

令和7年度

福岡県ふぐ処理師試験問題

試 験 科 目
---------

水産食品の衛生に関する知識 ・ ふぐに関する一般知識
----------------------------

受験上の注意

- 1 試験時間は、午前9時40分から10時40分までの1時間です。
- 2 解答は解答用紙に記入してください。  
試験開始後ただちに、解答用紙に受験番号と氏名を記入するとともに、試験問題のページ数を確認してください。  
試験問題は2科目合計で6ページです。
- 3 退室は10時15分から認めます。  
他の人の迷惑にならないよう静かに退室してください。
- 4 解答用紙は持ち帰ることはできませんが、試験問題は持ち帰ることができます。
- 5 不正行為があれば、受験そのものが無効となります。
- 6 解答用紙の解答欄には答えを1つずつ記入してください。2つ以上記入すると、その解答は無効になります。

試験開始の合図があるまで開いてはいけません。
------------------------

【 1 水産食品の衛生に関する知識 】

問1 食品衛生法に関する次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからキの解答欄に記入しなさい。

- (1) この法律で食品とはすべての（ ア ）をいう。
- (2) 食品等事業者は、製造、加工、販売等を行う食品、添加物、器具又は（ イ ）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の（ ウ ）の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。
- (3) 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは（ エ ）し、又はこれらの疑いのある食品については、処理等により一般に人の（ オ ）を損なうおそれがないと認められる場合を除き、販売又は製造、調理等を行うことが禁止されている。
- (4) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの（ カ ）にその旨を届け出なければならない。
- (5) 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、（ キ ）で定めるところによる。

〔語 群〕

①警察署長	②医薬部外品	③健康	④食品安全基本法
⑤農水産物	⑥容器包装	⑦広告	⑧食品衛生監視員
⑨保健所長	⑩食品表示法	⑪信用	⑫飲食物
⑬景品表示法	⑭自主検査	⑮加工	⑯付着

問2 食品衛生法施行規則及び福岡県食品衛生法施行条例の中で、次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 除去したふぐの卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため（①使い捨て ②密封できる ③施錠できる）容器等を備えること。
- (2) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス（①15度 ②18度 ③20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。
- (3) 同一の食品を一回300食又は一日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、（①原材料 ②調味料 ③添加物）及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。
- (4) 食品等取扱者の健康診断は、（①労働基準 ②健康管理 ③食品衛生）上の危害の発

生防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

- (5) ねずみ及び昆虫対策として、施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防ぐこと。また、(①1年に1回 ②1年に2回 ③2年に1回)以上駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- (6) 食品衛生上の危害を発生させ得る要因について、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な(①場所 ②時間 ③工程)を重要管理点という。
- (7) 重要管理点の管理について、(①連続的な ②長期的な ③短期的な)又は相当の頻度で実施状況を把握することをモニタリングという。
- (8) 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の(①検証方法 ②記録方法 ③改善措置)を設定すること。

問3 福岡県ふぐ取扱条例及び同条例施行規則に関する次の文の( )の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のアからキの解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐは、処理したものでなければ、これを販売してはならない。なお、この販売には、不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を(ア)
- (2) 除去した有毒部分は、不浸透性材料で作られた有蓋<sup>がい</sup>かつ、専用の容器に入れ、(イ)その他人畜に危害を与えるおそれのない方法で処分すること。
- (3) 知事は、条例の施行に必要があると認めるときは、ふぐ処理師その他関係者から必要な(ウ)を求め、当該職員にふぐ処理等を行う場所に立ち入り、ふぐ処理の状況、帳簿書類その他の物件を検査させることができる。
- (4) ふぐ処理師が、その責めに帰すべき事由により、(エ)その他衛生上重大な事故を発生させたときは、知事は、ふぐ処理師免許を取り消し、又は期間を定めてその業務の(オ)を命ずることができる。

[語群]

①相談	②苦情	③除く	④含む
⑤承諾	⑥埋却	⑦食中毒	⑧停止
⑨リサイクル	⑩廃止	⑪申請	⑫焼却
⑬報告	⑭保留		

問4 次の文の（ ）の中に、下記の語群から最も適当な語句を選び、その番号を解答用紙のAからCの解答欄に記入しなさい。

- (1) サルモネラ属菌は、（ア）や、河川・下水など自然界に広く分布しており、2,500以上の（イ）が確認されている。主な症状は（ウ）で、（エ）が原因食品となることが多い。
- (2) （オ）が有毒プランクトンの毒を体内に蓄積し、ヒトに中毒を起こす貝毒について、国内では（カ）貝毒が発生しており、潜伏期間は（キ）である。
- (3) 腸炎ビブリオは海水中に分布している細菌であり、塩分濃度が（ク）前後で良く増殖し、（ケ）に海水から高率に検出される。食中毒の予防方法として、魚介類の（コ）が重要である。

[語群]

①動物の腸管	②冬季	③遺伝子型	④アワビやサザエ
⑤5～30分	⑥10%	⑦ホタテやアサリ	⑧激しい腹痛や発熱
⑨食肉や鶏卵	⑩神経性	⑪速やかな内臓除去	⑫麻痺性
⑬12～24時間	⑭血清型	⑮おにぎりや弁当	⑯夏季
⑰ヒトの腸管	⑱3%	⑲真水による洗浄	⑳激しい嘔吐や血便

問5 次の文の（ ）の中から正しいものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) ノロウイルスによる食中毒を予防するには、（①食品取扱者の手洗いの励行 ②新鮮な原材料の使用 ③アルコール消毒の徹底）が重要である。
- (2) 食品を製造する営業者は、（①製造所名称 ②製造日 ③製造者氏名）を表示することが義務付けられている。
- (3) 腸管出血性大腸菌感染症やコレラの感染者は（①病原体を保有しなくなるまで ②発症後2週間 ③感染後10日間）は、飲食物に直接接触する業務に従事してはならない。
- (4) 食品に付着した細菌が増殖するためには、（①水分 ②油分 ③アルコール分）が必要である。
- (5) 食品を保存するための放射線照射について、日本では、（①ベーコン ②二枚貝 ③ばれいしょ）のみに利用が認められている。

問6 次のA群と関係の深いものをB群から選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

〔A群〕

- (1) 芽胞
- (2) 腸管出血性大腸菌
- (3) HACCP (ハサップ)
- (4) 植物性自然毒
- (5) 化学的殺菌消毒

〔B群〕

- ①カンピロバクター
- ②テトロドトキシン
- ③紫外線
- ④危害要因分析
- ⑤ベロ毒素
- ⑥ツキヨタケ
- ⑦次亜塩素酸ナトリウム
- ⑧クドア・セプテンpunkタータ
- ⑨ウェルシュ菌
- ⑩One Health (ワンヘルス)

【 2 ふぐに関する一般知識 】

問1 次の文のうち、正しいものには○印を、誤りが含まれるものには×印を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) ふぐ毒は、熱に対する抵抗性が強く、消化酵素により分解されない。
- (2) ふぐ毒は、予防接種により予防することができる。
- (3) ふぐには、黒皮及び白皮と「とうとうみ」と呼ばれる皮下組織があり、皮と皮下組織の毒性はおおむね同程度である。
- (4) ふぐには、卵巣と精巣を合わせもつものが存在し、両性ふぐと呼ばれる。両性ふぐの卵巣部分は食用にはいけないが、精巣部分は食用にできる。
- (5) 有明海で漁獲されたナシフグは、筋肉を食用とすることができない。

問2 次の表のふぐの各部位について、可食部位である場合は○を、可食部位以外である場合は×を、解答用紙の解答欄に記入しなさい。

種類 \ 部位	精 巣	皮	筋 肉	肝 臓	ひ れ
ゴマフグ					
シマフグ					
ハコフグ					
サンサイフグ					
ヨリトフグ					

問3 次の文の（ ）の中から最も適当なものを選び、その番号を解答用紙の解答欄に記入しなさい。

- (1) 長期間塩蔵処理すること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の卵巣及び皮の毒力はおおむね (①0.1MU/g ②1MU/g ③10MU/g) 以下である。
- (2) ふぐの腹腔内もしくは臓器には人の胃壁に食い込んで激しい胃痛などを起こすことのある (①ウミチョウ ②タイノエ ③アニサキス) が寄生していることがある。
- (3) ふぐ中毒の初期症状は、一般的にはまず口唇、舌端、指先のしびれ感を訴えることが多く、食後発症までの時間は、平均 (①2時間 ②12時間 ③24時間) 前後である。

- (4) 卵巣は、未熟な場合は、微細な(①神経 ②リンパ管 ③血管)に富み、淡桃色を呈し、断面は空洞になっており、極小のものでも容易に判別できる
- (5) ふぐの呼び名が原因で部位別の毒性判断を誤ることのないように(①学名 ②標準和名 ③地方名)を用いることが重要である。

問4 次の表はふぐの特徴を示したものです。下記の語群から左欄に該当するふぐの種類を選び、その番号を解答用紙のアからオの解答欄に記入しなさい。

ふぐの種類	背皮の色	小棘(トゲ)の有無	斑紋とひれの特徴
ア	暗緑色	背・腹面に小棘密生	青緑色地に小白斑が散在している。背・胸びれ基部に黒斑がある。
イ	暗緑色	背・腹面に小棘密生	尾びれの上下端は白色で、体側は銀又は金光色となる。尾びれの中央はやや突出している。
ウ	青黒色	背・腹面に小棘密生	背面から側面にかけて白い縞がある。各ひれは黄色であるが、老成すると赤橙色となる。大型種。
エ	暗緑褐色	無し	背面に白い小斑点が散在し、雲状模様をなす。体側に黄線がある。臀ひれは白く、尾びれの下方も白い。
オ	暗緑褐色	無し	成魚背面模様不鮮明、胸びれ後方に大きな黒紋がある。しりびれ黄色、中型種。

[語群]

①クロサバフグ	②ヒガンフグ	③ゴマフグ	④クサフグ
⑤コモンフグ	⑥マフグ	⑦ナシフグ	⑧シマフグ
⑨シロサバフグ	⑩ショウサイフグ		

学科試験問題は以上で終了です。