

令和7年度ふぐ処理師試験問題

受験番号

氏名

A 水産食品の衛生に関する知識

【問1】

次の文章は、「食品衛生法」第1条の抜粋です。(ア)～(エ)に入る適当な語句を下記の語群から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

この法律は、食品の（ア）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、（イ）に起因する衛生上の（ウ）の発生を防止し、もって国民の（エ）の保護を図ることを目的とする。

①美味しさ ②安全性 ③飲食 ④病原微生物 ⑤疾病 ⑥危害 ⑦利益 ⑧健康

【問2】

次の(1)～(3)は、「食品衛生法」に関する記述です。誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (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) 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃以下で保存しなければならない。
- (3) 食品衛生法に基づく営業許可を受けた施設について、営業者は「食品衛生責任者」を定めなければならないとされており、食品衛生責任者の資格要件は、調理師のみである。

【問3】

次の(1)～(4)は、「食品衛生法」第6条の抜粋であり、販売等が禁止されている食品又は添加物に関して述べたものです。(ア)～(エ)に入る適当な語句を下記の語群から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1)（ア）し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、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は、この限りでない。
- (2) 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（イ）が定める場合においては、この限りでない。
- (3)（ウ）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。
- (4) 不潔、（エ）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。

①汚染 ②腐敗 ③変色 ④異物 ⑤寄生虫 ⑥病原微生物 ⑦内閣総理大臣 ⑧厚生労働大臣

【問4】

次の(1)～(3)は、食中毒に関する記述です。正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) アニサキスは、アジ、イカ、サバ、ニシンなど海水魚の内臓や筋肉に寄生している。アニサキスによる食中毒を防ぐには、マイナス20℃以下で24時間以上凍結させると効果的である。
- (2) 腸炎ビブリオによる食中毒は、魚介類の生食が原因となりうる。腸炎ビブリオによる食中毒を防ぐには、調理前の魚介類を海水でよく洗うことが重要である。
- (3) ノロウイルスによる食中毒は、二枚貝の生食のみが原因となるので、手洗いの徹底はノロウイルス食中毒の予防には効果がない。

B ふぐに関する一般知識

【問1】

次の(1)～(3)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に関する記述です。誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) この条例は、ふぐの取扱い等について必要な規制をすることにより、ふぐ毒による食中毒の発生の防止を図り、もって県民の健康の保護に資することを目的としている。
- (2) この条例において「処理」とは、規則で定めるふぐについて、肝臓、卵巣その他人の健康を損なうおそれがある部位を除去し、又は塩蔵処理を行うことをいう。
- (3) この条例において「ふぐ取扱い」とは、特定の者の食用に供する目的で処理を行うことをいう。

【問2】

次の(1)～(3)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」から抜粋したふぐ処理師に関する記述です。誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 鳥取県のふぐ処理師の免許は、鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例第5条に規定するふぐ処理師試験に合格した者、又はふぐの処理ができる者として他の都道府県の知事（地域保健法に基づき保健所を設置する市又は特別区の長を含む。）に認められている者のいずれかに該当する者に對し、その申請に基づいて、知事が与える。
- (2) ふぐ処理師は、免許証を滅失し、亡失し、又は損傷したときは、直ちに、規則で定めるところにより、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- (3) ふぐ処理師でない者は、ふぐ取扱いを行ってはならず、営業施設において、当該営業施設のふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて従事する場合であっても、ふぐ取扱いを行ってはならない。

【問3】

次の(1)～(3)は、「鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例」に規定されるふぐ処理師の遵守事項に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐ取扱いに従事するときは、免許証を携帯し、関係者の請求があるときは、これを提示しなければならない。
- (2) ふぐ処理師免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。
- (3) 許可営業者が行う営業に係る施設以外の場所であっても、ふぐ取扱いを行うことができる。

【問4】

次の記述にあてはまるふぐの名称を下記の語群から選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 地方名：キタマクラ、スジフグ、サバフグ

特徴：全長60cm以上に達する大型種。頭より尾にかけて鮮やかな青白色または白色の縞模様が斜めに数条縦走する。各ヒレが鮮明な黄色を呈している。

- (2) 地方名：ナメラフグ、ナメタフグ、ナメタ、ナゴヤフグ

特徴：全長50cm程度の中型種。体に小棘がなく、平滑である。体側下部に黄色線がある。胸びれ後方に大きな黒紋がある。臀びれは黄色で、暗褐色の線が混じる個体がある。成魚は背面及び体側上部が一様に暗褐色であるが、幼魚は暗褐色地の背面及び体側上部に小白斑が密布し、側面の腹面との境に黄色線が縦走する。成魚になっても幼魚期の模様を維持している個体がいる。

- (3) 地方名：トラ、シロ、ホンフグ、モンフグ

特徴：全長80cm以上に達する大型種。背面と腹面に荒い小棘がある。胸びれ後方に白く縁どられた大黒紋がある。臀びれは白色。背面、体側上部は暗緑色を帯びた黒色で、個体によっては白斑が散布するものもある。

- (4) 地方名：ガトラ、クロ、ガータロ

特徴：全長50cm前後の中型種。背面と腹面に荒い小棘が広く密生する。背面、体側は黒色。背びれ、臀びれは黒い。胸びれ後方に白く縁どられた大黒紋がある。

①ヒガンフグ ②トラフグ ③シマフグ ④マフグ ⑤カラス ⑥アカメフグ

【問5】

トラフグの可食部位について、次の(1)～(3)の中から、あてはまるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 筋肉のみ
(2) 筋肉と精巢
(3) 筋肉、皮、精巢

【問6】

ゴマフグの可食部位について、次の(1)～(3)の中から、あてはまるものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) 筋肉のみ
(2) 筋肉と精巢
(3) 筋肉、皮、精巢

【問7】

次の記述は、ふぐ毒について述べたものである。誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐ毒の成分であるテトロドトキシンは熱に強く、煮沸程度の加熱では分解されない。
- (2) ふぐ毒による初期症状は、唇や舌先、指先の痺れから始まる。
- (3) ふぐ毒に解毒剤はなく、対症療法しかない。
- (4) ふぐ中毒の発生は、営業施設での発生がもっとも多い。

【問8】

次の輸入ふぐに関する記述のうち、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) 輸入できるふぐは、日本海、東シナ海で漁獲されたものに限られる。
- (2) 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないものに限る。
- (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（ -18°C 以下）で保管されたものであること。

【問9】

次の記述は雑種ふぐについて述べたものである。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) 雑種ふぐは、サバフグ属でよく交雑現象が起きている。
- (2) 雑種ふぐで両種とも食用可能な部位のみ可食部位とするとあるが、実際には雑種ふぐを鑑別することは困難であり、雑種ふぐの毒性は十分に調べられておらず不確定なため、雑種ふぐは食用にしない。
- (3) 自然界における雑種はほとんど発生せず、めずらしいため、トラフグ属の一部の種間では、近年雑種が減少している。

【問10】

次の(1)～(7)は、ふぐの処理等に関する記述です。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐの卵巣、肝臓、腎臓その他の有毒臓器等の有毒部位及び血塊を確実に除去すること。有毒部位の除去に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても必要に応じて清水で充分洗浄すること。
- (2) ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を残した状態で急速凍結し、保管中は温度の変動を少なくする。
- (3) 有毒部位の除去等の処理に当たって、凍結したふぐを使用する場合は、解凍は流水等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供する。
- (4) 除去した有毒部位は施錠できる一定の容器に保管し、焼却等により確実に処分し、食用に供されないよう完全に処分しなければならない。
- (5) 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則において、食用として認められるナシフグは筋肉については有明海、橘湾並びに香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたもの、精巣については有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されているものに限定されると規定されている。
- (6) 鳥取県ふぐの取扱い等に関する条例における塩蔵処理は、長期間にわたり行う塩漬けその他これに類する行為であり、食用ふぐ（なしふぐを除く）の卵巣又は皮のみを原料として、卵巣は2年以上、皮は6カ月以上塩蔵処理を行い、マウス毒性検査の結果が1グラム当たり10マウスユニット(10MU/g)以下になるように毒力を弱めたものであることが求められる。
- (7) ふぐの処理を行うことのできる営業施設は、飲食店営業及び魚介類販売業の施設のみである。

【問11】

次の(1)～(5)はふぐの体のつくりや習性等について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐの眼には瞼がないので、まばたきはしない。しかし目の周りの皮膚を筋肉の力で絞り込むことができるため、眼を閉じることができる。
- (2) ふぐは、外部の衝撃から内臓を守るために肋骨（腹骨）がある。
- (3) とらふぐの鱗は、よく乾燥させてから、炙ってひれ酒などに使うことがあるが、特に腹鱗は脂が少ないため、炙っても魚臭さが出ないのが特徴である。
- (4) ふぐの皮は他の魚類よりも厚く弾力があり、独特の3層構造（表皮、真皮、皮下組織）からなり、背側よりも腹側の皮がより厚い。
- (5) ごくまれに、一個体に雌雄混合した両性生殖腺は、卵巣部分のみ食用にはならない。

【問12】

次の文章は、ふぐの生活史と生態及び分布について述べています。()の中に下記の語群から適当な語句を選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

ふぐは、世界中の（ ア ）の海水域、あるいは淡水域に広く分布しており、海水域では水深150mくらいまでの浅い海に棲み、岩礁、藻場、サンゴ礁、砂底など、さまざまな場所で見られる。

トラフグが成熟するのは（ イ ）で産卵時期は（ ウ ）、潮の流れの（ エ ）水深20～50メートルの（ オ ）で産卵する。

- | |
|---------------------------------------------------------------------------|
| ①寒帯や亜寒帯 ②熱帯や温帯 ③6～12カ月 ④2～3歳 ⑤5～6歳 ⑥3月から5月
⑦8月から9月 ⑧ほとんどない ⑩速い ⑪砂底 ⑫岩礁 |
|---------------------------------------------------------------------------|

【問13】

次の(1)から(3)はふぐの寄生虫について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) ウミチョウはふぐの胸ビレ下の皮につく体長1～2 cmほどの寄生虫である。
- (2) アニサキスは、クジラやイルカなどの海洋性哺乳類を宿主とする寄生虫で、その幼虫が中間宿主として魚類の内臓や筋肉に寄生する
- (3) エラムシはふぐのエラ孔につく寄生虫で、エラや腎臓が貧血状態になり、いわゆる「エラぐされ」を起こす。天然のマフグに多くみられる。

【問14】

次の(1)と(2)は、食品表示法について述べたものです。正しいものには○印を、誤っているものには×印を解答欄に記入しなさい。

- (1) 生鮮食品のふぐについては、ふぐの種類を標準和名で、生食用については生食用である旨を示す文言を表示しなければならないが、漁獲水域名の表示は必要としない。
- (2) ふぐ加工品には、加工年月日やロット番号などロットが特定できるもののいずれかを表示しなければならない。

令和7年度鳥取県ふぐ処理師試験 解答用紙

受験番号	氏名

合計点

A 水産食品の衛生に関する知識

問1	(ア)	②
	(イ)	③
	(ウ)	⑥
	(エ)	⑧
問2		(3)
問3	(ア)	②
	(イ)	⑧
	(ウ)	⑥
	(エ)	④
問4		(1)

B ふぐに関する一般知識

問1		(3)
問2		(3)
問3	(1)	○
	(2)	○
	(3)	×
問4	(1)	③
	(2)	④
	(3)	②
	(4)	⑤
問5		(3)
問6		(2)
問7		(4)
問8	(1)	×
	(2)	×
	(3)	○
問9	(1)	×
	(2)	○
	(3)	×
問10	(1)	○
	(2)	×
	(3)	○
	(4)	○
	(5)	○
	(6)	○
	(7)	×
問11	(1)	○
	(2)	×
	(3)	×
	(4)	○
	(5)	×
問12	(ア)	②
	(イ)	④
	(ウ)	⑥
	(エ)	⑩
	(オ)	⑪
問13	(1)	○
	(2)	○
	(3)	×
問14	(1)	×
	(2)	○

全50問
各10点