

令和6年度滋賀県ふぐ処理者試験問題 (学 科)

試験時間	午後1時30分から午後2時20分まで〔50分間〕
試験科目	衛生法規・水産食品の衛生に関する知識・ふぐに関する知識

指示があるまで開かないでください

注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
指示がありましたら、試験問題のページ数（9ページ）を確認し、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 2 解答は、四肢択一となっていますので、該当するものを一つだけ選び、その番号を解答欄に記入してください。
- 3 問題は、3科目で40問あります。
- 4 試験問題に対する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげてください。
- 5 不正な行為は絶対にしないでください。不正があった場合は失格となり退場させることがあります。
- 6 受験票と試験問題は持ち帰ってください。
- 7 試験時間中の退出は原則として、認めません。

※合格発表について

合格発表は、令和7年2月28日（金）午前10時から、次のところに「受験番号」を掲示し、合格者には合格証書を郵送します。電話による合否の問い合わせには一切応じません。

【掲示場所】

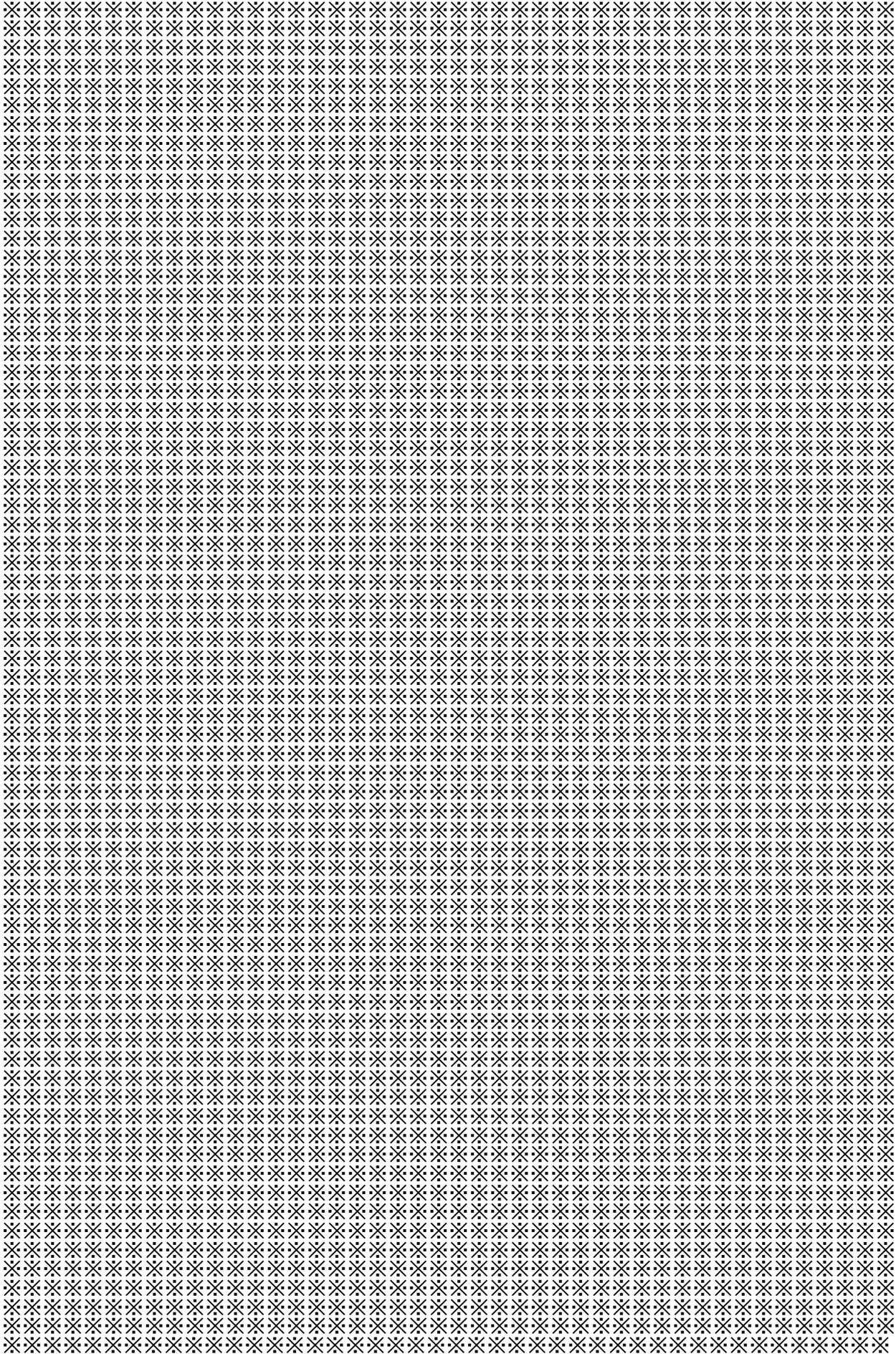
県庁正面玄関前掲示板、各合同庁舎（ただし、大津合同庁舎および木之本合同庁舎を除く。）の行政情報コーナー、各保健所掲示板、滋賀県ホームページ「食の安全情報」

（<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>）



※ 試験結果の開示（開示請求できる試験結果は、本人のものに限る。）

- (1) 期間 令和7年2月28日（金）から3月28日（金）まで
（土曜日、日曜日および祝日を除く。）
- (2) 時間 9時から12時までおよび13時から17時まで
（ただし、令和7年2月28日は、10時から）
- (3) 場所 滋賀県健康医療福祉部生活衛生課（大津市京町四丁目1-1 滋賀県庁新館2階）
- (4) 持参するもの 令和6年度ふぐ処理者試験受験票
- (5) 開示する内容 学科試験および実技試験の総合得点および科目別得点



衛生法規

「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」（以下「条例」という。）および「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例施行規則」（以下「規則」という。）に関する次の設問に答えなさい。

問1 次のうち、条例第1条に規定する条例の目的に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐに関する食文化の維持および普及を図ること。
- ② ふぐを適正に流通させ、販売を促進させること。
- ③ ふぐの習性について広く周知すること。
- ④ ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。

問2 次のうち、条例第2条に規定する用語の定義に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 「処理」とは、ふぐを食用に供するために、ふぐの有毒部分を除去し、または塩蔵等により人の健康を損なわないようにすることをいう。
- ② 「ふぐ処理者」とは、ふぐ処理者の名称を用いてふぐの処理に従事することができる者として保健所長の免許を受けた者をいう。
- ③ 「ふぐ処理施設」とは、ふぐの処理を業として行うための施設をいう。
- ④ 「営業者」とは、知事に届け出たふぐ処理施設を経営する者をいう。

問3 次のうち、ふぐ処理者の免許を「取り消すものとする」もしくは「取り消し、または期間を定めて免許の効力を停止することができる」事由として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者が、味覚に障害のある者となったとき。
- ② ふぐ処理者が立会いのもと、ふぐ処理者でない者に指示してふぐの処理をさせたとき。
- ③ 免許証を亡失し、またはき損したときに、免許証の再交付を知事に申請しなかったとき。
- ④ ふぐ処理者の責めに帰すべき事由により、ふぐ処理者が業としてのふぐ処理に関しふぐの毒による重大な事故を発生させたとき。

問4 次のうち、ふぐ処理者に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者でない者は、ふぐ処理者以外の名称であれば、類似する名称を用いてもよい。
- ② ふぐ処理者は、免許証を亡失したとき、半年以内に再交付を申請しなければならない。
- ③ ふぐ処理者は、住所や氏名が変更になったときは、速やかにその旨を届け出なければならない。
- ④ 滋賀県のふぐ処理者免許は、滋賀県知事が行うふぐ処理者試験に合格した者のみに交付される。

問5 次のうち、ふぐの有毒部分を保管する容器に関する下記の文章について、(ア)～(ウ)に入る適切な語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

(ア)は、ふぐの有毒部分を適切に除去し、除去した有毒部分は専用の(イ)の容器にいれ、(ウ)すること。

- | | (ア) | — | (イ) | — | (ウ) |
|---|-------|---|------|---|-----|
| ① | 営業者 | — | 耐水性 | — | 施錠 |
| ② | 営業者 | — | 不浸透性 | — | 蓋を |
| ③ | ふぐ処理者 | — | 不浸透性 | — | 施錠 |
| ④ | ふぐ処理者 | — | 耐水性 | — | 蓋を |

問6 次のうち、ふぐ処理者の義務に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐの処理に用いた器具等は、十分に洗浄すること。
- ② 厚生労働大臣が指定するふぐ処理者講習会を受講しなければならない。
- ③ 除去した有毒部分は、焼却等衛生上危害を生じない方法で処分すること。
- ④ ふぐの処理に関する知識の修得および技能の向上に努めなければならない。

問7 次のうち、処理をしていないふぐを食品として販売することが認められている相手先として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者
- ② 魚介類販売業者
- ③ 魚介類競り売り営業者
- ④ 食品衛生管理者

問8 次のうち、ふぐ処理施設の営業者に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 知事に営業開始後にふぐ処理施設名、施設の所在地等を届け出なければならない。
- ② ふぐ処理施設届出済証をふぐ処理施設内の見やすい場所に掲示しておかなければならない。
- ③ 営業者がふぐ処理者免許を有している場合は、自らが専任のふぐ処理者となることができる。
- ④ 経営するふぐ処理施設が飲食店営業施設である場合、その施設ごとに、調理師の免許を受けている者を置くように努めなければならない。

問9 次のうち、ふぐ処理施設の届出済証に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 営業者は、届出済証を亡失し、またはき損した時は、速やかに届出済証の再交付を申請しなければならない。
- ② 営業者は、届出済証の再交付を受けた後、亡失した届出済証を発見したときは、速やかにこれを破棄しなければならない。
- ③ 営業者は、届出済証の記載事項に変更が生じたときは、速やかに届出済証の書換えを申請しなければならない。
- ④ 営業者は、ふぐ処理施設を廃止した場合、速やかに届出済証を返納しなければならない。

問10 次のうち、ふぐ処理者の免許を「与えない」または、「与えないことができる」事由に該当するものとして、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 視力または精神の機能の障害によりふぐ処理者の業務を適正に行うに当たって必要な認知、判断および意思疎通を適切に行うことができない者
- ② ふぐ処理者の免許の取消処分を受けた日から、5年を経過しない者
- ③ 大麻の中毒者
- ④ 麻薬の中毒者

水産食品の衛生に関する知識

問 11 次のうち、有毒魚介類と有毒成分との組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- | | | |
|-----------|---|----------|
| ① アオブダイ | － | オカダ酸 |
| ② アブラボウズ | － | シガトキシン |
| ③ アサリ | － | パリトキシン |
| ④ ヒョウモンダコ | － | テトロドトキシン |

問 12 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 原因食品はカキなどの二枚貝のみである。
- ② 75℃ 1分間の加熱調理でウイルスを不活性化することで予防できる。
- ③ 症状が回復した後、1週間を過ぎた者の糞便からウイルスが検出されることはない。
- ④ 感染力は強く、10～100個程度のウイルス量で発症する。

問 13 次のうち、腸炎ビブリオによる食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 調理器具や手指を介して二次汚染された食品が原因となることがあるため、使用した器具の洗浄、消毒を適切に行うことが大切である。
- ② 予防法は、魚介類を水道水でよく洗うことである。
- ③ 主な症状は激しい嘔吐で、通常下痢はみられない。
- ④ この菌は好塩菌であり、海水域に生息する。

問 14 次のうち、アニサキスに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 人体内で胃壁、腸壁に侵入し、胃腸症状を起こすことがある。
- ② 60℃ 1分間の加熱では死滅しない。
- ③ 低温に強く、-20℃で24時間以上冷凍しても死滅しない。
- ④ しょうゆ、わさび、酢にはアニサキスを死滅させる効果がある。

問 15 次のうち、ヒスタミンによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ヒスタミンは、加熱調理で容易に分解する。
- ② 潜伏期間は通常3～10日間である。
- ③ 顔面などの紅潮、頭痛、発疹などアレルギー様症状を呈する。
- ④ ヒスタミン生成菌が大量に増殖した食品は腐敗臭を発する。

問 16 次のうち、国内でアレルギー物質（アレルゲン）の表示が義務づけられている食品として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① いくら
- ② かに
- ③ 小麦
- ④ そば

問 17 次のうち、HACCP（ハサップ）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1つ選びなさい。

- ① 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施する場合は、各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を利用することはできない。
- ② 平成 30 年に改正された食品衛生法では、原則、全ての食品等事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理の実施を求めている。
- ③ HACCP を実施するためには、施設・設備の衛生管理などの一般的衛生管理プログラムが整備され、実行されている必要がある。
- ④ HACCP システムを導入しても、製造・調理等の記録文書の作成や保管を省略することはできない。

問 18 次のうち、消毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 消毒用アルコールは、エタノール含有量が100%よりも約70%に薄めた溶液の方が消毒力が高い。
- ② 濃度100ppm～200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液は、野菜や果実の消毒に利用される。
- ③ 逆性せっけんは、殺菌力はほとんどないが、洗浄力が非常に強い。
- ④ 紫外線による殺菌は、光線の照射された表面だけが殺菌され、光線の当たらない部分や内部には効果がない。

問 19 次のうち、食品を取り扱う者の衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① 使い捨て手袋は必ず消毒してから作業を行い、他の作業に移る時は交換する。
- ② サルモネラ、赤痢、O157 の保菌者は調理に従事してはならない。
- ③ 手指に化膿性の傷があっても、ばんそうこうを使用すれば調理に従事してもよい。
- ④ 食品を取り扱う仕事に従事する者は、爪を短くし、手洗いや消毒に努めなければならない。

問 20 次のうち、施設設備の衛生管理に関する記述として、誤っているものを1つ 選びなさい。

- ① 温度計などの計器類は、定期的に点検する。
- ② 殺そ剤または殺虫剤を使用する場合には、食品または添加物を汚染しないようにその取り扱いに十分注意する。
- ③ 調理に井戸水を使用している場合は、遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L 以上であることを確認したら、色、濁り、においまで確認する必要はない。
- ④ まな板、包丁、ふきんは、使用目的別に専用とする。

ふぐに関する知識

問 21 次のうち、ふぐの一般的な特徴に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 体側筋が発達し、背びれと^{しり}臀びれを動かす筋肉は著しく退縮している。
- ② 体表の^{しょうきょく}小棘（とげ）は、うろこが変化したものである。
- ③ 腹部に肋骨があるが、筋肉間の小骨はない。
- ④ 胸ひれ、腹ひれ、背ひれ、^{しり}臀ひれ、尾ひれがある。

問 22 次のうち、ふぐの習性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 目をゆっくり開閉できる。
- ② 胃の一部に水や空気を入れて膨張させることができる。
- ③ 体が触れ合うと激しく咬みつく。
- ④ 食物を吐き出す習性がない。

問 23 次のうち、ふぐの生殖巣に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 産卵直後の卵巣は膨大している。
- ② 未成熟の卵巣は、表面に毛細血管が多く、淡桃色を呈する。
- ③ 未成熟の精巣は、組織が柔らかく弾力がなく、断面が凹凸がある。
- ④ 成熟した精巣は、白色を呈し、断面は軟弱である。

問 24 次のうち、ふぐの産卵に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ^{しぎよ}仔魚から^{ちぎよ}稚魚に達するまでの期間は水温によって異なるが、約1か月である。
- ② トラフグは沿岸から離れた沖合で産卵する。
- ③ ^{しぎよ}仔魚の大きさは魚種によって異なるが、普通全長が2～3mmである。
- ④ 日本産のふぐの多くは秋から冬にかけて産卵する。

問 25 次のうち、ふぐの毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① フグ毒は、紫外線照射により著しく減弱する。
- ② フグ毒は、消化酵素によって分解される。
- ③ フグ毒は、無色、無味、無臭である。
- ④ 純粋なフグ毒の人に対する致死量は、青酸カリと同程度である。

問 26 次のうち、ふぐの臓器と毒性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① トラフグの胃腸は有毒であるため、食用にはならない。
- ② 皮に毒を有するふぐの口ばしは、食用にはならない。
- ③ 皮と皮下組織の毒性は概ね同程度である。
- ④ ふぐの肝臓は、「かくしぎも」と呼ばれており、毒性については、あまり明らかにされていない。

問 27 次のうち、ふぐの毒性に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 全般的にみて、各臓器の毒力は雌に比べて雄のほうが強い。
- ② 両性フグといわれる雌雄同体のふぐの生殖巣は食用にできない。
- ③ 同種のふぐであれば、生息する海域によって毒性に差異はない。
- ④ 産卵直後であれば、卵巣は無毒である。

問 28 次のうち、フグ毒による中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 初期段階では口唇部および舌端部の軽いしびれに加え、頭痛や腹痛がみられることもある。
- ② 意識は死の直前まで明確である。
- ③ 完全運動麻痺の段階では、血圧下降や呼吸困難、チアノーゼが現れる。
- ④ 完全運動麻痺が現れると、骨格筋は硬直する。

問 29 次のうち、フグ毒による中毒の応急処置に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 輸血により、心臓の運動を保持する。
- ② 発症後、すみやかに解毒薬を投与する。
- ③ 中毒初期には水や重曹水を飲ませて何回も嘔吐させ、重曹水による胃洗浄を行う。
- ④ 利尿剤は脱水状態を促進するため、使用は避ける。

問 30 次のうち、食品表示法に基づき、容器包装に入れられた「ふぐの切り身（生食用でないもの）」に表示しなければならない事項として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 原料ふぐの種類
- ② ふぐの処理を行ったふぐ処理者の氏名
- ③ 処理年月日
- ④ 処理事業者の氏名又は名称及び住所

（ふぐ部位）

問 31～40 厚生省通知（昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号「フグの衛生確保について」）に基づき、次に掲げるふぐの皮および精巢について、食べられるもの（○）と食べられないもの（×）の組合せとして適当なものを種類毎に、選択肢 ①～④の中から選びなさい。

	【種類】	【部位】	
		皮	精巢
問31	シロサバフグ	()	()
問32	カナフグ	()	()
問33	ヨリトフグ	()	()
問34	ハコフグ	()	()
問35	マフグ	()	()
問36	サンサイフグ	()	()
問37	ショウサイフグ	()	()
問38	メフグ	()	()
問39	アカメフグ	()	()
問40	クサフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×