

令和 7 年度  
( 2 0 2 5 年度 )

熊 本 県 ふ ぐ 処 理 師 試 験 問 題

注 意 事 項

- 1 この試験問題は、係員の指示があるまで開けないでください。
- 2 この試験問題は、表紙を含めて全部で 8 枚あります。  
枚数を確認めて過不足がある場合は、黙って手を挙げてください。
- 3 解答用紙には、「受験番号」と「氏名」を忘れずに記入してください。
- 4 試験時間は、午前 9 時 2 0 分から午前 1 0 時 5 0 分までの 9 0 分間  
です。  
試験時間内の退室は、午前 1 0 時から午前 1 0 時 4 0 分まで認め  
ます。一度退室した場合は、原則再入室できません。
- 5 試験時間内に発言をしてはいけません。  
用事があるときは、黙って手を挙げてください。
- 6 受験票は、午後の試験にも使用しますので、試験終了後も各自保管  
しておいてください。試験終了後は、持ち帰ってください。  
なお、問題用紙は、各自持ち帰っても結構です。

A decorative border consisting of a repeating pattern of small, stylized floral or star-like motifs arranged in a horizontal line. The pattern is composed of numerous small, dark, star-shaped elements that are evenly spaced and repeat across the entire width of the image. The overall effect is a dense, textured line of decorative elements.

## I 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記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。
- ② 食品等事業者には、器具若しくは容器包装を製造、輸入、販売する人も含まれる。
- ③ この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品も含まれる。
- ④ 令和3年6月1日に施行された改正食品衛生法で、新たな食品営業許可業種として漬物製造業や水産製品製造業が創設された。

問2 食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 食品等事業者は、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得に努めなければならない。
- ② 食品等事業者は、販売食品等の自主検査を実施するように努めなければならない。
- ③ 食品等事業者は、販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称など必要な情報に関する記録を作成するよう努めなければならないが、これを保存する必要はない。
- ④ 食品等事業者は、作成した記録を、国や都道府県等への提供に努めなければならない。

問3 熊本県食品衛生基準条例に定める食品営業施設の施設基準に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 従業者の手指を洗浄し、及び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。
- ② 便所には、専用の流水式手洗い設備を有すること。
- ③ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒が容易に行うことができるよう、水を吸収する材料で作られていること。
- ④ 排水設備は、汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

問4 食品衛生法に定める一般的な衛生管理に関する基準のうち、食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の衛生管理に関する次の記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。
- ② 施設においておう吐した場合には、営業終了後、殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ③ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ④ 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

問5 食品衛生法に定める一般的な衛生管理に関する基準のうち、施設・設備等の衛生管理に関する次の記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 施設及びその周辺を定期的に清掃し、清潔な状態を維持すること。
- ② 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することは特に問題ない。
- ③ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ④ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

## Ⅱ ふぐに関する一般知識

### 1 関係法規

問6 熊本県ふぐ取扱条例第1条に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

熊本県ふぐ取扱条例は、ふぐの取扱について必要な(ア)を行い、もってふぐの(イ)による(ウ)を防止することを目的としている。

	ア	イ	ウ
① 規制		有害な物質	事故
② 確認		毒	事故
③ 確認		有害な物質	食中毒
④ 規制		毒	食中毒

問7 食品衛生法第6条で販売等を禁止している食品に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腐敗し、若しくは変敗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 添加物、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厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- ③ 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もの。
- ④ 不潔、異物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。

問8 熊本県ふぐ取扱条例第2条に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

熊本県ふぐ取扱条例において「処理」とは、ふぐの( ア )、胃、腸その他の毒性のある部位を( イ )することをいい、「ふぐ処理師」とは、ふぐの処理に関する( ウ )する者である。

- |   | ア     | イ  | ウ     |
|---|-------|----|-------|
| ① | 精巣、肝臓 | 消毒 | 管理に従事 |
| ② | 卵巣、肝臓 | 除去 | 実務に従事 |
| ③ | 精巣、皮  | 消毒 | 実務に従事 |
| ④ | 卵巣、皮  | 除去 | 管理に従事 |

問9 熊本県ふぐ取扱条例第9条に規定するふぐの処理に関する次の記述のうち、( )の中に入る語句として、正しいものを1つ選びなさい。

有毒部位を直ちに処分しないときは、( ) こと。

- ① 専用の廃棄物容器に入れて施設を施錠する
- ② 専用の金庫に保管する
- ③ 鍵をかけた専用の部屋に保管する
- ④ 専用の廃棄物容器に入れて鍵をかける

問 1 0 熊本県ふぐ取扱条例に規定するふぐ処理師の免許等の手続に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理師は、ふぐ処理従の事の有無に関わらず、常に免許証を携帯しなければならない。
- ② ふぐ処理師の免許は、知事の行うふぐ処理師試験に合格した者に対し、その申請に基づいて知事が与える。
- ③ ふぐ処理師は、免許証の記載事項に変更が生じたときは、免許証を添えて、知事に書換えを申請しなければならない。
- ④ ふぐ処理師は、免許証を亡失し、又はき損したときは、再交付を受けることができる。

## 2 ふぐの種類と鑑別

問 1 1 ふぐに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 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るが、この場合の生殖巣は可食部位となる。
- ② クロサバフグは、筋肉、精巣ともに可食部位である。
- ③ 可食部位は、ふぐの種類やその漁獲海域により異なっている。
- ④ 厚生労働省がこれまでに得られた知見等を基に、可食部位等を通知で明らかにしたが、岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグについては適用されない。

問 1 2 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次の組み合わせのうち、誤っているものを1つ選びなさい。(○：可食部位、×：不可食部位)

	【ふぐの種類】		【精巣】		【皮】
①	トラフグ	—	○	—	○
②	マフグ	—	○	—	×
③	ショウサイフグ	—	○	—	×
④	コモンフグ	—	○	—	×

問 1 3 ドクサバフグの特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 背面の小棘（トゲ）は、背ヒレには達しない。
- ② 腹面には、小棘がある。
- ③ 尾ヒレの中央は、深く切り込んだものが多い。
- ④ 背ヒレのつけ根は、とくに黒い。



問 1 4 クロサバフグの特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 小棘（トゲ）は、背ヒレまで達していない。
- ② 腹面には、小棘がある。
- ③ 尾ヒレの上下端まで、黒色である。
- ④ 尾ヒレの中央部は、丸く突き出している。

問 1 5 ナシフグの特徴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 背面に小棘（トゲ）がある。
- ② 臀ヒレは、白色である。
- ③ 胸ヒレ後方上に、黒い菊花状に縁どられた白紋がある。
- ④ 尾ヒレの下縁は、黄色である。

### 3 ふぐの処理と鑑別

問 1 6 有毒部位の除去に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行うこと。
- ② 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ、清水で十分洗浄すること。
- ③ 除去した卵巣、肝臓等の有毒部位を専門の処理業者に引き渡す場合は、一般廃棄物として引き渡して構わない。
- ④ ふぐの販売、加工又は処理を業として行う者以外にふぐを販売するときは、ふぐの有毒部位を除去したものでなければならない。

問 1 7 凍結ふぐの取扱いに関する次の記述のうち、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 凍結は、最大氷結晶生成帯をゆっくりと通過させる緩慢凍結によること。
- ② 凍結保管は、できうる限り低温（マイナス18℃以下）で行い、氷結晶の変動を少なくするため、保管温度は一定に保つこと。
- ③ 解凍は、室温に放置し、速やかに行うこと。
- ④ 解凍後は直ちに処理することが原則だが、正しい凍結を行えば、再凍結を行ってよい。

問 1 8 有毒部位の処分に関する次の記述のうち、( ) にあてはまる語句のとして、正しいものを1つ選びなさい。

有毒部位は、( )、埋却、薬品処理その他人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すること。

- ① 煮沸
- ② 冷凍
- ③ 細切
- ④ 焼却

問 1 9 熊本県の「ナシフグの取扱要綱」に規定するナシフグの取扱いに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ナシフグの採捕海域は、橘湾海域及び有明海域とする。
- ② ナシフグを漁獲し、出荷しようとする漁業者は、指定産地仲買人には出荷できない。
- ③ ナシフグの処理は、鮮魚にあつては漁獲から3日以内、冷凍品にあつては当日に処理できる量を解凍し直ちに処理すること。
- ④ 卸売り市場の荷受けは、産地保証確認証紙を貼付していないナシフグの出荷箱は取り扱わないものとする。

問 2 0 卵巣及び皮の塩蔵処理に関する文章の（ ）にあてはまる次の数値の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵処理は、卵巣にあつては（ ア ）年以上、皮にあつては、6 月以上行い、ロットごとに製品の毒性試験を行い、その毒力がおおむね（ イ ） MU／g を超えないことを確認すること。

	ア		イ
①	2	——	1 0 0
②	1	——	1 0 0
③	2	——	1 0
④	1	——	1 0

問 2 1 ふぐの処理を行うことができる営業施設のうち、次の（ ）にあてはまる語句として、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの処理を行う施設は、（ ）、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は複合型冷凍食品製造業の営業の許可を受けた施設であつて、ふぐを処理する施設の要件を満たす施設であること。

- ① 飲食店営業
- ② そうざい製造業
- ③ 密封包装食品製造業
- ④ 魚介類競り売り業

## 4 ふぐの一般知識

問 2 2 ふぐの種類別の呼称に関する次の説明の（ ）にあてはまる語句の組み合わせのうち、正しいものを1つ選びなさい。

ふぐの種類別の呼称については、古くから（ ア ）が多く用いられ、同じものであっても（ イ ）では全く別の種類のものである事例も見受けられることから、ふぐの種類を表示に当たっては、「（ イ ）〇〇フグ」と表示する。

- |   | ア    | イ    |
|---|------|------|
| ① | 学名   | 地方名  |
| ② | 標準和名 | 地方名  |
| ③ | 学名   | 標準和名 |
| ④ | 地方名  | 標準和名 |

問 2 3 ふぐ加工品の販売に際し必要な次の食品表示に係る説明のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ナシフグを販売する場合は、漁獲水域を表示しなければならない。
- ② 冷凍食品のうち、切り身にしたふぐを凍結させたものを販売する場合は、冷凍食品である旨を表示しなければならない。
- ③ 加工年月日、ロット番号等、ロットが特定できるものは、必ず全てを表示しなければならない。
- ④ 輸入品にあつては、原産国名を表示しなければならない。

問 2 4 フグ科やハリセンボン科の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ほとんどは、世界の寒帯の寒い海に広く分布している。
- ② 肋骨及び腹ビレがない。
- ③ 胃に水や空気を入れて膨腹することができる。
- ④ 歯は、板状となっている。

問 2 5 ふぐの解剖学に関する次の記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① 脾臓は、明赤色で肛門に密接している。
- ② 腎臓は、やや不規則的な形を呈し、体腔の背壁に密着している。
- ③ 生殖器は体腔の前方に位置し、産卵期においてもサイズの変化はない。
- ④ 胆のうがない。

問 2 6 アニサキス幼虫に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ① 魚介類の腹腔や臓器などに見られる白い糸様の寄生虫である。
- ② 一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け又は醤油やわさびを付けることで死滅する。
- ③ マイナス 20℃で 24 時間以上の冷凍処理で死滅する。
- ④ 人の胃壁に刺入して胃痛を起こすことがある。

問 2 7 ふぐ毒に関する次の記述のうち、誤っているものを 1 つ選びなさい。

- ① ふぐ毒は、テトロドトキシンといわれる猛毒である。
- ② ふぐの毒力は、マウスで試験する。
- ③ ふぐの毒力は、ふぐの種類や部位によって異なる。
- ④ ふぐの肝臓等の組織に含まれている毒は、大量の水を用いて洗うことで、除毒することができる。

問 2 8 ふぐによる食中毒に関する次の記述のうち、正しいものを 1 つ選びなさい。

- ① ふぐ毒に対する治療方法が確立されており、発症しても死亡する事例はない。
- ② ふぐによる食中毒は、家庭での素人調理が原因となることはない。
- ③ ふぐによる食中毒の症状は、摂食後 3 時間までに現れる。
- ④ 最も重要な必発症状は、嘔吐と下痢である。

問 2 9 輸入ふぐに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 輸入されるふぐについては、輸出国の公的機関によって作成された証明書を添付したものでなければ、これを販売の用に供するために輸入してはならない。
- ② 輸入を認めるふぐは、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるクサフグなど21種類である。
- ③ 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すべて除去したものに限られている。
- ④ 冷凍されたふぐは、急速凍結法により凍結されたものであれば、保管温度に指定はない。

問 3 0 ふぐの雑種に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① トラフグ属は、他種に比べ雑種が少ない。
- ② ふぐ処理者は、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。
- ③ 両親種が鑑別できた雑種ふぐについては、両種とも可食可能な部位を可食部位とする。
- ④ ふぐの処理にあたっては、原料ふぐの選別を厳重に行い、種類不明ふぐは確実に排除する必要がある。

[illegible]