

令和 7 (2025) 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、最初に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 7 (2025) 年11月12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 7 (2025) 年12月12日(金)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、正しいものはどれか。

- ア この法律で食品衛生とは、食品及び添加物を対象とする飲食に関する衛生をいい、器具及び容器包装は対象としない。
- イ この法律で食品とは、医薬品及び医薬部外品を含めた全ての飲食物をいう。
- ウ 営業上使用する器具及び容器包装は、食品に直接触れるものでなければ、必ずしも清潔で衛生的でなくてもよい。
- エ 有毒な物質が含まれる食品又は添加物は販売してはならないが、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定める場合においては、この限りでない。

問2 次の食品衛生法第54条に基づく営業施設の基準又は同法第13条に基づく食品又は添加物の基準・規格等に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐを処理する際に使用する器具は、使用前後によく洗浄すれば、他の食品に使用する器具と兼用であってもよい。
- イ 食品又は添加物と接触するおそれのある器具等は、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させる。
- ウ 生食用鮮魚介類には、凍結させたものは含まれない。
- エ 生食用鮮魚介類の保存基準では、「清潔で衛生的な容器包装に入れ、10℃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 次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効である。
- イ 嘔吐や下痢などの症状がなくても、感染していることがある。
- ウ このウイルスを原因とする食中毒は、一般に夏よりも冬の時期に多く発生する。
- エ ワクチン接種により、発症を予防することができる。

問4 次の食品営業施設における一般衛生管理に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 食品を調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かない。
- イ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしない。
- ウ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しない。
- エ 水道水ではなく井戸水を使用する場合にあっては、3年に1回水質検査を行う。

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）の規定に関する記述で、A、

B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 | 処理 | 販売 |
| イ | 処理 | 保管 |
| ウ | 養殖 | 保管 |
| エ | 養殖 | 販売 |

問6 次の栃木県ふぐ処理等指導要綱に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐ処理者の認定証の交付を受けた者は、認定証の記載事項に変更があったときは、認定証の書換交付を受けることができる。
- イ ふぐ処理営業を営む者は、ふぐ処理営業届出済証をふぐ処理施設の見やすい場所に掲示しなければならない。
- ウ ふぐ処理者の認定があれば、ふぐ処理施設以外の場所であっても、ふぐの処理に従事することができる。
- エ ふぐ処理営業を営む者は、ふぐ処理営業を廃止したときは、速やかにふぐ処理営業廃止届を保健所長に提出しなければならない。

問7 次の食品衛生法第6条の規定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食品は、販売が禁止されている。
- イ ふぐ処理営業の届出をすることにより、一般消費者に対し、未処理のふぐを販売することができる。
- ウ 自然に有毒な物質が含まれ又は付着している食品であっても、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められるものであれば、販売することができる。
- 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 8 次のふぐ処理の定義に関する記述で、A、B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、ふぐの有毒部位を除去すること又はA及び皮のBを行い、製品の毒性を確認することをいう。

- | | (A) | | (B) |
|---|-----|--|------|
| ア | 精巢 | | 湯引き |
| イ | 精巢 | | 塩蔵処理 |
| ウ | 卵巣 | | 湯引き |
| エ | 卵巣 | | 塩蔵処理 |

問 9 次のふぐ処理者の定義、責務等に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐ処理者とは、確実にふぐの処理ができると都道府県知事等が認める者である。
- イ ふぐ処理者は、ふぐを処理する際の留意事項を確実に実行し、ふぐ処理を行う者として、ふぐによる食中毒の防止に努めることとされている。
- ウ ふぐ処理者でない者は、ふぐ処理者の立会いの下であっても、ふぐの処理を行うことができない。
- エ 業としてふぐ処理を行おうとする者は、あらかじめふぐ処理者の資格を証する書類を添付し、ふぐ処理営業届を営業施設の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。

2 ふぐの種類と鑑別

問10 次のうち、皮が可食部位ではないふぐの種類はどれか。

- ア ハリセンボン
- イ マフグ
- ウ シマフグ
- エ シロサバフグ

問11 次のうち、ふぐの種類とすべての部位を食用にできない漁獲海域の組合せとして、正しいものはどれか。

- | (ふぐの種類) | (食用にできない漁獲海域) |
|---------|--|
| ア ヒガンフグ | － 香川県及び岡山県の瀬戸内海 |
| イ ヒガンフグ | － 岩手県 ^{おきらい} 越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県 ^{おがつ} 雄勝湾 |
| ウ コモンフグ | － 有明海及び橘湾 |
| エ コモンフグ | － 香川県及び岡山県の瀬戸内海 |

問12 次の特徴を有するふぐの種類はどれか。

特徴：体長35センチメートル前後になる中型種。体表には小^{しょうきよく}棘がなく平滑である。背面から体側上部にかけて灰白色の地色に多数の褐色の斑点が密布し、それらがつながって灰白色の斑点模様や不規則な網目模様を呈する。背ビレや尾ビレは褐色であるが、臀ビレは白色である。

- ア クロサバフグ
- イ ハコフグ
- ウ ショウサイフグ
- エ アカメフグ

問13 次のうち、フグ科トラフグ属に分類されないふぐはどれか。

- ア コモンフグ
- イ イシガキフグ
- ウ ナシフグ
- エ ゴマフグ

問 1 4 次のふぐの種類のうち、すべての部位が食用不可であるものはどれか。

- ア ヒトヅラハリセンボン
- イ サンサイフグ
- ウ コモンダマシ
- エ ゴマフグ

問 1 5 次のドクサバフグに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 鰓孔^{えらあな}の色は、特に黒い。
- イ 背面に棘^{とげ}があり、背ヒレのつけ根まである。
- ウ 背ヒレのつけ根の色は、特に黒い。
- エ 腹面^{とげ}に棘がある。

3 ふぐの処理と鑑別

問 1 6 次のふぐの部位と毒性に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 胃と腸の境界は明瞭であり、腸を適切に除去すれば胃は食用にできる。
- イ 脾臓は有毒部位であり、「にがだま」とも呼ばれる。
- ウ 一個体に雌雄混合した両性生殖腺は、精巣部分であっても食用にすることはできない。
- エ 皮が有毒のふぐであっても、ヒレは食用にできる。

問 1 7 次の凍結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 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、十分に時間をかけて凍結する。
- イ 凍結保管は、マイナス18℃以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくする。
- 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 一度解凍したふぐは、再凍結は行わない。

問 1 8 次の除去した有毒部位の取扱いに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 焼却は、有毒部位を確実に処分する方法のひとつである。
- イ 施錠できる屋内であれば、有毒部位を保管する容器の施錠は不要である。
- ウ 有毒部位を水にさらすと、無毒化できる。
- エ 有毒部位は、汚染防止のため必ず冷凍して保管しなければならない。

問 1 9 次のナシフグの取扱いに関する記述のうち、正しいものはどれか。

- ア 有明海及び橘湾で漁獲され、佐賀県が定める要領に基づき処理されたものについては、精巣が可食部位である。
- イ 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、精巣が可食部位である。
- ウ 瀬戸内海域で漁獲され、香川県が定める要領に基づき処理されたものについては、皮が可食部位である。
- エ 瀬戸内海域で漁獲され、山口県が定める要領に基づき処理されたものについては、皮が可食部位である。

問 2 0 次の卵巣及び皮を塩蔵処理する際の留意事項に関する記述で、A～Cに当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

- ・塩蔵処理は、卵巣にあつてはA以上、皮にあつてはB以上行うこと。
- ・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C MU（マウスユニット）／gを超えないことを確認の上、出荷すること。

	(A)	(B)	(C)
ア	6 月	2 年	1000
イ	6 月	2 年	10
ウ	2 年	6 月	1000
エ	2 年	6 月	10

問 2 1 次のうち、ふぐの処理を行うことができない業種はどれか。

- ア 飲食店営業
- イ 魚介類販売業
- ウ 水産製品製造業
- エ そうざい製造業（複合型そうざい製造業を除く）

4 ふぐの一般知識

問 2 2 次のふぐの名称に関する記述で、A～Cに当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

ふぐの名称には、A、B、Cなどがあるが、ふぐの種や部位別の毒性の判断を誤るおそれがあるため、Aを用いること。

	(A)	(B)	(C)
ア	学名	標準和名	英名
イ	標準和名	学名	地方名
ウ	地方名	英名	標準和名
エ	英名	標準和名	地方名

問 2 3 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、ふぐ加工品ともに、表示の無い商品は販売できない。
- イ ふぐ加工品等については、有毒部位除去済の旨を表示すれば、原料ふぐの種類^の表示は省略することができる。
- ウ ふぐ加工品等は、食中毒発生時の^{さかのぼ}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必要がある。
- エ 生鮮食品、ふぐ加工品ともに、原産地、原料原産地について虚偽の表示がされた場合は、直ちに罰則が適用されることがある。

問 2 4 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 フグ科のふぐは、腹ビレがある。
- イ ハリセンボン科のふぐは、肋骨がない。
- ウ フグ科やハリセンボン科のふぐは、腹を^{ふく}膨らませることができる。
- エ ハコフグ科のふぐは、^{のみ}鑿状の歯を有している。

問 2 5 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 腎臓は、「かくしぎも」とも呼ばれ、組織はかたいため、容易に原型のまま取り出すことができる。
- イ クチバシは前上顎骨^{ぜんじょうがくこつ}、癒合歯^{ゆごうし}、皮からなる。
- ウ 皮下組織（とおとうみ）には粘膜が多く付いている。
- エ 一部の種のふぐには、表皮に小棘^{しょうきよく}がある。

問 2 6 次のふぐなどの生鮮魚介類における寄生虫に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア 十分な冷凍や加熱を行うことにより、ほとんどの寄生虫は死滅する。
- イ ウミチョウは、ふぐの胸ビレ下の皮膚に吸盤で寄生する。
- ウ エラムシは、ふぐの鰓孔^{えらあな}につく寄生虫で、エラや肝臓が貧血状態になり、いわゆる「鰓ぐされ」を起こす。
- エ アニサキスは、醤油やわさびで死滅する。

問 2 7 次のふぐ毒に関する記述で、A、Bに当てはまる語句の組合せとして、正しいものはどれか。

ふぐ毒の本体は、猛毒のAであり、この毒は熱にB。

- | | (A) | | (B) |
|---|----------|--|-----|
| ア | シガトキシン | | 強い |
| イ | シガトキシン | | 弱い |
| ウ | テトロドトキシン | | 強い |
| エ | テトロドトキシン | | 弱い |

問 2 8 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 ふぐ毒による食中毒には、有効な解毒剤がある。
- イ 中毒量と致死量の間には大きな幅があるため致命率は低い。
- ウ 食中毒の原因施設としては、飲食店などの営業施設が最も多い。
- エ 食後早いときは20分から、通常は1時間から6時間以内で発症することが多い。

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、限定されていない。
- イ 輸入するふぐの形態は、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限られる。
- 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、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が添付が必要である。
- エ 種類の鑑別を容易にするため、凍結は原則として個体ごとに行う。

問 3 0 次の種類が不明なふぐに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- ア ふぐ処理者は、全国の雑種を含む種類が不明なふぐの発生状況を確認する必要がある。
- イ トラフグ属では、雑種が多く存在する。
- ウ 雑種のふぐは、外見からその両親種の特性が容易である。
- エ 種類が不明なふぐは、確実に排除する必要がある。