

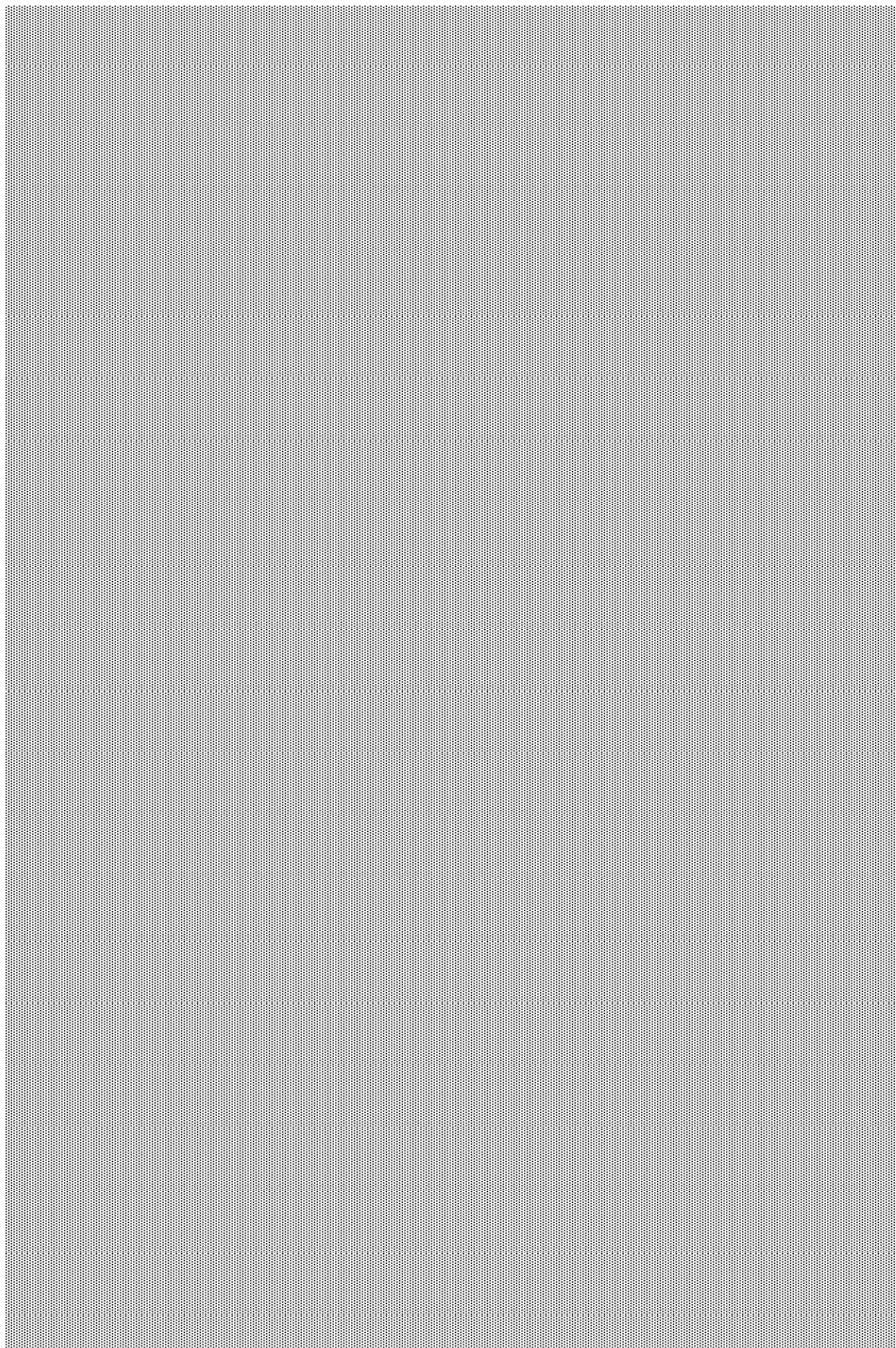
令和8年度 ふぐ処理者認定 学科試験問題

令和8年9月6日（日）

【受験の際の注意事項】

- 1 受験票は、机の上においてください。
- 2 問題は全部で30問ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、試験問題の間1から問5までについては解答しないでください。解答した場合でも採点の対象としません。
- 3 試験時間は、午前9時10分から10時40分までの90分間ですが、「水産食品の衛生に関する知識」の受験を免除されている場合は、10時25分までの75分間です。
- 4 試験開始後はただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 5 解答は、正解を一つだけ選び、解答用紙の所定の欄にその番号を記入してください。
- 6 この問題用紙には自由に書き込んでも構いません。また、持ち帰っても構いません。
- 7 試験問題の内容に関する質問には応じられません。ただし、ページが抜けている場合や、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 解答を早く終えた人の退室は、午前10時以降とします。退出するときは、再度受験番号、氏名が記入されているか確認し、解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示に従って静かに退室してください。退室後の再入室はできません。
- 9 試験終了後は解答用紙を裏返しにして、机の上におき、係員の指示があるまで着席して待ってください。

青森県・青森市・八戸市



水産食品の衛生に関する知識

【問１】 次のうち、営業者が実施しなければならない公衆衛生上必要な措置として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- 2 衛生管理計画に沿って、日々の衛生管理を実施する。
- 3 衛生管理計画は作成しなくとも良い。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じて内容を見直す。

【問２】 次のうち、食中毒原因菌である腸炎ビブリオによる食中毒の予防対策として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 低温で増殖する菌であるため、魚介類は冷蔵せずに常温で保存・販売する。
- 2 交差汚染を防ぐため、調理・製造後は器具の洗浄を十分行う。
- 3 菌は熱に弱いため、しっかりと加熱する。
- 4 菌の増殖速度が極めて速いため、調理後はなるべく早く喫食する。
- 5 菌は真水に弱いため、魚介類は真水でよく洗う。

【問３】 次のうち、H A C C P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 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造等の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を必要に応じて作成すること。
- 2 食品衛生上の危害の発生の防止のため、衛生管理計画を作成し、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こと。
- 3 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- 4 従業員数が１００名以上の事業場のみ、衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

【問4】 次のうち、食品営業施設の一般衛生管理に関する記述として、正しい組み合わせを一つ選びなさい。

- A 包丁やまな板等は、次の作業に移る前に洗浄すれば、消毒はしなくてもよい。
- B 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておかなければならない。
- C 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持しなければならない。
- D 食品を取り扱う区域において、動物を飼育してもよい。
- E 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を清潔なタオルで覆うと良い。

- 1 A、B
- 2 B、C
- 3 C、D
- 4 A、E

【問5】 次のうち、生食用鮮魚介類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 清潔で衛生的な容器包装に入れて保存しなければならない。
- 2 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- 3 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。
- 4 15℃以下で保存しなければならない。

関係法規

【問 6】 次のうち、食品衛生法第 6 条により販売が禁止されている食品として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 不潔、異物の混入又は添加その他の理由により、人の健康を損なうおそれがある食品。
- 2 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品。
- 3 処理を行っていない丸のままのふぐ。
- 4 自然に有毒な物質が含まれる食品のうち、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められるもの。

【問 7】 次のうち、ふぐ取扱指導要綱の目的として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐをはじめとする生食用魚介類の取扱いに関わる基準を統一すること。
- 2 ふぐによる食中毒の発生を未然に防止すること。
- 3 ふぐに代表される魚介類の輸出の促進を図ること。
- 4 食品衛生に関する一般知識の啓蒙及び周知をすること。

【問 8】 次のふぐの処理の定義に関する記述のうち、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。

処理とは、ふぐの卵巣、肝臓等の（ A ）し、人の（ B ）ように、（ C ）することをいう。

- | | | | |
|---|------------|-------------|----------|
| 1 | A. 部位を特定 | B. 健康を増進させる | C. 可食化 |
| 2 | A. 有毒部位を除去 | B. 健康を損なわない | C. 無毒化 |
| 3 | A. 有毒部位を除去 | B. 健康を増進させる | C. 適切に保存 |
| 4 | A. 部位を特定 | B. 健康を損なわない | C. 無毒化 |

【問 9】 次のうち、ふぐ処理業者等の責務として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理施設以外の、魚介類販売業を行う施設でふぐ処理を行うことも可能である。
- 2 ふぐ処理業者は、ふぐ処理施設ごとに、ふぐ処理者を2人以上設置する必要がある。
- 3 ふぐ処理業者は、3年ごとにふぐの取扱いに関する衛生知識の更新のための講習を受ける義務がある。
- 4 ふぐ処理業者は、常にふぐの取扱いに関する衛生知識及び技術の向上に努めなければならない。

【問 10】 次のうち、ふぐ処理者に認定された者が、都道府県知事等から認定の取り消し、又は停止処分を受ける行為やその場合として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 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。
- 2 不正な手段で認定を受けたとき。
- 3 原料ふぐの選別を厳重に行わず、種類不明ふぐ等を確実に排除しなかったとき。
- 4 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を、施錠できる一定の容器に保管し、焼却により処分したとき。

ふぐの種類と鑑別

【問 1 1】 次のうち、ふぐの種類、部位、海域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 マフグの可食部位は筋肉と精巣に限られる。
- 2 ふぐは、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るが、これらのふぐの可食部位は筋肉、皮及び精巣である。
- 3 食用にできるふぐの種類及び可食部位は厚生労働省の通知で定められており、世界中の全ての海域で漁獲されたふぐに適用される。
- 4 いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐ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なる。

【問 1 2】 次のうち、ふぐの種類と可食部位の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。なお、筋肉には骨を、皮にはヒレを含むものとする。

- | | | |
|-----------|-----|--------------|
| 1 コモンフグ | ——— | 筋肉、皮及び精巣に限る。 |
| 2 トラフグ | ——— | 筋肉、皮に限る。 |
| 3 シロサバフグ | ——— | 筋肉に限る。 |
| 4 ショウサイフグ | ——— | 筋肉、精巣に限る。 |

【問 1 3】 次のうち、ドクサバフグの特徴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 ドクサバフグの背面の小棘（トゲ）は背びれまで達しない。
- 2 ドクサバフグの腹面には小棘（トゲ）がある。
- 3 ドクサバフグは背びれのつけ根が特に黒い。
- 4 ドクサバフグは、日本沿岸に出現することがある。

【問 1 4】 次のうち、クロサバフグの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クロサバフグの可食部位は筋肉に限られる。
- 2 クロサバフグの背側には小さい白点がある。
- 3 クロサバフグは背面に背びれまで達する小棘（トゲ）があり、腹面には小棘（トゲ）がない。
- 4 尾ひれの中央部は突出する。

ふぐの処理と鑑別

【問 1 5】 次のうち、ふぐの有毒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 ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。
- 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 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こと。
- 4 一般消費者に未処理のふぐを販売する際は、適切に処理することを伝えた上で販売すること。

【問 1 6】 次のうち、ふぐの有毒部位に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの凍結及び解凍により、ふぐ毒が有毒部位から筋肉部に移行することはない。
- 2 トラフグの卵巣やショウサイフグの皮は不可食部位であるが、指定された方法で長期間塩蔵した場合には可食部位にできる場合がある。
- 3 皮が不可食部位となっている場合に、尾びれは不可食部位には含まれない。
- 4 養殖のふぐについては、肝臓を可食部位とすることができる。

【問 1 7】 次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 凍結したふぐを使用する場合は、時間をかけて凍結したものをを用いること。
- 2 凍結保管は、マイナス 15℃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 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行うこと。
- 4 解凍後は直ちに処理に供することとし、すぐに処理できない場合は速やかに再凍結を行うこと。

【問 18】 次のナシフグの可食部位に関する記述のうち、（ ）に入る語句の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

ナシフグについては、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り（ A ）が可食部位となり、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものに限り（ B ）が可食部位となる。

- | | | |
|---|----------|----------|
| 1 | A. 筋肉 | B. 精巢 |
| 2 | A. 卵巣 | B. 筋肉及び皮 |
| 3 | A. 筋肉及び皮 | B. 精巢 |
| 4 | A. 精巢 | B. 筋肉 |

【問 19】 次のうち、ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 塩蔵は、卵巣にあつては1年以上行うこと。
- 2 塩蔵は、皮にあつては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 20 MU／g を超えないことを確認すること。
- 4 処理が適正かつ衛生的に行われるための処理要領を作成すること。

【問 20】 次のうち、ふぐの処理を行う施設の基準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 ふぐの処理を行うためのシンクや作業台は専用とすること。
- 2 ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- 3 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。
- 4 ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業及び魚介類の加工を行う施設であること。

ふぐの一般知識

【問 2 1】 次のふぐの種類を表示に関する記述のうち、（ ）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。

ふぐの名称は、ふぐの（ A ）の判断を誤るおそれがあるので、（ B ）を用いること。

- | | | | |
|---|-----------|---|---------|
| 1 | A. 調理方法 | — | B. 地方名 |
| 2 | A. 調理方法 | — | B. 学名 |
| 3 | A. 部位別の毒性 | — | B. 地方名 |
| 4 | A. 部位別の毒性 | — | B. 標準和名 |

【問 2 2】 次のうち、ふぐの標準和名と地方名（青森市）に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

	標準和名	—	地方名（青森市）
A.	マフグ	—	ナメラ
B.	ヒガンフグ	—	ナメラ
C.	ショウサイフグ	—	ナシフグ
D.	クサフグ	—	メフグ

- | | | | | |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 正 | B. 誤 | C. 正 | D. 誤 |
| 2 | A. 誤 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |
| 3 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 誤 |
| 4 | A. 誤 | B. 正 | C. 正 | D. 誤 |

【問 2 3】 次のうち、ふぐの寄生虫（アニサキス）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 アニサキス幼虫は、長さ20～30mm、幅0.5～1mmの線虫の一種である。
- 2 アニサキス幼虫を生きたまま食べると、激しい胃痛などの食中毒を引き起こすことがある。
- 3 アニサキス食中毒の発生状況に、明確な季節的変動は見られない。
- 4 アニサキス幼虫は、70℃以上の加熱処理やマイナス20℃で24時間以上の冷凍処理、または食酢により処理すると死滅する。

【問 2 4】 次のうち、ふぐの雑種に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグ属は、雑種が少ない。
- 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について、確認する必要がない。
- 3 種類不明や両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に排除すること。
- 4 水揚げ地又は出荷地の魚介類市場営業者等関係者は、ふぐの鑑別について専門的な知識を有する者を配置する必要はない。

【問 2 5】 次のうち、輸入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 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海、東シナ海で漁獲される 2 1 種に限る。
- 2 輸入するふぐの形態は、有毒部位をすべて除去したものに限る。
- 3 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書を添付する必要がある。
- 4 冷凍された輸入ふぐは、個体ごとに凍結するか、同一ふぐの背面及び腹面が確認できる状態で凍結することが望ましい。

【問 2 6】 次のうち、ふぐの特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 腹びれがある。
- 2 肋骨がある。
- 3 細かい歯がある。
- 4 ほとんどが温帯から熱帯の海に広く分布している。

【問 2 7】 次のうち、ふぐの食品表示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 ナシフグを原料とする場合は、漁獲水域を表示する必要がある。
- 2 ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもので、生食用でないものについては、処理年月日及び処理事業者の氏名又は名称及び住所を表示する必要がある。
- 3 原料ふぐの標準和名又は地方名を表示するとともに、「標準和名」又は「地方名」の文字を表示する必要がある。
- 4 切り身に凍結させたふぐは、生食用のものにあつては、生食用である旨を示す文言を表示し、生食用でないものにあつては、生食用でない旨を表示する。

【問 2 8】 次のうち、ふぐ毒（テトロドトキシン）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 テトロドトキシンの結晶は有機溶媒や水に溶ける。
- 2 一般的な加熱調理では分解されない。
- 3 ヒトの致死量はテトロドトキシンに換算して 1 ～ 2 m g と推定される。
- 4 毒力の強さはふぐの種類や部位により異なる。

【問 2 9】 次のうち、ふぐ毒による食中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 食後 2 0 分から 3 時間程度で発症する。
- 2 初期症状として、口唇部及び舌端に軽いしびれが現れる。
- 3 症状が進むと呼吸困難となり、血圧が上昇する。
- 4 有効な治療法や解毒剤は無い。

【問 3 0】 次のうち、ふぐの構造に関する記述として、正誤の組み合わせが正しいものを一つ選びなさい。

- A 体の表面にはウロコがない。また、多数の小棘（トゲ）を有する種類が多い。
- B 背びれと腹びれはほぼ同形同大で、上下対向している。
- C 目を閉じることはいできない。
- D 大量の水または空気を吸い込んで腹をふくらませることができる。

- | | | | | |
|---|------|------|------|------|
| 1 | A. 誤 | B. 正 | C. 誤 | D. 正 |
| 2 | A. 正 | B. 誤 | C. 誤 | D. 正 |
| 3 | A. 正 | B. 正 | C. 誤 | D. 誤 |
| 4 | A. 誤 | B. 正 | C. 正 | D. 誤 |

