

令和7年ふぐ処理師試験学科試験問題

令和7年6月2日（月） 13:30～15:30

山口県環境生活部生活衛生課

指示があるまで開かないください。

注 意 事 項

- 1 受験票は、机の受験番号札の横に置いてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙には、所定の欄に受験番号・氏名を正確に記入してください。
- 4 解答は、解答用紙の解答欄に1つだけ記入してください。
（2つ以上記入した場合は無効となります。）
- 5 解答を訂正する場合は、よく消すか、その上に＝をつけて、正しい解答を記入してください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 試験問題は、下記の問題例のような形式となっています。

記

問題例

- 1 次の文のうち、正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) () 日本の首都は大阪である。
(2) () フランスの首都はパリである。
(3) () アメリカの首都はシカゴである。

- 2 下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

山口県の県庁所在地は（ ）である。

語 群

[ア 下関市 イ 山口市 ウ 周南市]

解答例

1 1 2 3

2 4

衛 生 法 規

- 1 次の文は、「食品衛生法」第3条第1項の条文です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

食品等事業者は、その採取し、製造し、（**1**）し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、（**2**）、器具又は容器包装について、（**3**）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（**4**）の確保、販売食品等の（**5**）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。

語 群

ア	添加物	イ	国	ウ	自主回収	エ	信頼性	オ	輸出
カ	安全性	キ	自主検査	ク	自ら	ケ	医薬品	コ	輸入

- 2 次の文は、販売等を禁止された食品又は添加物について述べた「食品衛生法」第6条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 腐敗し、若しくは（**6**）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) （**7**）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（**8**）が定める場合においては、この限りでない。
- (3) （**9**）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、（**10**）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。

語 群

ア	変色	イ	厚生労働大臣	ウ	汚物	エ	異物
オ	化学物質	カ	内閣総理大臣	キ	変敗	ク	病原微生物
ケ	危険	コ	有毒				

3 次の文は、食品衛生法に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 11) 飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業を営もうとする者は、あらかじめ、その営業所の名称及び所在地その他厚生労働省令で定める事項を都道府県知事に届け出なければならない。
- (2) (☐ 12) ふぐを処理する営業者は、ふぐの種類の鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者以外にふぐを処理させてはならない。
- (3) (☐ 13) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- (4) (☐ 14) 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。
- (5) (☐ 15) 農業及び水産業における食品の採取業は、営業に含まれない。

4 次の文は、ふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 16) 飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐの処理をするものには、別にふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準が設けられている。
- (2) (☐ 17) ふぐを凍結する場合にあつては、ふぐを摂氏マイナス10度以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を備える必要がある。
- (3) (☐ 18) 除去した有毒な部位の保管をするための施設をすることができる容器等を備えなければならない。
- (4) (☐ 19) ふぐの処理をするための専用の器具を備えなければならない。
- (5) (☐ 20) ふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準は、「ふぐの処理の規制に関する条例」に定められている。

5 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (21) ふぐ処理師試験に合格した者であっても、ふぐ処理師免許を与えないことがある。
- (2) (22) この条例において「有毒部分」とは、ふぐの肝臓、卵巣その他の部分で人の健康をそこなうおそれがある程度の毒性があり、又はその疑いがあるものをいう。
- (3) (23) ふぐ処理師は、その氏名又は本籍地都道府県名に変更を生じたときは、30日以内に、ふぐ処理師名簿の訂正を申請しなければならない。
- (4) (24) ふぐ処理師がその責めに帰すべき事由により処理の業務に関し食中毒を発生させたときは、保健所長は、そのふぐ処理師免許を取り消すことができる。
- (5) (25) 知事は、この条例の施行に必要な限度において、その職員に、ふぐ処理師の営業所、事務所その他その業務を行う場所に立ち入り、帳簿、書類その他その業務に係るのある物件を検査させることができる。

6 次の文は、ふぐ処理師が遵守しなければならない事項について述べた「ふぐの処理の規制に関する条例」第20条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) 除去した有毒部分は、専用の (26) の容器に収納すること。
- (2) 有毒部分の処分は、(27) その他公衆衛生上 (28) を生ずるおそれがない方法により行うこと。
- (3) 処理に使用した器具及び (29) は、飲用に適する水を使用して十分に洗浄すること。
- (4) ふぐ処理師は、処理に関する知識の修得及び (30) の向上に努めなければならない。

語 群

[	ア	埋却	イ	不浸透性	ウ	技能	エ	容器	オ	危害	]
	カ	金属製	キ	焼却	ク	手指	ケ	技術	コ	事故	

食 品 衛 生 学

- 1 食中毒の分類について、次のA群の食中毒に関係の深いものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群		B群	
(1)	(31)	細菌性食中毒 (感染型)	ア P C B
(2)	(32)	細菌性食中毒 (毒素型)	イ カンピロバクター
(3)	(33)	化学性食中毒	ウ 黄色ブドウ球菌
(4)	(34)	自然毒食中毒	エ クドア・セプトエンプンクタータ
(5)	(35)	寄生虫による食中毒	オ タマゴテングタケ

- 2 次の文は、腸管出血性大腸菌O157及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (36) この細菌による食中毒の主な症状は、腹痛や下痢であり、死亡することはない。
- (2) (37) この細菌の最大の特徴は、ベロ毒素を産生することである。O157のO「オー」とは大腸菌細胞壁成分の「O抗原」による分類であることを示し、O157の他にO26やO111などもある。
- (3) (38) この細菌は低温条件に強く、家庭の冷凍庫では生き残る場合がある。
- (4) (39) この細菌は熱に強く、75℃で1分間の加熱では死滅しない。
- (5) (40) この細菌は人から人への二次感染を起こすことがあり、食中毒としての対策と感染症としての対策が必要である。

3 次の文は、ノロウイルス及びこのウイルスによる食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 41) このウイルスが人に感染するためには、100万個以上のウイルス量が必要である。
- (2) (☐ 42) このウイルスによる食中毒は、感染者の糞便や吐物が調理従事者の手指を介して食品を汚染することによって起こることがある。
- (3) (☐ 43) このウイルスによる食中毒の潜伏期間は通常30分～6時間であり、主症状は水様性下痢及び腹痛である。
- (4) (☐ 44) 調理従事者はできる限り二枚貝の生食を避けることや、下痢などの胃腸炎症状があるときは、調理に従事しないことがこのウイルスによる食中毒の予防対策として重要である。
- (5) (☐ 45) このウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

4 次の文は、アニサキス及びこの寄生虫による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 46) この寄生虫は条虫の一種で、その幼虫が食中毒症状を引き起こす。
- (2) (☐ 47) アニサキス幼虫は、サバなどの魚体表面に寄生することが多い。
- (3) (☐ 48) この寄生虫による食中毒の主症状は、激しい腹痛である。
- (4) (☐ 49) アニサキス幼虫は－20℃で24時間以上の冷凍でも死滅しない。
- (5) (☐ 50) アニサキス幼虫は60℃で1分間以上の加熱で死滅する。

5 次のA群の食品による食中毒に最も関係のあるものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群	B群
(1) (☐ 51) 赤身の魚肉	ア ビタミンA
(2) (☐ 52) イシナギの肝臓	イ 青酸（シアン）
(3) (☐ 53) ジャガイモ	ウ ヒスタミン
(4) (☐ 54) 二枚貝	エ ソラニン
(5) (☐ 55) 青梅	オ 有毒プランクトン

- 6 食品の保存方法について、次のA群と最も関係のあるものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群	B群
(1) (56) 加熱法	ア 一度塩漬にした後に、さらに木材をいぶして出る煙の中にかざし、加温して水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分をしみ込ませて防腐する方法
(2) (57) 乾燥法	イ 食品中の水分を減らし、細菌の発育や作用を阻止する方法
(3) (58) 冷蔵法	ウ 微生物の死滅や酵素の破壊によって食品の変質防止を図る方法
(4) (59) 塩漬・砂糖漬法	エ 食品を0℃から10℃ぐらいの温度で保存して、微生物の活動を抑える方法
(5) (60) くん煙法	オ 浸透圧の関係で細菌中の水分が体外に脱水され、微生物の発育が阻止されるという原理を利用した方法

ふぐに関する知識

1 輸入ふぐの取扱いについては、厚生労働省通知によって定められた、検疫所におけるふぐの輸入監視の際の検査指針において示されています。同指針の基本的事項の一部について述べた次の文について、正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (**61**) 輸入するふぐには輸入国の政府機関によって発行された衛生証明書が添付されているものであること。
- (2) (**62**) 輸入を認めるふぐに、ナシフグは含まれない。
- (3) (**63**) 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られる。
- (4) (**64**) 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℃以下）で保管されたものであること。

2 次の文は、ふぐの種類ごとの特徴について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (**65**) 胸ひれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘が密布。臀ひれは白。背面の模様は大きさ、すみ場所によって著しく異なり、幼魚では背面はむしろ白のむしうい模様。
- (2) (**66**) 茶褐色の地色に、淡色のほぼ丸い小点がある。背面と腹面に小棘があり、背ひれ、臀ひれは黄色又は黄桃色。
- (3) (**67**) 背面は茶色の地色に網目状の褐色模様があり、大型魚ではこれがとぎれて点状になる。臀ひれは白色。胸ひれ後方に黒紋はない。皮膚の小棘はない。
- (4) (**68**) 胸ひれ後方上に黒紋があり、そのまわりが白っぽく、菊の花のようにふちどられている。尾ひれの下縁が白い。
- (5) (**69**) 体はいくらか側扁し、背方は桃色ないし黄色をおびた褐色で、黒色の小斑紋が散在する。皮膚に小棘はない。
- (6) (**70**) 背面は青緑色で、眼径より小さい白点が密布する。15cm以下の小型種。
- (7) (**71**) 背面と体側に白い縞が走り、ひれはすべて鮮やかな黄色。背面と腹面に小棘がある。
- (8) (**72**) 体には小棘がなく、なめらかで、体側中央に黄色の線がある。胸ひれ後方に明瞭な黒紋があり、臀ひれは黄色である。

語 群

ア	ナシフグ	イ	クサフグ	ウ	マフグ	エ	ショウサイフグ
オ	コモンフグ	カ	アカメフグ	キ	トラフグ	ク	シマフグ
ケ	カラス	コ	ゴマフグ				

- 3 厚生労働省通知により、処理等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種類及び部位が示されています。

日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲される次のふぐの部位について、可食部位であれば○印を、不可食部位であれば×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (73) サンサイフグの皮
- (2) (74) カナフグの精巣
- (3) (75) シマフグの皮
- (4) (76) カラスのひれ
- (5) (77) トラフグとマフグの雑種の皮
- (6) (78) メフグの精巣
- (7) (79) ショウサイフグの筋肉
- (8) (80) ホシフグの皮
- (9) (81) ゴマフグの皮
- (10) (82) イシガキフグの精巣
- (11) (83) クロサバフグの肝臓
- (12) (84) コモンフグの皮

- 4 次の文は、ドクサバフグの特徴について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (85) 背面の小棘は背ひれまで達しない。
- (2) (86) 腹面には小棘がある。
- (3) (87) 尾ひれの中央は突出している。
- (4) (88) 背ひれのつけ根は黒い。

5 次の文は、ふぐ毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (89) 「テトロドトキシン」と呼ばれ、ふぐだけが持つ毒である。
- (2) (90) 有機溶媒や水に不溶だが、酸性溶液には可溶である。
- (3) (91) 人は、毎日中毒しない範囲で摂取しても、抵抗性や免疫性を獲得することはない。
- (4) (92) 強力な毒物であるが、青酸カリほど強くはない。
- (5) (93) ふぐ毒の毒量を表す単位に、MU（マウスユニット）があり、1 MUとは体重20gのマウスを30分で死亡させる毒量をいう。
- (6) (94) ふぐの毒性は、種類や臓器によって異なるほか、同一種類でも個体によって大きく異なり、また、季節によっても大きく変化する。
- (7) (95) 湿熱及び乾熱に抵抗し、毒性を失わない。
- (8) (96) 紫外線照射により容易に毒力が低下する。

6 次の文は、ふぐ（フグ科魚類）の体の各部位の特徴について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (97) 泳ぐ時には、他の魚と違い背ひれと臀ひれを同時に左右に振って、身体を動かさずに前進する。
- (2) (98) 肝臓は一または二葉からなり、これに付属して「ニガブクロ」と呼ばれることもある緑色の腎臓がある。
- (3) (99) 普通の魚と異なり肋骨がない。
- (4) (100) 歯は非常に強く、様々なものを食べ、天然のトラフグの胃袋を調べると、巻き貝、サンゴ片のようなものから、イワシ、サバなども認められる。

令和7年ふぐ処理師試験学科試験解答用紙

受 験 番 号			氏 名	

衛生法規

1	1	2	3	4	5	2	6	7	8	9	10
	コ	ア	ク	カ	キ		キ	コ	イ	ク	エ
3	11	12	13	14	15	4	16	17	18	19	20
	×	×	○	○	○		○	×	○	○	×
5	21	22	23	24	25	6	26	27	28	29	30
	○	○	○	×	○		イ	キ	オ	エ	ウ

食品衛生学

1	31	32	33	34	35	2	36	37	38	39	40
	イ	ウ	ア	オ	エ		×	○	○	×	○
3	41	42	43	44	45	4	46	47	48	49	50
	×	○	×	○	○		×	×	○	×	○
5	51	52	53	54	55	6	56	57	58	59	60
	ウ	ア	エ	オ	イ		ウ	イ	エ	オ	ア

ふぐに関する知識

1	61	62	63	64								
	×	○	×	○								
2	65	66	67	68	69	70	71	72				
	キ	オ	エ	ア	カ	イ	ク	ウ				
3	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82		
	×	○	○	○	×	○	○	×	×	○		
	83	84					4	85	86	87	88	
	×	×						×	○	×	○	
5	89	90	91	92	93	94	95	96				
	×	○	○	×	○	○	○	×				
6	97	98	99	100								
	○	×	○	○								