

令和 7 年度和歌山県フグ処理者試験

学科試験問題

試験開始の指示があるまで、問題を開かないでください。

令和 7 年 11 月 17 日（月） 10：15～11：00

問1 食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア ヒスタミンによる食中毒は、白身魚に寄生する寄生虫が原因である。
- イ ノロウイルスによる食中毒の主症状は、温度感覚異常である。
- ウ シガテラ毒は中心温度 75°C 5 分以上の加熱で不活性化する。
- エ クドア・セプテンパンクタータは、マイナス 20°C で 4 時間以上の冷凍、または中心温度 75°C 5 分以上の加熱で病原性が失われる。

問2 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 潜伏時間は長く、通常 3 ~ 5 日である。
- イ 腸炎ビブリオは、淡水中に生息する。
- ウ 食中毒の主な症状は、手足のしびれ、目まいである。
- エ 予防するには、魚介類を水道水（真水）でよく洗浄する。

問3 次のアニサキスに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア アニサキス幼虫は、目視で見つけて除去することはできない。
- イ アニサキス幼虫は、通常の料理で用いる程度の酢・わさび・しょう油などで、容易に死滅する。
- ウ アニサキス食中毒対策として、マイナス 20°C で 24 時間以上冷凍することが有効な手段である。
- エ アニサキス幼虫は、魚が死んでから時間が経過すると、内臓から体表面へと移行する。

問4 水産食品に関する法規について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 食品衛生法における食品衛生の対象となるものは、食品、添加物、器具、容器包装、乳幼児用おもちゃ、食器用洗剤である。
- イ 有毒・有害な物質が含まれ、又はその疑いがあるものは販売してはならない。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別に定める場合は、この限りでない。
- ウ 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を販売等しても食品衛生法違反にはならない。
- エ 食品関連事業者は食品の安全性の確保に第一義的責任を有することを認識して、食品供給の各段階において必要な措置を適切に講ずる責務がある。

問5 食品衛生法施行規則第66条の2別表第17で定められている次の記述について、()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べ。

ふぐを処理する営業者にあっては、ふぐの(A)の鑑別に関する知識及び有毒部位を(B)する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立ち合いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

- ア A 性別 B 除去
- イ A 種類 B 除去
- ウ A 性別 B 無毒化
- エ A 種類 B 無毒化

問6 和歌山県食品衛生法施行条例第3条別表第3で定められているふぐを処理する施設についての要件のうち、誤っているものを一つ選べ。

- ア 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。
- イ ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- ウ 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。
- エ 施設内で使用する水は海水を使用すること。

問7 フグ毒（テトロドトキシン）に関する記述について、誤っているものを一つ選べ

- ア 85°C～90°C、90秒間の加熱で無毒化される。
- イ 自然界に広く分布し、ふぐ以外の魚介類からも検出される。
- ウ 肝臓等の組織に含まれているフグ毒は、表面を水洗いしても除毒することはできない。
- エ フグ毒は、骨格筋等への神経伝達を遮断する神経毒である。

問8 次のふぐによる食中毒に関する記述について、正しいものを1つ選べ。

- ア ふぐによる食中毒は、他の食中毒に比べて一件あたりの患者数が非常に多い傾向がある。
- イ ふぐ毒による症状は、一般的に喫食後20分から3時間程度で現れる。
- ウ ふぐ毒に対する治療法は確立されており、発症しても死亡する事例はない。
- エ ふぐ毒による食中毒の発生件数は、家庭より飲食店のほうが多い。

問9 フグの種類の名称について、標準和名でないものを一つ選べ。

- ア ハコフグ
- イ ナゴヤフグ
- ウ カラス
- エ ハリセンボン

問10 フグの特徴について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 腹ビレやろっ骨がなく、腹を膨らませることができる。(フグ科、ハリセンボン科)
- イ 歯は細かな歯ではなく、板状(フグ科、ハリセンボン科)や、鑿(のみ)状(ハコフグ科)の歯を有している。
- ウ 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。
- エ 両性フグ(雌雄同体フグ)は食用可能である。

問11 フグの切り身の販売に際し必要な表示について、誤っているものを一つ選べ。

- ア 原料フグの種類については、処理された場所の地方名を必ず表示する。
- イ フグの漁獲水域について、表示しなければならない。
- ウ 生食用のフグの切り身については、生食用である旨を表示しなければならない。
- エ 養殖したフグを用いる場合は、養殖した旨を表示しなければならない。

問1 2 日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、適正な処理により、筋肉、皮及び精巣のすべてについて食用が認められているフグの種類を一つ選べ。

- ア クサフグ
- イ トラフグ
- ウ アカメフグ
- エ ハコフグ

問1 3 食用に供することができるナシフグに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 大阪湾で漁獲されたナシフグの筋肉
- イ 有明海で漁獲されたナシフグの筋肉
- ウ 紀伊水道で漁獲されたナシフグの筋肉
- エ 北日本海で漁獲されたナシフグの筋肉

問1 4 フグに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- ア 日本で食用に供してよいフグ科のふぐは、ナシフグを含む10種類である。
- イ まれに、いわゆる両性ふぐといわれる雌雄同体のふぐがみられることがあるが、そのふぐの生殖巣は可食部とする。
- ウ 食用に供することができるフグの種類を鑑別し、特にネズミフグ等の魚体すべてが有毒なフグ、種類不明なフグは、確実に排除する。
- エ フグは、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り、このような場合は両種ともに可食可能な部位のみを可食部位とする。

問15 皮が可食部位であるフグとして、正しいものの組み合わせを次の中から選べ。

- ア ショウサイフグ ー メフグ
- イ メフグ ー トラフグ
- ウ トラフグ ー ハリセンボン
- エ ハリセンボン ー ショウサイフグ

問16 日本の沿岸域で漁獲されるフグのうち、精巣が食用として認められていないフグを一つ選べ。

- ア ヒガンフグ
- イ トラフグ
- ウ シロサバフグ
- エ ハリセンボン

問17 ふぐの有毒部位の保管および処分に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中は交差汚染を防ぐために、洗浄してはならない。
- イ 20分間煮沸して減毒させたあと、凍結保管した。
- ウ 除去した有毒部位を、他の食品や廃棄物に混入しないよう施錠できる専用の不浸透性の容器に保管し、焼却等により確実に処分した。
- エ 天日干ししたあと、一般消費者に販売した。

問1 8 凍結フグの取り扱いに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 解凍は時間をかけて行い、十分に解凍されるまでは処理を行わない。
- イ 凍結する際は、グレーズ（氷衣）はかけず、氷の保護層を作らないほうがよい。
- ウ 凍結はできるだけ内臓を処理した状態で行う。
- エ 凍結保管は、マイナス4°C以下の低温下で行う。

問1 9 輸入フグの取扱いに関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 輸入するフグの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみを全て除去したものに限る。
- イ 冷凍されたフグにあっては、冷凍庫で1か月間以上凍結され、低温（マイナス10°C以下）で保管されたものでなければならない。
- ウ 漁獲された海域により、ドクサバフグ又はコモンダマシの輸入は認められている。
- エ 輸入するフグは、輸出国の水産会社が発行する品質証明書が添付されなければならない。

問2 0 フグの塩蔵処理に関する記述について、正しいものを一つ選べ。

- ア 未処理の卵巣及び皮が処理施設以外に搬送されることがないよう管理体制を確立するとともに、処理が適正かつ衛生的に行うための処理要領を作成しなければならない。
- イ 卵巣は2か月以上、皮にあっては1か月以上の期間で処理しなければならない。
- ウ 製品は出荷前にロットごとの毒性検査を行い、毒力がおおむね100MU/gを超えないことを確認する。
- エ 精巣は、長期間塩蔵処理することにより食用のために販売することができる。