

※指示があるまで開かないこと。

令和7年度兵庫県ふぐ処理責任者試験 学科試験問題

〈受験上の注意〉

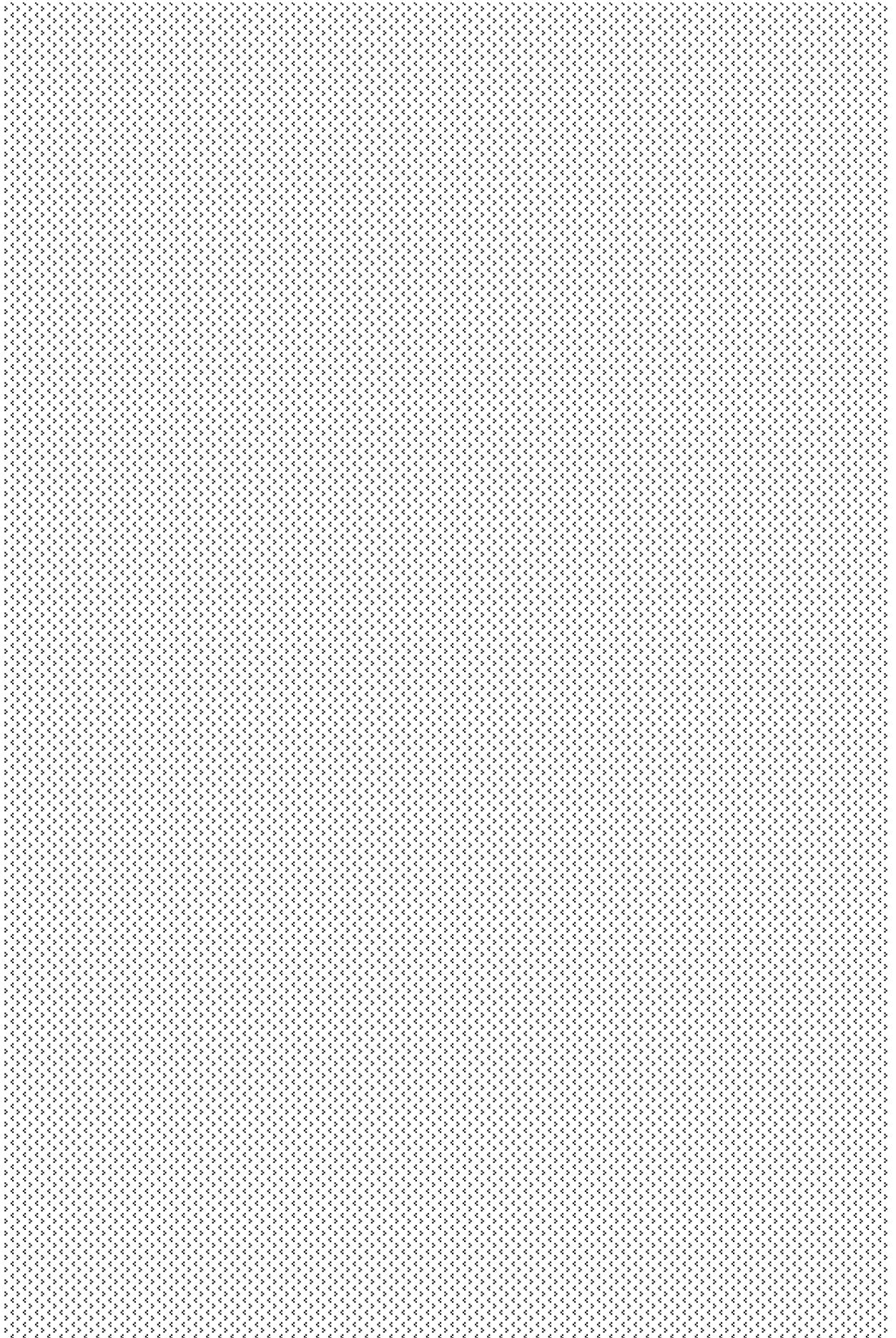
- 1 受験票は、机の上の受験番号札の手前に置いてください。
- 2 受験票、鉛筆、消しゴムのみを机の上に置いて、それ以外の物(筆箱など)は、カバンの中に入れてください。
- 3 スマートフォン等は電源を切ってカバンに入れてください。スマートウォッチ等の多機能時計の使用も認めません。腕時計は外して机の上においてください。
- 4 カバンは足もとに置いてください。
- 5 試験時間は午後1時40分から午後2時30分までの50分です。
- 6 試験開始後、ただちに解答用紙に受験番号と氏名を記入し、試験問題数とページ数を確認してください。(試験問題は、30問、13ページです。)
- 7 印刷が不鮮明な場合やページが不足している場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。試験問題の内容に関する質問には応じません。
- 8 この問題用紙には自由に書き込んでも構いません。また、持ち帰っても構いませんが、必ず自宅まで持ち帰ってください(途中で捨てないようにしてください)。
- 9 試験時間中は退室できません。用便等やむを得ない場合は、その場で手をあげて試験官の指示に従ってください。
- 10 解答は、解答用紙の各問題番号の解答欄の数字①②③④の4つの選択肢から、いずれか1つを●でぬりつぶしてください。それ以外の回答は無効とします。

問題番号	解答欄			
1	●	②	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④
5	①	●	●	④

⇒ 正しい記入例

悪い記入例
(解答と見なさない)

- 11 学科試験終了後、休憩をはさみ、「ふぐの種類鑑別試験」を実施します。学科試験後すぐに帰らないようにしてください。



I 水産食品の衛生に関する知識

【問1】 食品衛生法におけるHACCPに沿った衛生管理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 危害要因分析により特定された危害要因の発生を防止し、排除し、又は許容できる水準まで低減させるため重要管理点を決定しなければいけない。
- 2 重要管理点を管理するためには、専用の検査機器を設置しなければいけない。
- 3 モニタリング方法や改善措置等の効果を定期的に検証するための手順を定めなければいけない。
- 4 営業の規模や業態に応じて、規定した措置に関する書面と実施記録を作成しなければいけない。

【問2】 ヒスタミン食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ヒスチジンを多く含むマグロ、カツオ、イワシなどの赤身魚及びその加工品が主な原因食品として報告されている。
- 2 潜伏期間は長く、喫食してから2週間後に発症することが多い。
- 3 一度食品中で生成されたヒスタミンは、調理時の加熱等では分解されない。
- 4 アレルギー様の食中毒である。

【問3】 貝毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 貝毒を蓄積した貝を外見から判断することはできない。
- 2 毒素を含むプランクトンを貝が食べて毒を蓄積し、その貝を人が食べると中毒症状を引き起こすことがある。
- 3 毒素を含むプランクトンが減れば、その海域の二枚貝等の体内の毒は減少する。
- 4 下痢性貝毒による食中毒は、喫食後、約 24 時間経過後に発症し、下痢、嘔吐、手足のしびれなどを引き起こす。

【問4】 食中毒に関する記述の組み合わせとして、正しいものを一つ選びなさい。

- ア 厚生労働省食中毒統計資料によると、令和6年の全国での食中毒による死者数は0人である。
- イ カンピロバクターによる食中毒は、生や加熱不十分の鶏肉を原因とすることが多く、新鮮な鶏肉を使っても予防できない。
- ウ 腸炎ビブリオは、他の食中毒原因菌よりも早く増殖する特性を持つため、冬場に多く発生する。
- エ 黄色ブドウ球菌は、増殖する時に耐熱性の毒素を産生するため、一度毒素が作られた後に通常の加熱調理をしても無毒化はできない。

- 1 ア・エ
- 2 イ・ウ
- 3 イ・エ
- 4 ア・ウ

【問5】 ノロウイルス食中毒に関する記述のうち、()の中に入れるべき語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

ノロウイルスは、(ア)では十分な消毒効果がなく、また、わずかなウイルス量で食中毒を引き起こせる。予防のためには食材の十分な(イ)、調理従事者の正しい手洗い、調理器具・設備の煮沸や(ウ)による消毒が有効である。

- | (ア) | (イ) | (ウ) |
|------------|------|--------------|
| 1 亜塩素酸水 | — 洗浄 | — 塩化ベンザルコニウム |
| 2 消毒用アルコール | — 加熱 | — 塩化ベンザルコニウム |
| 3 亜塩素酸水 | — 加熱 | — 次亜塩素酸ナトリウム |
| 4 消毒用アルコール | — 加熱 | — 次亜塩素酸ナトリウム |

【問6】 食品表示基準で表示が義務付けられている特定原材料ではない物質として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 いか
- 2 かに
- 3 えび
- 4 そば

II ふぐに関する一般知識

【問7】 食品衛生法施行令第35条の水産製品製造業に関する記述において、
()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。

水産製品製造業とは、魚介類その他の(A)若しくはその卵を主原料とする食品を製造する営業又は当該食品と併せて当該食品若しくは(A)等を使用した(B)を製造する営業をいい、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業を除く。

- | | (A) | | (B) |
|---|-------|---|-------|
| 1 | 海藻類 | － | 弁当 |
| 2 | 海藻類 | － | そうざい |
| 3 | 水産動物 | － | 弁当 |
| 4 | 水産動物 | － | そうざい |

【問 8】 兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱第 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、正しいものを一つ選びなさい。

兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱は、ふぐの（ア）及び（イ）に関して、
必要な事項を定めることにより、ふぐによる（ウ）の発生を防止することを目
的とする。

- | | ア | イ | ウ |
|---|----|----|-----|
| 1 | 処理 | 販売 | 食中毒 |
| 2 | 調理 | 生態 | 食中毒 |
| 3 | 処理 | 生態 | 死者 |
| 4 | 調理 | 販売 | 死者 |

【問 9】 食品衛生法第 6 条第 2 項で販売等を禁止している食品に関する次の記述
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。

(ア)、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(イ)を損なうおそれがない場合として(ウ)
が定める場合においては、この限りでない。

- | | (ア) | (イ) | (ウ) |
|---|-------|------|----------|
| 1 | 病原微生物 | — 身体 | — 都道府県知事 |
| 2 | 有毒な | — 身体 | — 厚生労働大臣 |
| 3 | 病原微生物 | — 健康 | — 都道府県知事 |
| 4 | 有毒な | — 健康 | — 厚生労働大臣 |

【問 10】 食品衛生法に規定される罰則に関する次の記述のうち、() の中に
入れるべき語句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

厚生労働省が定める食用可能なふぐの種類、部位以外のものの販売、提供等は食
品衛生法で禁止されており、違反した場合は、(A) 年以下の拘禁刑又は 300 万
円（法人の場合は (B) 円）以下の罰金に処される可能性がある。

	(A)	(B)
1	1	100 万
2	2	1,000 万
3	3	1 億
4	4	10 億

【問 11】 「兵庫県ふぐの衛生確保に関する要綱」における、ふぐ処理施設の届出
等に関する記述ア、イ、ウについて、正しいものは「○」、誤っているもの
は「×」としたときの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- ア 「ふぐ処理施設開始届」による届け出は、ふぐの処理に係る業務の開始後、
速やかに管轄する健康福祉事務所長に届け出なければならない。
- イ ふぐ処理施設の営業者は、健康福祉事務所長から交付された「ふぐ処理施設
届出済証」を施設の入口又は施設内の見やすい場所に掲示する。
- ウ ふぐ処理施設の営業者は、ふぐ処理責任者に変更が生じた場合のみ、「ふぐ処
理施設変更届」により管轄する健康福祉事務所長に届け出る。

	(ア)	(イ)	(ウ)
1	○	○	×
2	○	×	○
3	×	○	×
4	×	×	○

【問 12】 兵庫県のふぐ取扱責任者の試験に関する記述として、正しいものを一つ
選びなさい。

- 1 ふぐ処理責任者試験の受験資格には、調理従事経験は含まれていない。
- 2 兵庫県知事が行うふぐ処理責任者試験に合格した者のみ、兵庫県内でふぐの処理を行うことができる。
- 3 ふぐ処理責任者試験は、ふぐの毒に起因する食中毒の防止のために、厚生労働大臣が各都道府県において必ず毎年一回実施している。
- 4 兵庫県の試験に合格したふぐ処理責任者は、全国の都道府県等で手続きなしにふぐを処理することが認められている。

【問 13】 次のうち、食品衛生法において、ふぐを処理することが可能な営業許可
業種の組み合わせとして、正しいものを1つ選びなさい。

- 1 飲食店営業・魚介類販売業・そうざい製造業
- 2 魚介類販売業・冷凍食品製造業・密封包装製造業
- 3 飲食店営業・水産製品製造業・複合型そうざい製造業
- 4 水産製品製造業・冷凍食品製造業・複合型そうざい製造業

【問 14】 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
び部位のうち、皮が食用可能なふぐの標準和名として誤っているものを一
つ選びなさい。

- 1 トラフグ
- 2 カラス
- 3 マフグ
- 4 ネズミフグ

【問 15】 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標準和名として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 センニンフグ
- 2 ヤセハリセンボン
- 3 オキナワフグ
- 4 イシガキフグ

【問 16】 シロサバフグに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 全長 35cm 程度の中型種である。
- 2 尾ヒレの中央部は突出している。
- 3 背面の小棘（とげ）は背ヒレまで達しない点がドグサバフグと異なる。
- 4 精巣は食用可能である。

【問 17】 ふぐの形態学的特徴に関する記述のうち、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 クロサバフグの鰓孔（えらあな）は黒く、背ヒレの基部が黒い。
- 2 マフグの幼魚は白い斑点がありコモンフグと似ているが、尾ヒレが黄色く、背面に小棘（とげ）があることで、コモンフグと区別ができる。
- 3 シマフグの各ヒレは鮮やかな黄色を呈し、背面と腹面には小棘（とげ）が密生している。
- 4 カナフグは体の背面と側面は赤褐色の地色に小斑点が散在し、各ヒレも赤褐色である。

【問 18】 ふぐの取扱いに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 凍結保管は、マイナス 10℃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が望ましい。
- 2 いわゆる両性フグといわれる雌雄同体のフグが見られることがあり、この場合の生殖巣はすべて有毒部位とする。
- 3 凍結したふぐは解凍後、直ちに処理すべきであり、再凍結は行わない。
- 4 ふぐを凍結する場合は、内臓をできるだけ除去した状態で、急速凍結する。

【問 19】 ナシフグに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 精巣は、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限り食用可能である。
- 2 筋肉は、瀬戸内海で漁獲されたものに限り食用可能である。
- 3 胸ヒレ後方上部に黒紋があり、その周辺が白く花のように形どられているのが特徴である。
- 4 背ヒレと胸ヒレは黄色で、尻ヒレは白い。

【問 20】 容器包装に入れられ、流通販売される生食用のふぐの切り身の食品表示の項目として食品表示基準に定められているものについて、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 加工年月日
- 2 加工者の氏名又は名称
- 3 ふぐ処理者の資格番号
- 4 保存の方法

【問 21】 ふぐに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品表示法に基づく原料ふぐの種類を表示は、標準和名を記載しなければならない。
- 2 ショウサイフグは、地方によってはナゴヤと呼ばれることがある。
- 3 ふぐの可食部を判断する場合、筋肉にはヒレを、皮には骨を含む。
- 4 ふぐの毒力は、種類、海域、個体等によって異なる場合がある。

【問 22】 ふぐの有毒部位の保管及び処分に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分しなければならない。
- 2 肝臓は他の有毒部位とは分けて保管しなければならない。
- 3 除去した有毒部位は、透明な袋に入れ、屋外に保管しなければならない。
- 4 有毒部位は凍結させてから処分しなければならない。

【問 23】 ふぐの卵巣の塩蔵処理に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 原料であるふぐの卵巣が未処理のまま処理施設以外へ搬送されることがないように管理しなければならない。
- 2 最短でも1年以上の塩蔵が必要である。
- 3 ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね10MU/gを超えないことを確認しなければならない。
- 4 ドクサバフグの卵巣は、塩蔵処理を適切に行っても食用に供することはできない。

【問 24】 ふぐの一般的な特徴に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 体表の小棘（とげ）は、うろこが変化したものである。
- 2 主に尾ヒレを使って、前進する。
- 3 口は小さく、歯はない。
- 4 発達した肋骨により内臓を保護している。

【問 25】 ふぐの構造に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐは鰓（えら）で呼吸している。
- 2 ふぐのヒレは、左右の胸ヒレ、背ヒレ、尻ヒレ、尾ヒレの5枚である。
- 3 ふぐには胆のうがない。
- 4 ふぐの心臓は、一心房一心室である。

【問 26】 魚類の寄生虫に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アニサキスは、酢や薬味での処理では完全に死滅しない。
- 2 クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメの刺身を原因とすることが多く、食後数時間で嘔吐、腹痛、下痢等を発症する。
- 3 ふぐに寄生するエラムシの成虫は、大きさが1mm程度であるため、肉眼で確認することは困難である。
- 4 ウミチョウは、体半透明の楕円形であり、ふぐの胸ヒレの下などに寄生する。

【問 27】 ふぐの毒性に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグやマフグの卵巣や肝臓に猛毒があることが一般に知られたのは大正時代に入ってからである。
- 2 純粋なフグ毒の人に対する致死量は、1 g 程度で、青酸カリと同等の強さである。
- 3 フグ毒の毒力は、あらゆる細菌毒素よりも強力である。
- 4 フグ毒は、ふぐだけでなく、スベスベマンジュウガニやヒョウモンダコなどにも認められる。

【問 28】 ふぐの食中毒に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 中毒症状は食後 20 分から 3 時間程度の短時間で現れる。
- 2 有効な抗毒素療法が広く行われており、治療は容易である。
- 3 症状は口唇部や舌端の軽いしびれから始まり、運動麻痺を経て呼吸停止により死に至る場合がある。
- 4 自分で釣ったふぐの自家調理が原因で食中毒が発生している。

【問 29】 輸入ふぐの取扱いに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 相手国で食用可能と認められているふぐであれば、輸入が認められる。
- 2 輸入するふぐの形態は、国内での処理を容易にするため、筋肉の状態にまで処理をしたものに限っている。
- 3 ドクサバフグの輸入は、漁獲海域を限定して認められている。
- 4 輸入するふぐには、輸出する国の政府機関により発行された証明書が添付されなければならない。

【問 30】 ふぐに関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 両親種が鑑別できる雑種ふぐは、両親種それぞれの可食部位の全てを可食部位としてよい。
- 2 両親種が鑑別できない雑種ふぐの可食部位は、筋肉のみとしている。
- 3 種類不明なふぐは、食用可能である。
- 4 トラフグ属は、雑種が多く存在する。

