

# 令和5(2023)年度 栃木県ふぐ処理者認定試験 学科試験問題

指示があるまで開けてはいけません

試験問題は、表紙を含め 7 枚です。最終ページは、11 ページです。  
試験開始後、試験問題の枚数とページ数をまず確認してください。

## 【注意事項】

- 1 この試験問題は、問1から問30までの30問です。
- 2 解答用紙に受験番号（2桁の数字）を忘れずに記入してください。
- 3 各問題に対する正解は1つです。問題1問につき、ア～エのうち1つのみを解答用紙に記入してください。2つ以上記入すると点数になりません。
- 4 解答は、鉛筆ではっきりと、ていねいに記入してください。また、解答を訂正する場合は、元の解答を消しゴムで完全に消してから、改めて解答を記入してください。  
解答が判別不能の場合は、点数になりません。
- 5 指示があるまでは、退室できません。
- 6 この試験問題は、持ち帰ることができます。
- 7 合格者の発表は、令和5(2023)年11月15日(水)午前11時から、合格者受験番号の栃木県庁舎屋外掲示場への掲示及び栃木県ホームページへの掲載により行います。  
なお、掲示及び掲載の期限は、令和5(2023)年12月14日(木)までです。

栃 木 県



# I 水産食品の衛生に関する知識

## 水産食品に関する衛生法規

問1 次の食品衛生法（昭和22年法律第233号）に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア この法律は、国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- イ この法律が対象とする食品には、経口薬は含まれない。
- ウ ふぐ処理者として認定された者は、都道府県知事等の許可を受けることなく、魚介類販売業を営むことができる。
- エ 食品等事業者が食中毒を起こした場合、この法律に基づき営業の禁止又は停止を命じられることがある。

問2 次の食品衛生法第54条に基づく施設基準又は同法第13条に基づく規格基準等に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐを処理する施設にあっては、ふぐの処理をするための専用の器具を備えること。
- イ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を、必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- ウ 生食用鮮魚介類の加工基準として、「原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない」と定められている。
- エ 生食用鮮魚介類の保存基準として、「生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、4℃以下で保存しなければならない」と定められている。

## 水産食品の衛生学

問3 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 熱に強く、魚介類を十分に加熱したとしても、食中毒の予防にはつながらない。
- イ 真水に弱いので、調理前に魚介類を水道水でよく洗うことが、刺身を原因とする食中毒の予防につながる。
- ウ 増殖速度が遅いので、数時間程度であれば、冷蔵保管する必要はない。
- エ 日本近海の海水から、季節に関係なく年間を通して均一に検出される。

問4 次の食品営業施設の一般衛生管理に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を清潔なタオルで覆うと良い。
- イ 施設においておう吐があった場合には、直ちに吐しゃ物を拭き取れば、殺菌剤を用いた消毒の必要はない。
- ウ 水道水ではなく井戸水を使用する場合には、5年に1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存する必要がある。
- エ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持する。

## Ⅱ ふぐに関する一般知識

### 1 関係法規

問5 次の栃木県ふぐ処理等指導要綱第1条(目的)の規定で、( )に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

この要綱は、ふぐの(A)及び(B)に関して必要な事項を定めることにより、ふぐの毒による食中毒の発生を防止することを目的とする。

	A	B
ア	養殖	輸入
イ	養殖	販売
ウ	処理	輸入
エ	処理	販売

問6 次の食品衛生法第6条により販売が禁止される食品に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 病原微生物に汚染され、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。
- イ 一般消費者に対し、未処理のふぐを販売することは禁止されている。
- ウ 自然に有毒な物質が含まれる食品は、その程度又は処理により人の健康を損なうおそれがないと認められるものであっても、販売が禁止されている。
- エ 異物の混入又は添加により、人の健康を損なうおそれがある食品は、販売が禁止されている。

問7 次のふぐ処理の定義に関する記述で、( )に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

ふぐ処理とは、ふぐの有毒部位を(A)すること又は卵巣及び皮の塩蔵処理を行い、製品の(B)を確認することである。

	A	B
ア	除去	塩分濃度
イ	除去	毒性
ウ	無毒化	塩分濃度
エ	無毒化	毒性

問8 次のふぐ処理者の定義、責務等に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると厚生労働大臣が認める者である。
- イ ふぐ処理者は、厚生労働大臣が実施する試験を受験し、認定される者である。
- ウ ふぐ処理者の監督の下であっても、ふぐ処理者でない者は、ふぐの処理を行うことができない。
- エ ふぐ処理者に責務の不履行、不正な取得等があった場合は、ふぐ処理者認定が取り消されることがある。

## 2 ふぐの種類と鑑別

問9 次の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種類のふぐのうち、「筋肉・皮・精巢」の部位について、食用可能な部位の組合せがトラフグと同じものはどれか。

- ア シロサバフグ
- イ マフグ
- ウ クサフグ
- エ ハコフグ

問10 次の食用にできるふぐの漁獲海域に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 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種類のふぐであれば、漁獲海域によらず、食用とすることができる。
- イ 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の判断基準は、南シナ海で漁獲されるふぐについても適用される。
- ウ 岩手県釜石湾で漁獲されたコモンフグは、食用とすることができる。
- エ 宮城県雄勝湾で漁獲されたヒガンフグは、食用可能とは認められていない。

問11 次のふぐのうち、以下の特徴に当てはまるものはどれか。

体長50センチメートル前後。背面と体側上部が暗緑褐色で、成魚では、幼魚の頃に見られた小白斑と黄色線は消失しているが、胸ビレ後方にある大きめの黒紋や、尻ビレの黄色は残る。体表に小棘（とげ）がなく、平滑である。

- ア ヒガンフグ
- イ ナシフグ
- ウ マフグ
- エ シロサバフグ

問12 次のふぐのうち、以下の特徴に当てはまるものはどれか。

体長35センチメートル前後。背面と体側上部が茶褐色で、背面には濃褐色の不規則な網目模様を呈し、体側には濃褐色の斑紋が散布する。また、体側には黄色線が縦走する。胸ビレ後方に黒紋はないが、やや大きめの黒斑が集まる。腹部や尻ビレが白いほか、尾ビレの下縁が白い場合もある。背部及び腹部は小棘がなく平滑。

- ア ショウサイフグ
- イ サンサイフグ
- ウ クサフグ
- エ クロサバフグ

問13 次の有毒ふぐの排除に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ドクサバフグは、魚体全てが有毒なふぐであり、確実に排除する必要がある。
- イ 漁場により、サバフグ類にドクサバフグが、サンサイフグにコモンダマンが混獲されることがあり、確実な排除が求められる。
- ウ まれに、いわゆる「両性ふぐ」といわれる雌雄同体のふぐが見られることがあり、この場合、精巣は食用可能な部位で、卵巣は有毒部位とされる。
- エ ふぐには、トラフグとカラスの中間種のような個体を確認されることがあり、この場合、両種ともに食用可能とされている部位を可食部位とする。

### 3 ふぐの処理と鑑別

問14 次のうち、トラフグの処理の際に確実に除去する必要があるものの組合せとして、正しいものはどれか。

- ア 卵巣 - 血塊
- イ 卵巣 - 骨
- ウ 精巣 - 血塊
- エ 精巣 - 骨

問15 次のふぐの有毒部位の除去にかかる留意事項に関する記述で、( ) に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

除去処理に用いた包丁、まな板等の器具の洗浄は、処理作業中 ( A )、必要に応じ、( B ) で十分に行うこと。

- |   | A        | B  |
|---|----------|----|
| ア | であっても    | 清水 |
| イ | であっても    | 熱水 |
| ウ | は避けるようにし | 清水 |
| エ | は避けるようにし | 熱水 |

問16 次の凍結ふぐの取扱いに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア ふぐを凍結する場合は、できるだけ内臓を保持した状態で、急速凍結すること。
- イ 凍結保管は、マイナス4℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
- ウ ふぐの解凍は、流水等を用いて迅速に行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
- エ 急速凍結であれば、ふぐを再凍結してもよい。

問17 次の除去した有毒部位の処分方法に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 「焼却」は確実な処分方法である。
- イ 1時間程度煮沸すれば、確実に無毒化できる。
- ウ 施錠できる部屋で保管すれば、容器の施錠は不要である。
- エ 屋外に保管する場合に限り、施錠できる容器に保管する。

問18 次のナシフグに関する記述で、( ) に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

ナシフグの取扱いは、指定された海域で漁獲されたものに限られており、有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの可食部位は ( A ) であり、有明海及び橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものについては、( B ) も可食部位である。

	A	B
ア	筋肉	皮
イ	筋肉	精巢
ウ	精巢	皮
エ	精巢	筋肉

問19 次のふぐ処理施設において卵巣及び皮を塩蔵処理する際に留意すべき事項のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐの卵巣及び皮の塩蔵処理は、あくまでも、限られた地域において限定的な製法で行われてきたものであり、ふぐの一般的な処理方法ではないこと。
- イ 未処理の卵巣及び皮が処理施設以外へ搬送され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われるための処理要領を作成すること。
- ウ 製品については、出荷前にロットごとの毒性検査を行い、その毒力がおおむね100 MU/gを超えないことを確認の上、出荷すること。
- エ 衛生的かつ適正な塩蔵処理（卵巣：2年以上、皮：6月以上）を行うこと。

問20 次のうち、ふぐの処理を行うための食品営業許可業種として、正しいものはどれか。

- ア 魚介類競り売り営業
- イ 水産製品製造業
- ウ 冷凍食品製造業
- エ そうざい製造業

## 4 ふぐの一般知識

問2 1 次のふぐの名称に関する記述で、( ) に当てはまる語句として、正しいものはどれか。

ふぐの名称は、ふぐの部位別の毒性の判断を誤るおそれがあるので、( ) を用いること。

- ア 学名
- イ 標準和名
- ウ 地方名
- エ 学名又は標準和名

問2 2 次のふぐの表示に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 生鮮食品のふぐについては、名称及び原産地等を表示する。
- イ ふぐ加工品等については、名称、賞味（消費）期限等を表示するが、有毒部位除去の旨を記載すれば、原料ふぐの種類<sup>さかのぼ</sup>の表示は省略できる。
- ウ 食中毒発生時の<sup>さかのぼ</sup>遡りの観点から、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示する。
- エ ふぐの表示の根拠法令として、食品表示法及び食品表示基準が挙げられる。

問2 3 次のふぐの形態的特徴や生態に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア フグ科やハリセンボン科のふぐは、肋骨がない。
- イ フグ科やハリセンボン科のふぐは、鑿（のみ）状の歯を有している。
- ウ フグ科やハリセンボン科のふぐは、腹を膨らませることができる。
- エ 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。

問2 4 次のふぐの構造に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア トラフグの心臓と脾臓は、一般に、大きさ・形状・色が酷似している。
- イ 筋膜（身皮）の上層に粘膜を挟んで存在する皮下組織は、「三河の隣が遠江である」ことから「とおとうみ」と一般に称される。
- ウ ふぐのヒレは、左右の胸ビレ、背ビレ、腹ビレ、尻ビレ、尾ビレの6枚である。
- エ トラフグの肝臓を除去して裏返すと、その中央付近に胆のうがある。

問25 次のふぐの寄生虫に関する記述で、( )に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

( A )は、体長1～2センチメートル程度で、ふぐの胸ビレの下の皮膚に吸盤により吸着して寄生する、やや楕円形の外部寄生虫である。

また、ふぐの体内には、( B )と呼ばれる内部寄生虫がいることがある。この寄生虫は、クジラやイルカなどの海産哺乳類を最終的な宿主とする線虫である。

	A	B
ア	クドア	アニサキス
イ	クドア	エラムシ
ウ	テフ(チョウ)	エラムシ
エ	テフ(チョウ)	アニサキス

問26 次のふぐ毒に関する記述で、( )に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

ふぐは、猛毒のふぐ毒( A )を持ち、毒力はふぐの種類及び部位によって( B )。

	A	B
ア	テトロドトキシン	異なる
イ	テトロドトキシン	変わらない
ウ	アフラトキシン	異なる
エ	アフラトキシン	変わらない

問27 次のふぐ毒による食中毒の特徴に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 一時的に意識消失や呼吸停止を起こすことがあるが、死に至ることはない。
- イ 一般に、食後24時間程度で症状が発現する。
- ウ 塩もみ、水さらし、加熱等による弱毒化で防止できる。
- エ 主な症状は麻痺である。

問28 次のふぐ毒による食中毒の発生状況に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 国内においては、数年に1度発生する程度のまれな食中毒である。
- イ 家庭での素人料理が原因になることが多い。
- ウ 飲食店等において客からの依頼により有毒部位を提供し、食中毒が発生した事例がある。
- エ 同一種でも毒力に個体差があるので、患者の発生に偏りが出る場合がある。

問 2 9 次の輸入ふぐの取扱いに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 輸入が可能なふぐの種類及び漁獲海域は、特に限定されていない。
- イ 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又は単に内臓のみを全て除去したものに限る。
- ウ 輸入するふぐには、輸出国の公的機関により作成され、かつ、当該ふぐの種類（学名）、漁獲海域及び衛生的に処理された旨の記載のある証明書を添付することとされている。
- エ 輸入するふぐの種類を鑑別を容易にするため、凍結は個体ごとに行う。

問 3 0 次のふぐの雑種に関する記述で、（ ）に当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

（ A ）属では雑種が多く存在しており、全国の雑種を含む種類不明ふぐの発生状況を確認する必要がある。  
種類不明ふぐや両親種が鑑別できない雑種ふぐは、確実に（ B ）することが求められる。

- |   | A    | B  |
|---|------|----|
| ア | サバフグ | 除毒 |
| イ | サバフグ | 排除 |
| ウ | トラフグ | 除毒 |
| エ | トラフグ | 排除 |