

令和 7 年愛知県ふぐ処理師試験問題

（ 令和 7 年 1 0 月 7 日
試験時間 午後 1 時 3 0 分～2 時 3 0 分 ）

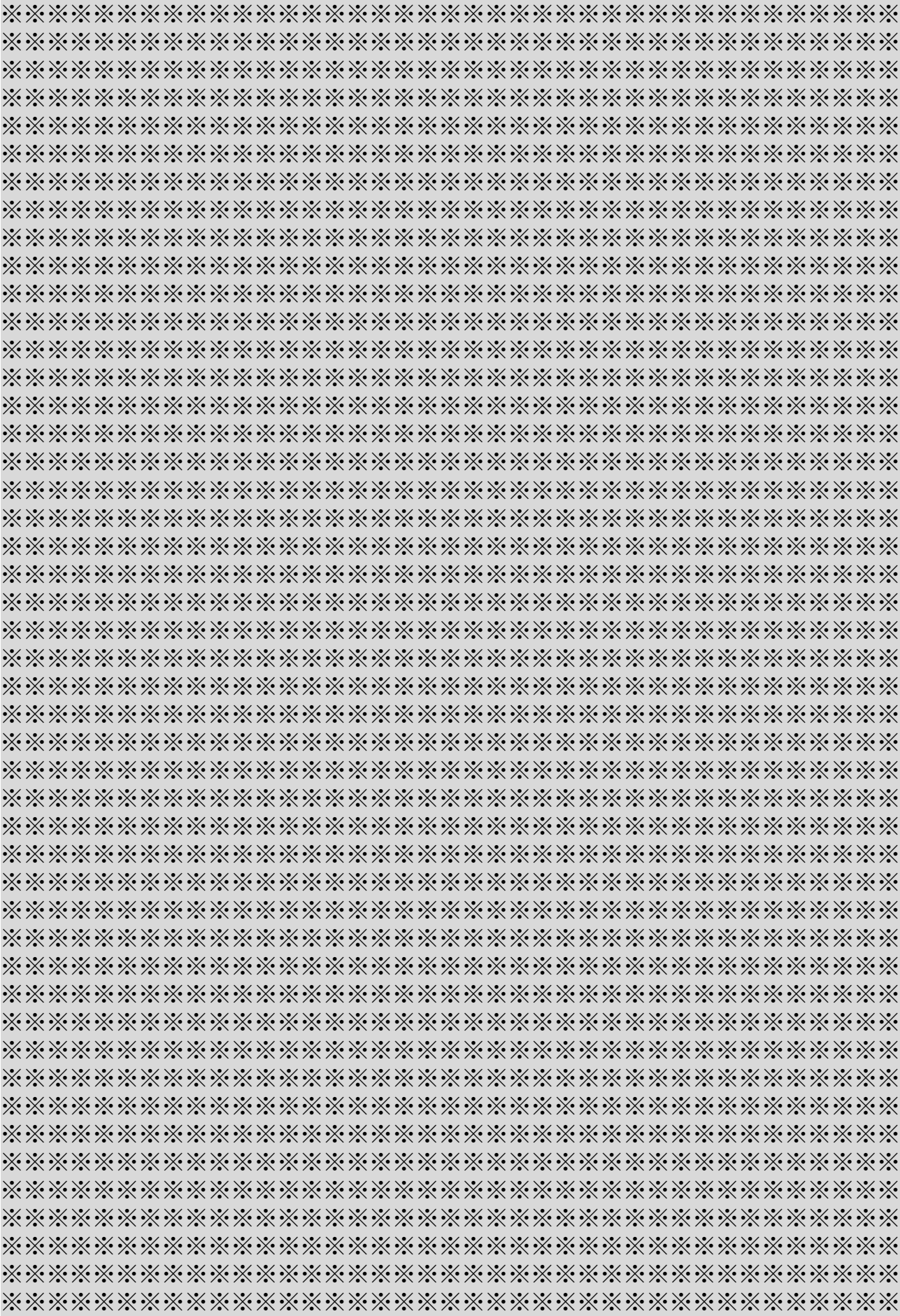
◎ 試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注 意

- 1 この試験は問題と解答用紙が別になっています。答は必ず解答用紙の答の欄に書き入れてください。問題に答を書いても正解になりません。
- 2 解答用紙に受験番号と氏名を書き入れてください。
- 3 **問題は 1 ～ 1 0 ページ**まであります。確かめてください。
- 4 各問題とも答を一つ選んで、その番号を解答用紙の答の欄に書き入れてください。
- 5 答は番号をはっきりと書き入れ、まちがえて書いたときはきれいに消してください。
- 6 問題は持ち帰ってください。
- 7 受験票は、この後行うふぐの種類鑑別試験、及び明日又は明後日の実技試験に必要ですので、なくさないでください。
- 8 学科試験終了後は種類鑑別試験を行いますので、午後 2 時 4 5 分までに、学科試験を行った教室へ必ずお戻りください。

★ 鑑別試験に関する注意事項

- (1) 種類鑑別試験の試験室へは順次誘導します。
- (2) 試験室の前で解答用紙を渡しますので、その場で受験番号、テーブル番号、氏名を書き入れてください。
- (3) テーブル上の 1 から 5 までの番号を付けた各バットに 1 匹ずつふぐが入っていますので、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。
- (4) ふぐにさわっても構いませんが、バットから絶対に持ち出さないでください。
- (5) 1 テーブルに 2 人の受験者が一度に受験し、時間は 2 分間とします。
- (6) 係員の指示に従って受験してください。



水産食品の衛生に関する知識

食 品 衛 生 学

問 1 次の食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 毒素型の細菌性食中毒は、発熱を伴うことが多い。
- (2) 動物性自然毒による食中毒は、大部分が魚介類由来である。
- (3) アニサキスなどの寄生虫も食中毒の原因となる。

問 2 次のカンピロバクター及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 非常に少ない菌量で食中毒を引き起こす。
- (2) 潜伏時間は、通常 2～7 日（平均 2～3 日）である。
- (3) マイナス 20℃で 24 時間冷凍することによって、全て死滅する。

問 3 次の黄色ブドウ球菌及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 芽胞を形成する過程で毒素を産生する。
- (2) 人の口腔や鼻腔の粘膜に常在している。
- (3) 症状として、嘔気・嘔吐が激しいのが特徴である。

問 4 次の動物性自然毒による食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) シガテラ中毒の特異な症状として、温度感覚の失調（ドライアイスセンセーション）がある。
- (2) バラフエダイ、バラハタによる食中毒の原因は、ビタミンAの過剰摂取である。
- (3) バラムツは、筋肉に多量のワックスを含んでおり、これを食べると下痢を起こすので、我が国では販売が禁止されている。

問 5 次の麻痺性貝毒及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 二枚貝の中腸腺で産生される毒により発症する。
- (2) 麻痺性貝毒は水溶性である。
- (3) 可食部 1 g 当たりの毒量が 0.05MU（マウスユニット）を超える貝類は、流通販売が認められない。

問 6 次のヒスタミン及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) ヒラメの刺身が原因食品となることが多い。
- (2) 主な症状は、下痢・嘔吐である。
- (3) ヒスタミンは一度生成されると、加熱しても分解されない。

問 7 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**のはどれか。

- (1) 淡水魚の生食により発症することが多い。
- (2) 主に魚の内臓に寄生しているが、魚が死ぬと筋肉に移行する。
- (3) 主な症状は、水様性の下痢で、粘血便が見られることもある。

問 8 次のうち、細菌の増殖に必要な 3 要素でないのはどれか。

- (1) 酸素
- (2) 水分
- (3) 栄養

問 9 次の食品の保存方法に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 現在、我が国では、放射線照射はジャガイモの発芽防止の目的に限り認められている。
- (2) レトルト・パウチ法は、パウチに食品を入れ、100℃以上の加圧加熱処理を行う方法である。
- (3) 塩漬法は、塩によって食品の pH を下げることにより、細菌の増殖を抑える方法である。

問10 次の消毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) アルコールによる消毒は、濃度 100%より濃度 70%の方が効果が高い。
- (2) 10ppm に調製した次亜塩素酸ナトリウム溶液に 5 分間浸漬することにより、食器を効果的に消毒することができる。
- (3) 逆性石けんは、普通の石けんと混ぜて使用すると消毒効果が無くなる。

水産食品の衛生に関する知識

衛生法規

問11 次は、「食品衛生法」第1条の条文であるが、()に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「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、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の（ イ ）を図ることを目的とする。」

（ア） （イ）

- | | |
|---------|-----|
| (1) 品 質 | 増 進 |
| (2) 衛 生 | 維 持 |
| (3) 安全性 | 保 護 |

問12 次のうち、「食品衛生法」で規定する食品衛生責任者の資格要件として認められていないのはどれか。

- (1) 調理師
- (2) 食品衛生管理者が置かれている営業施設で2年以上調理業務に従事した者
- (3) 都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

問13 次は、「食品衛生法」で規定するふぐを処理する施設に関する記述であるが、**誤り**はどれか。

- (1) 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。
- (2) ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- (3) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス10度以下で凍結できる機能を備える冷凍設備を有すること。

問14 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 「営業者」とは、営業を営む人又は法人をいう。
- (2) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに市町村長にその旨を届け出なければならない。
- (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食品は、販売してはならない。

問15 次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 食品には、「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む。
- (2) 器具には、農業及び水産業における食品の採取の用に供される機械、器具その他の物を含む。
- (3) 販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、「食品表示法」で定めるところによる。

ふぐに関する一般知識

関係法規

問16 次のうち、「愛知県ふぐ取扱い規制条例」により、処理していないふぐを食用として販売する先（「食品衛生法」第55条第1項の規定により営業の許可を受けた者）として、認められていないのはどれか。

- (1) 水産製品製造業者
- (2) 魚介類販売業者
- (3) 飲食店営業者（ふぐ処理施設の届出をした者に限る。）

問17 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 「処理」とは、ふぐを衛生的に解体し、さしみ、ちり材等に細切することをいう。
- (2) 「ふぐ処理師」とは、ふぐの処理の業務に従事することができる者として、知事の免許を受けた者をいう。
- (3) ふぐ処理師でない者は、業としてふぐの処理を一切してはならない。

問18 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) ふぐ処理師は、ふぐの処理を行う施設として知事に届け出た施設以外の場所で、ふぐの処理の業務に従事してはならない。
- (イ) ふぐ処理師は、除去した卵巣等を人に害を与えるおそれのないよう焼却する等、適正に処分しなければならない。
- (ウ) 知事は、ふぐ処理師がふぐの処理の業務に関し食中毒を発生させたときは、その免許を取り消さなければならない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問19 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) ふぐ処理師は、免許証を破り、汚し、又は失ったときは、知事に免許証の再交付を申請しなければならない。
- (2) ふぐ処理師は、免許証の再交付を受けた後失った免許証を発見したときは、直ちに、ふぐ処理師免許証返納届により、知事にその免許証を返納しなければならない。
- (3) ふぐ処理師が死亡したときは、「戸籍法」に規定する死亡の届出義務者は、30 日以内に、ふぐ処理師死亡届に免許証を添えて知事に届け出なければならない。

問20 次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」の別表に掲げる可食部分に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 「筋肉」には「骨」を含まない。
- (イ) 「精巢」には「雌雄同体の精巢」を含まない。
- (ウ) 「皮」には「ひれ」を含む。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

ふぐに関する一般知識

その他ふぐに関する知識

問21 次のフグ中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 一般に、発症までの時間（潜伏時間）が短いほど、致命率（致死率）は高い。
- (イ) 特異症状の1つは、意識が死の直前まで明瞭なことである。
- (ウ) フグ毒は神経毒であり、筋肉の末梢神経麻痺を起こす。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問22 次のフグの属名と標準和名の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

- (1) モヨウフグ属 —— ホ シ フ グ
- (2) トラフグ属 —— カ ナ フ グ
- (3) サバフグ属 —— カ ラ ス

問23 次の記述に該当するフグはどれか。

全長：27cm程度の小型種

分布：黄海、東シナ海、南シナ海など

毒性：筋肉、皮及び精巢の全てが有毒である。

特徴：黄褐色の地色に様々な形の小白点がある。

背面、腹面及び尾部に小棘（トゲ）がある。

背面の小棘（トゲ）の基部は微小白点となっている。

- (1) ドクサバフグ
- (2) サンサイフグ
- (3) コモンダマシ

問24 次のフグ毒の性状に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

- (ア) 熱に強く、一般的な加熱調理で分解されない。
- (イ) 強い酸性液中で分解されない。
- (ウ) 紫外線、太陽光線で分解されない。

- (1) 1つ
- (2) 2つ
- (3) 3つ

問25 次のうち、皮が有毒なフグの組合せはどれか。

- | | | |
|-----------|--------|-------|
| A ショウサイフグ | B シマフグ | C マフグ |
| D シロサバフグ | E クサフグ | |

- (1) A、B、C
- (2) A、C、E
- (3) B、D、E

問26 次のクロサバフグの特徴に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 尾ひれの中央は突出している。
- (2) 尾ひれは黄色で上下端は白い。
- (3) 背面の小棘（トゲ）は、背ひれのつけ根まで達する。

問27 次のフグ（フグ科）の一般的な特徴に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

- (1) 肋骨は、内臓を保護するため、十分な強度と大きさを備えている。
- (2) 背ひれと臀ひれは、ほぼ同形同大で、体の後部に上下対になっている。
- (3) まぶたはなく、目は開いたままで閉じることができない。

問28 次のうち、我が国への輸入が認められていないフグはどれか。

- (1) 日本海で漁獲された未処理のマフグ
- (2) 黄海で漁獲され、単に内臓のみが全て除去されたカラス
- (3) 東シナ海で漁獲され、皮及び内臓が全て除去されたトラフグ

問29 次のナシフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

- (1) 背面と腹面に小棘（トゲ）がある。
- (2) 尾ひれの下方は白い。
- (3) 黒紋があり、周りは白く菊花状にふちどられる。

問30 次の記述に該当する寄生虫はどれか。

「フグの体表皮膚に体外寄生する。大きいものは体長 3 cm 程度に達し、淡青色を呈する半透明で扁平な楕円形の寄生虫である。」

- (1) アニサキス
- (2) ヘテロボツリウム
- (3) ウミチョウ

