

受験番号	氏 名

令和6年度

ふぐ処理者試験 学科試験問題

令和7年2月8日（土）

岐 阜 県

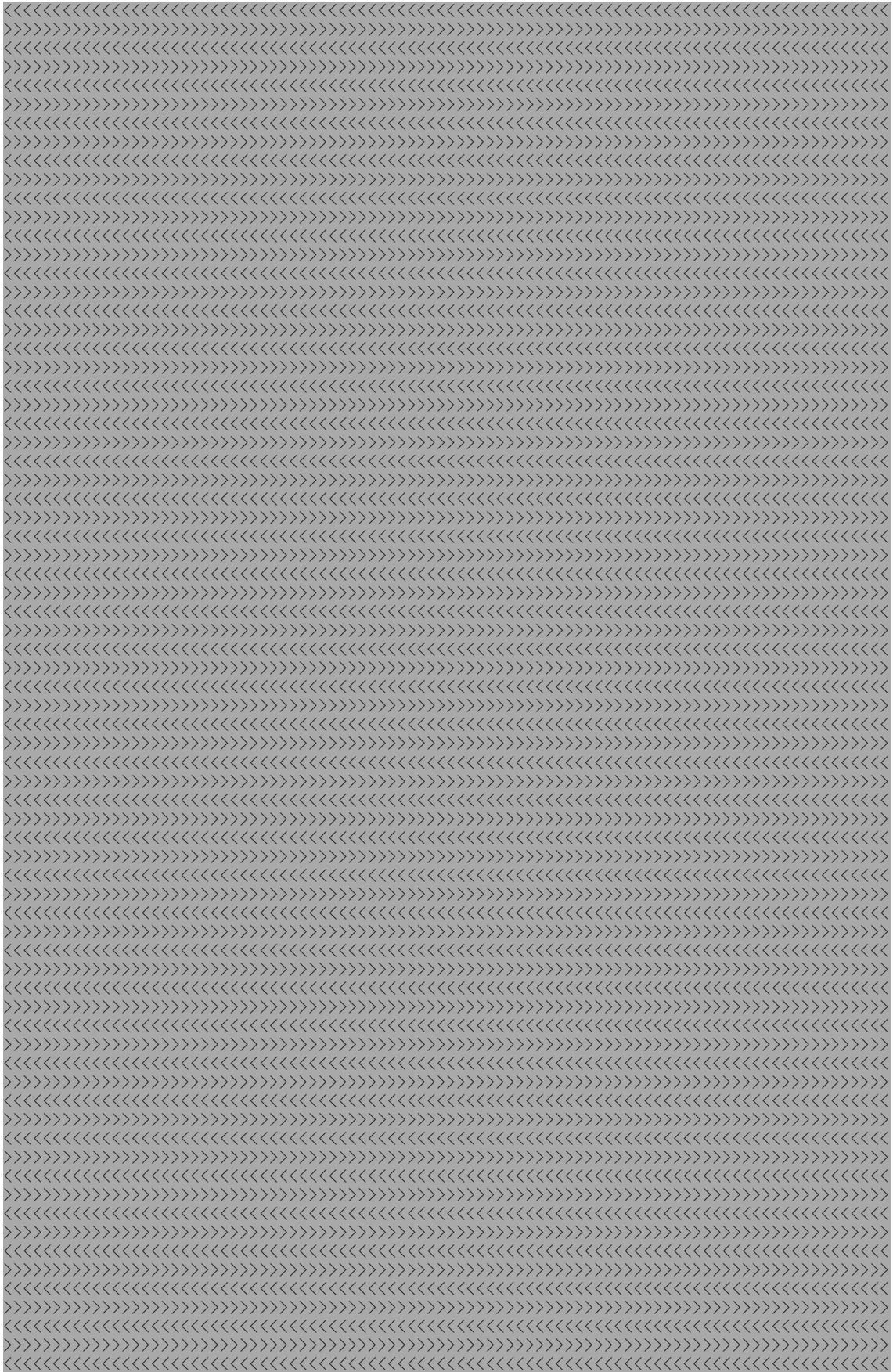
指示があるまで開いてはいけません

（ 注 意 事 項 ）

- 1 試験時間は、1時間です。
- 2 この試験は問題と解答用紙が別になっています。解答は必ず解答用紙の解答欄に書き入れてください。問題に解答を書いても正解になりません。
- 3 解答用紙に受験番号と氏名を書き入れてください。
- 4 問題は1～14ページまであります。試験が開始したら最初に確かめてください。
- 5 各問題とも解答を1つ選んで、その番号を解答用紙の解答欄に書き入れてください。
- 6 解答は番号をはっきりと書き入れ、まちがえた解答はきれいに消してください。
- 7 問題は持ち帰ってもかまいません。ただし、問題に関する問い合わせには一切お答えできません。
- 8 受験票は、この後行う種類鑑別試験に必要ですので、なくさないでください。
- 9 学科試験終了後に種類鑑別試験を行いますので、午後1時30分までに、学科試験会場へ必ずお戻りください。

（種類鑑別試験の注意事項）

- 1 学科試験終了後、学科試験会場から種類鑑別試験会場へ順番に案内します。
- 2 種類鑑別試験会場に、解答用紙、黒鉛筆、消しゴムがあります。係員の案内に従い、手荷物を受験者控室に置いてから試験会場に入ってください。
- 3 試験会場に入ったら、係員の指示に従ってください。
- 4 調理台上の1から5までの番号が付いたバットに、各1匹ずつふぐが入っています。その番号を種類鑑別試験の解答用紙の該当する欄に書き入れてください。同じ欄に番号を2つ以上記入した場合は、無効とします。
- 5 ふぐにはさわれますが、ふぐを傷める行為（持ち上げるなど）は禁止します。
- 6 試験時間は2分間です。



水産食品の衛生に関する知識

問1 次の食中毒に関する記述のうち、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- A 器具類の消毒殺菌には、消毒用アルコールが最も効果的である。
- B 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- C 黄色ブドウ球菌が産生した毒素は熱に弱く、75℃で1分間加熱することで不活化することができる。
- D ホテルや旅館などの大量調理施設（同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する施設）は検食を実施しなければならない。

- ① AとB
- ② AとC
- ③ BとD
- ④ CとD

問2 次のアニサキス及びその食中毒に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 主に魚の筋肉に寄生しているが、魚が死ぬと内臓に移行する。
- ② 主な症状は、水様性下痢であり、血便が見られることもある。
- ③ 予防対策として、食品をマイナス20℃以下で24時間以上冷凍することが有効である。
- ④ 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬けにより死滅させることができる。

問3 次のうち、食品衛生法に基づき食品を製造する施設に食品衛生管理者の設置が必要な食品として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 魚肉ソーセージ
- ② ふぐ一夜干し
- ③ ふぐの唐揚げ

問4 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 腸炎ビブリオは加熱しても死滅しない。
- ② 食材を真水でよく洗浄することが、腸炎ビブリオによる食中毒の予防に有効である。
- ③ 腸炎ビブリオによる食中毒の主な症状に、しびれがある。
- ④ 腸炎ビブリオは好塩性細菌であり、塩分濃度が高ければ高いほどよく増殖する。

問5 次のHACCP（ハサップ）に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品衛生法において、小規模な営業者等は、取り扱う食品の特性に応じて弾力的なHACCPの取組みを行うことが認められている。
- ② HACCPに基づく衛生管理を行うためには、3つの原則を含めた7つの手順が必要である。
- ③ 原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要である。

関 係 法 規

問 6 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱で規定する用語の定義に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐの処理とは、食用に供する目的で、ふぐの有毒部位を除去すること又は塩蔵処理することをいう。
- ② ふぐ処理者とは、知事が行う試験に合格した者をいう。
- ③ ふぐ取扱営業とは、業として、食用に供する目的でふぐの処理を行うことをいう。

問 7 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱に規定するふぐ処理者の手続きに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者は、認定証の記載事項に変更が生じたときは、認定証の書換交付を申請することができる。
- ② ふぐ処理者は、氏名に変更が生じたときは、1年以内に名簿の訂正を知事に申請しなければならない。
- ③ ふぐ処理者は、認定証を破り、よごし、又は失ったときは、認定証の再交付を申請することができるが、認定証を破り、又はよごした場合には、申請書にその認定証を添えなければならない。

問 8 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱の別表 1 に規定するふぐの可食部分に関する記述のうち、誤りのある記述はいくつあるか。

- A 「筋肉」には「骨」を含む。
- B 「皮」には「ヒレ」を含まない。
- C いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣はすべて有毒部位とする。

- ① 1つ
- ② 2つ
- ③ 3つ

問 9 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱で規定するふぐ処理者認定証の返納に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者は、認定証再交付を受けた後、失った認定証を発見したときは、その認定証を速やかに破棄しなければならない。
- ② ふぐ処理者が死亡したときは、戸籍法による死亡の届出義務者は、名簿の登録の消除を省略して速やかに認定証を知事に返納しなければならない。
- ③ ふぐ処理者は、認定を取り消され、又は認定の効力を停止されたときは、当該処分を知った日から5日以内に、認定証を知事に返納しなければならない。

問 10 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱に規定するふぐ処理者の認定の取消又は認定の効力の停止の対象となる事項に関する記述のうち、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- A ふぐ処理者認定証を亡失したとき
- B 不正の手段により認定を受けたとき
- C ふぐの処理に関し、食中毒その他衛生上重大な事故を発生させたとき
- D ふぐ処理者に、ふぐの処理がされていないふぐを販売したとき

- ① AとC
- ② AとD
- ③ BとC
- ④ BとD

問 11 次の岐阜県ふぐ取扱指導要綱に規定する遵守事項に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① やむを得ない場合を除き、ふぐの処理は、ふぐ処理施設以外の場所で行わないこと。
- ② 原料ふぐの選別を厳重に行い、特に、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を、確実に排除すること。
- ③ ふぐ処理者でない者が、ふぐの処理の業務に従事しないよう監督すること。ただし、ふぐ処理者の立会いの下にその指示を受けてふぐの処理の業務に従事する場合は、この限りでない。

ふぐの種類と鑑別

問 12 次のうち、「筋肉」、「皮」、「精巢」が可食部位であるふぐとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① イシガキフグ
- ② クロサバフグ
- ③ ハコフグ
- ④ ハリセンボン

問 13 次のふぐの組合せのうち、精巢が可食部位であるものとして、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

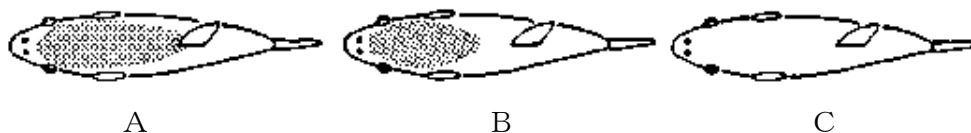
- A マフグ、ショウサイフグ
- B クサフグ、サンサイフグ
- C メフグ、アカメフグ
- D コモンフグ、ヒガンフグ

- ① AとC
- ② AとD
- ③ BとC
- ④ BとD

問 14 下図の網掛け部分は、ふぐの背面の小棘（トゲ）の分布を示している。

次のうち、ふぐの種類とトゲの分布の組合せとして、正しいものを1つ選びなさい。

※「ドクサバフグについて」（昭和57年10月22日付け環乳第68号各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部（局）長宛厚生省環境衛生局乳肉衛生課長通知から抜粋



- | (A) | (B) | (C) |
|----------|--------|--------|
| ① カナフグ | シロサバフグ | ドクサバフグ |
| ② シロサバフグ | ドクサバフグ | カナフグ |
| ③ ドクサバフグ | カナフグ | シロサバフグ |
| ④ ドクサバフグ | シロサバフグ | カナフグ |

問 15 次のふぐの特徴に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① クサフグは、体表に小棘（トゲ）がない。
- ② ショウサイフグは、背面は茶色の地色に濃褐色の斑紋があり、大型魚ではこれが途切れて点状になる。臀ビレが黄色く、尾ビレの下縁が黒い。
- ③ ヨリトフグの体表には小棘（トゲ）がなく、体一面に極めて細かい線が密に走る。

問 16 次のコモンフグの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 淡色の小円紋がある。
- ② 岩手県越喜来湾及び釜石湾で漁獲されるコモンフグの筋肉は食用可である。
- ③ 背面や腹面には小棘（トゲ）がある。
- ④ 臀ビレが黄色である。

問 17 次のうち、カラスの特徴に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 胸ビレの後方には白く縁取られた大きな黒い斑点があるが、トラフグに比べ全体的に紋様が不鮮明である。
- ② 背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- ③ 全長50cm程度の中型種である。
- ④ 臀ビレは白い。

ふぐの処理と鑑別

問 18 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、管理を十分行うこと。
- ② 塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあっては1年以上、皮にあっては3月以上行うこと。
- ③ 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10 MU/gを超えないことを確認すること。

問 19 次の凍結したふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 解凍は、自然解凍などにより時間をかけて行うこと。
- ② 解凍後はただちに処理すること。
- ③ 再凍結は行わないこと。
- ④ 急速凍結法により凍結したものをを用いること。

問 20 次のふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 除去した有毒部位は、施錠できる専用の容器に保管し、焼却等により確実に処分しなければならない。
- ② 国の通知により、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐは、漁獲海域が限定されているナシフグも含め22種である。
- ③ 食用にすることができるナシフグは、漁獲海域が限定されており、伊勢湾で漁獲されたものは食用にすることができる。

問 21 次の岐阜県食品衛生法施行条例に規定するふぐを処理する施設の要件に関する記述のうち、正しいものの組合せを1つ選びなさい。

- A 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠できる容器等を備えること。
- B ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18度以下で急速に凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。
- C ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。

- ① AとB
- ② BとC
- ③ AとC
- ④ AとBとC

ふぐの一般知識

問 22 次のふぐ毒の性状に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭である。
- ② ふぐ毒は紫外線照射及び乾燥により速やかに毒性を失う。
- ③ ふぐ毒はペプシン、トリプシンなどの消化酵素によって分解される。
- ④ ふぐ毒を毎日摂取すると、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性が獲得できる。

問 23 次のふぐに関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐはその成長の段階に関わらず、体色や斑紋(はんもん)等が同じであるので、種類鑑別を行うのは容易である。
- ② 日本近海に分布しているふぐの種類は約200種類である。
- ③ ふぐについては、標準和名のほか地域的に用いられている名称が多く、これによりふぐの部位別の毒性の判断を誤るおそれもあるので、ふぐを販売する際には標準和名を使用しなければならない。

問 24 次のふぐ毒による食中毒に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 釣り人や素人などの家庭が原因施設となることは少ない。
- ② 中毒症状は臨床的に4段階に分けられ、第1段階では口唇部及び舌端に軽い痺れが現れる。
- ③ 喫食後20分から3時間程度で中毒症状が現れる。
- ④ 初期症状の段階から人工呼吸等で呼吸を確保することが、有効な対処法である。

問 25 次のふぐの雑種に関する記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① トラフグ属では雑種の発生が極めて少ない。
- ② 日本でのふぐの雑種の発生は少なく、特に東日本沿岸での発生が認められたことはない。
- ③ 雑種のふぐの精巣は、両親種のいずれか一方の精巣が可食部位であれば、食用可能である。
- ④ 両親種の判別のつかないふぐの雑種は、種類不明ふぐとして確実に排除しなければならない。

問 26 次のふぐの内臓に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐの肝臓は、最も大きな臓器であり、裏側に緑褐色の胆のうがついている。
- ② 腎臓は、脊椎の腹側面の左右についており、他の内臓に比べて摘出が難しい。
- ③ 卵巣は、メスの生殖器で真子（まこ）と呼ばれる。
- ④ 脾臓（ひぞう）は、「かくしぎも」と呼ばれ、脊椎の腹側面についている黄褐色の臓器である。

問 27 次のふぐの特徴に関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① フグ科魚類は、口が大きく、細かい犬歯（けんし）状の歯を有している。
- ② フグ科魚類には、腹ビレや肋骨（ろっこつ）がない。
- ③ フグ目のほとんどの種類が、世界の温帯から熱帯の暖かい海に広く分布している。

問 28 次のふぐの外観上及び内部構造の特徴に関する記述のうち、正しいものの組合
せを1つ選びなさい。

- A 胃袋の一部は、弾力性に富む膨張のうとなっており、大量の水を吸い込んでふくらますことができる。
- B 種類によっては、体の表面に多数の棘（トゲ）を有しているものや鱗（ウロコ）を有しているものがある。
- C 目を閉じることができる。

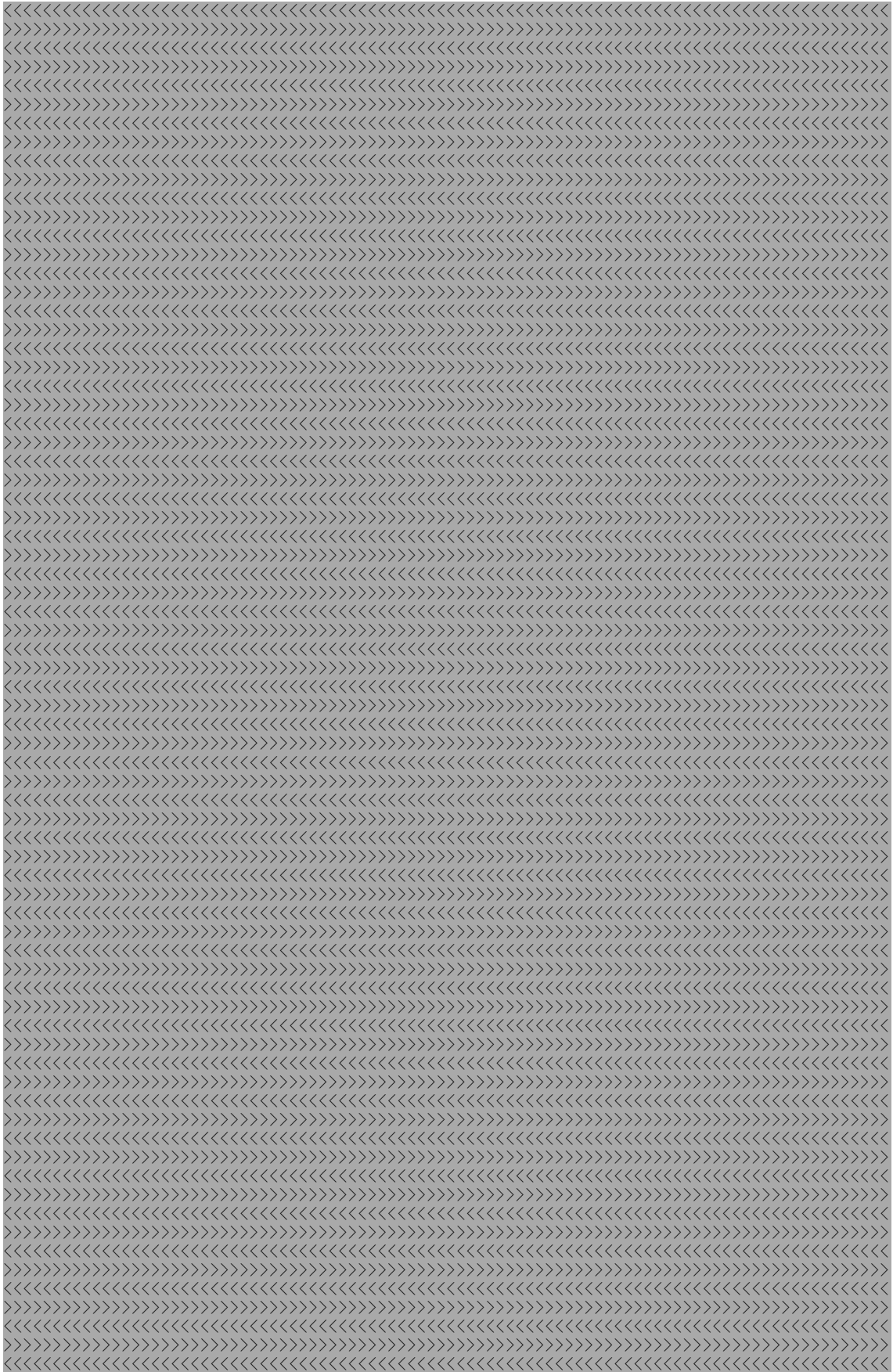
- ① AとB
- ② BとC
- ③ AとC

問 29 次のうち、切り身にしたふぐであって生食用のものに関する食品表示法に規定する外装への表示義務のある事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 加工年月日（ロットが特定できるもの）
- ② ふぐ処理者の氏名
- ③ 原料ふぐの種類
- ④ 消費期限又は賞味期限

問 30 次の我が国に輸入されるふぐに関する記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 輸入が認められるふぐは、有毒部位をすべて除去したものに限られる。
- ② ふぐの種類（学名）、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある、輸出国の公的機関により作成された証明書を添付する必要がある。
- ③ 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、低温（摂氏マイナス18度以下）で保管しなければならない。



令和6年度

ふぐ処理者試験 学科試験解答用紙

受験番号	氏 名
	正 答

水産食品の衛生に関する知識

問題番号	解答
1	3
2	3
3	1
4	2
5	2

ふぐの種類と鑑別

問題番号	解答
12	3
13	1
14	4
15	3
16	2
17	4

ふぐの一般知識

問題番号	解答
22	1
23	3
24	1
25	4
26	4
27	1
28	3
29	2
30	1

関係法規

問題番号	解答
6	2
7	2
8	1
9	3
10	3
11	1

ふぐの処理と鑑別

問題番号	解答
18	2
19	1
20	3
21	4

令和6年度

ふぐ処理者試験 種類鑑別試験解答用紙

受験番号	氏 名
	正 答

ふぐの種類		番号
フグ科	クサフグ	
	コモンフグ	
	ヒガンフグ	3
	ショウサイフグ	
	マフグ	
	メフグ	
	アカメフグ	
	トラフグ	
	カラス	
	シマフグ	1
	ゴマフグ	2

ふぐの種類		番号
フグ科	カナフグ	
	シロサバフグ	
	クロサバフグ	
	ヨリトフグ	5
	サンサイフグ	
	ナシフグ	4
ハリセンボン科	イシガキフグ	
	ハリセンボン	
	ヒトヅラハリセンボン	
	ネズミフグ	
ハコフグ科	ハコフグ	