウイルスによる食中毒は、冬場に発生が多い傾向にある。

関係法規

問 11 次の「ふぐの取扱い及びふぐ処理者の認定に関する指針（ガイドライン）」について」の目的に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐ処理者の地位及び技術向上を図ること
- 2 ふぐ処理施設の施設基準を平準化すること
- 3 ふぐの適正表示の確保を推進すること
- 4 ふぐ毒に起因する食中毒を未然に防止すること

問 12 食品衛生法施行条例（令和3年島根県条例第14号）に規定されているふぐ処理者の免許に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 業として食用のふぐの処理に従事しようとする者は、免許を受けなければならない。
- 2 免許は、試験に合格した者に自動的に与えられる。
- 3 他の都道府県知事等が行う試験に合格した者も、申請に基づき免許を与える。
- 4 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者には、免許を与えないことがある。

問 13 次のふぐの処理に関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

ふぐ処理とは、ふぐの（ A ）を除去すること又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い製品の（ B ）を確認すること。

- | | (A) | | (B) |
|---|------|----|------|
| 1 | 有毒部位 | —— | 毒性 |
| 2 | 有毒部位 | —— | 塩分濃度 |
| 3 | 可食部位 | —— | 毒性 |
| 4 | 可食部位 | —— | 塩分濃度 |

問 14 次のふぐの処理者に関する記述のうち、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

ふぐ処理者とは、ふぐの (A) に関する知識及び (B) 技術等を有すると (C) が認める者をいう。

	(A)		(B)		(C)
1	生態及び毒化	——	有毒部位を除去する	——	都道府県知事等
2	種類の鑑別	——	食に供する	——	厚生労働大臣
3	生態及び毒化	——	食に供する	——	厚生労働大臣
4	種類の鑑別	——	有毒部位を除去する	——	都道府県知事等

問 15 次の食品衛生法施行条例（令和3年島根県条例第14号）におけるふぐ処理施設に関する規定のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

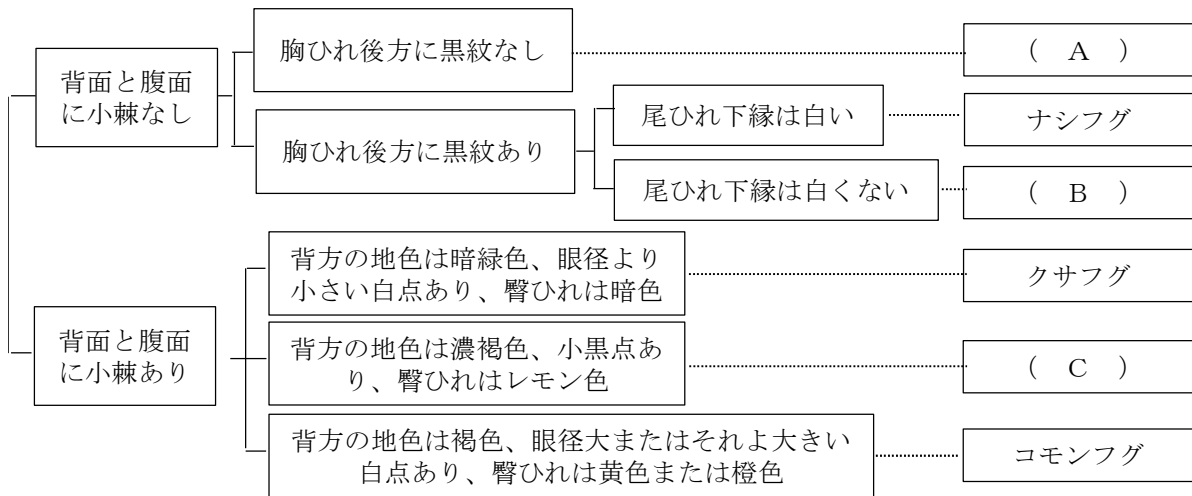
- 1 ふぐの処理を行う施設の営業者は、当該施設ごとに、知事に届け出なければならない。
- 2 届出事項に変更があったときは、知事に届け出なければならない。
- 3 ふぐを処理する施設にあっては、除去した有毒部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えなければならない。
- 4 ふぐを処理する施設にあっては、ふぐを処理するための専用の調理室を備えなければならない。

ふぐの種類と鑑別

問 16 次の食用にできるふぐに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐ類の毒（部位・強弱）は、種類や臓器によって異なるほか、同一種類でも個体によって異なり、季節的にも大きく変化する。
- 2 ふぐ類の腎臓（俗に「かくしぎも」「抱きぎも」）の毒性はあまり明らかにされていないが、有毒臓器として扱うべきである。
- 3 ふぐ類の口ばしはほとんど皮で肉は少ないので、食用にして差し支えない。
- 4 わが国の大多数のフグの筋肉は無毒であるが、ドクサバフグ、センニンフグなど一部には筋肉に強い毒をもつ種が存在する。

問 17 次のトラフグ属6種の若魚の鑑別を示した下図のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。



- | (A) | (B) | (C) |
|-----------|--------|--------|
| 1 ショウサイフグ | マフグ | ゴマフグ |
| 2 ドクサバフグ | センニンフグ | クロサバフグ |
| 3 シマフグ | ムシフグ | クマサカフグ |
| 4 ヒガンフグ | トラフグ | アカメフグ |

ふぐの処理と鑑別

問 18 次のふぐの有毒部位の除去に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 生殖巣（精巣、卵巣）はふぐの種類によらず有毒部位として除去する。
- 2 腎臓は、有毒部位として除去する。
- 3 肝臓は毒力が高く、食用にはならない。
- 4 ふぐ処理に用いた包丁、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。

問 19 次の凍結ふぐの取り扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を除去した状態で急速凍結すること。
- 2 凍結保管は、 -18°C 以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- 3 ふぐの解凍は、流水等を用い迅速に行うこと。
- 4 解凍したふぐを再凍結する場合は、急速冷凍を行うこと。

問 20 次のナシフグに関する記述のうち、漁獲海域と可食部位の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- | (漁獲海域) | (可食部位) |
|------------------------------|----------|
| 1 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲 | —— 精巣 |
| 2 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲 | —— 筋肉と精巣 |
| 3 有明海、橘湾で漁獲され長崎県が定める要領に基づき処理 | —— 精巣 |
| 4 有明海、橘湾で漁獲され佐賀県が定める要領に基づき処理 | —— 筋肉 |

問 21 次のドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐによる食中毒の防止に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びない。

- 1 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場等にふぐ毒の分析機関を設置すること
- 2 東シナ海の北緯31度以南、東経127度以西の海域において以西底引き網漁業及びまき網漁業等で漁獲されるサバフグ類にはドクサバフグが混獲されることがある。
- 3 黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはコモンダマシが混獲されることがある。
- 4 出荷地及び消費地の市場等においてドクサバフグ等魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐが発見された場合、管轄する都道府県等は有毒フグの流通防止に努めなければならない。

問 22 次の卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 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十分に行うこと
- 2 卵巣にあっては2年以上塩蔵を行うこと
- 3 皮にあっては6月以上塩蔵を行うこと
- 4 ロットごとに製品の塩分濃度の検査を行い、その濃度がおおむね5%以上であることを確認すること

ふぐの一般知識

問 23 次の「フグの衛生確保について（厚生省環境衛生局長通知）」に記載されているふぐの名称に関する記述のうち、（ ）に入る語句として正しいものを1つ番号で選びなさい。

フグについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりフグの（ ）の判断を誤るおそれもあるので、標準和名を用いるようにすること。

- 1 漁獲海域
- 2 地方名
- 3 部位別の毒性
- 4 雌雄の別

問 24 食品表示法に定めるふぐを原材料とするふぐ加工品の表示事項として、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ロットが特定できるもの
- 2 原料ふぐの種類
- 3 ふぐ処理者の氏名及び住所
- 4 生食用であるかないかの別（冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものに限る。）

問 25 次のふぐの形態的特徴や生態に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フグ科やハリセンボン科のふぐは、肋骨がない。
- 2 フグ科やハリセンボン科のふぐは、板状の歯を有している。
- 3 フグ科やハリセンボン科のふぐは、腹ビレを有している。
- 4 フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の温かい海に広く分布している。

問 26 次のふぐ毒による食中毒の特徴及び発生状況に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 ふぐ毒による食中毒の主な症状は、麻痺である。
- 2 ふぐ毒による食中毒は発生が稀であり、10年に1回程度発生している。
- 3 家庭での素人料理が原因になることが多い。
- 4 ふぐ毒による食中毒は、死亡例がある。

問 27 次のふぐ類に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 皮膚には鱗が変化した小棘が密生する種が多いが、小棘を欠く種もいる。小棘の分布や有無はふぐ類の種を判別する重要な手がかりのひとつである。
- 2 口は小さいが、歯は非常に強く、多くの種では上下各2枚、計4枚の歯板になっている。これは多数の小さい歯が癒合してできたものである。
- 3 骨格では、他の魚類に比べて大きく強靱な肋骨を有しており、これを広げることで腹部を膨らませ、外敵を威嚇する。
- 4 筋肉では、体側筋が退縮しており、多くの他魚類のように体全体ではなく背ひれと臀ひれを使って前進する。

問 28 次の魚介類の寄生虫に関する記述のうち、() に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ番号で選びなさい。

クドア・セプテンブクタータは、(A) の筋肉に寄生するが、肉眼で確認することができないため、その生食においてしばしば中毒を引き起こす。

アニサキスの幼虫は、サバ、サケ、(B) の内臓や筋肉に寄生しており、生食によりしばしば腹痛や下痢を引き起こす。

寄生虫による食中毒は、十分な加熱もしくは冷凍（例：アニサキスでは中心温度 (C) で1分もしくは -20°C で (D) 以上）で感染性を失わせることで防ぐことができる。

	(A)	(B)	(C)	(D)
1	カレイ	アナゴ	100°C	1時間
2	ヒラメ	イカ	60°C	24時間
3	フグ	タイ	80°C	72時間
4	マグロ	アンコウ	40°C	30分

問 29 次のふぐ毒に関する記述のうち、正しいものを1つ番号で選びなさい。

- 1 フグの肝臓（きも）は卵巣とともに最も毒力が強く、決して食用にはならない。
- 2 同時期、同海域で漁獲された同一種であれば毒力の個体差は無視できるほど少ない。
- 3 ハブ毒と同じように免疫血清の接種が食中毒の治療に有効である。
- 4 毒力が弱い大型フグよりも毒力が強い小型フグによる中毒が多い。

問 30 次のふぐ類の雑種に関する記述のうち、誤っているものを1つ番号で選びなさい。

- 1 トラフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあり、これらのフグについては、両種とも可食とされている部位のみを可食部位にできる。
- 2 まれに、いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。
- 3 雑種が疑われる個体を含め、種が判別しがたいフグについては、部位にかかわらず食用として取り扱うことなく排除しなければならない。
- 4 トラフグ属は他のフグ類に比べて種ごとの特徴がはっきりしており、雑種が発生するおそれがないため、種判別に基づく可食と非可食の区分が容易である。