

令和7年度 ふぐ処理技術認定試験問題

14:00～15:00

指示があるまで開けてはいけません

－ 注 意 事 項 －

- 1 この問題用紙には**水産食品の衛生に関する知識（15問）、ふぐに関する一般知識（15問）の2科目（30問）**の問題が綴じられています（1問5点）。
2科目の**試験時間は1時間**です。
- 2 答案用紙は別にあります。答案用紙の指定の場所に**受験番号、氏名を忘れずに記入してください。**
- 3 解答は、該当するものを**1つだけ選んで**、その番号を答案用紙に鉛筆、シャープペンシルで記入してください。
※ 2つ以上記入した場合や答えのないものは無効となりますので、注意してください。
- 4 答案用紙の提出は、試験開始後30分までは認めません。試験官の指示があるまで提出しないでください。
- 5 質問があるときは、手をあげて試験官または試験立会人に合図してください。
- 6 14:30から14:50まで退室を認めます。一度退場したら再入場できません。
- 7 問題用紙は、持ち帰っても結構です。

沖 縄 県

I. 水産食品の衛生に関する知識

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙に記入してください。

問1. 次の食品衛生法に関する記述の **ア** ~ **イ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

この法律は、食品の **ア** の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、 **イ** 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。

- | | ア | | イ |
|---|-----|---|----|
| 1 | 安全性 | — | 環境 |
| 2 | 機能性 | — | 環境 |
| 3 | 機能性 | — | 飲食 |
| 4 | 安全性 | — | 飲食 |

問2. 次のうち、食品衛生法で制度化されている「危害要因分析重要管理点」の略称として、正しいものはどれか。

- 1 S F T S
- 2 H A C C P
- 3 W H O
- 4 C O P D

問3. 次の食品衛生法に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 生食用鮮魚介類では、成分規格、加工基準及び保存基準が定められている。
- 2 病原微生物に汚染され、またその疑いがあり、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。
- 3 魚介類販売業者に限っては、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要はなく、一般的な衛生管理のみを実施すればよい。
- 4 国や都道府県等の責務だけでなく、食品等事業者の責務についても定めている。

問4. 次のうち、「生食用鮮魚介類の保存基準（食品衛生法施行規則）」で定められた保存温度として、正しいものはどれか。

- 1 10℃以下
- 2 15℃以下
- 3 20℃以下
- 4 25℃以下

問5. 次のノロウイルス食中毒に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 カキなどの二枚貝だけではなく、ウイルス感染者に調理・汚染された食品が原因になることもある。
- 2 ノロウイルスは感染力が強く、数個から100個程度でも発症する場合がある。
- 3 ノロウイルスは全ての食品中で増殖することができるため、ノロウイルス食中毒の予防には、食品を10℃以下で保存することが効果的である。
- 4 ノロウイルス食中毒の予防には、トイレ後や調理前の入念な手洗い、食品の十分な加熱が効果的である。

問6. 次のうち、食中毒の分類と病因物質の組み合わせとして、正しいものはどれか。

食中毒の分類	病因物質
1 化学物質による食中毒	－ アニサキス
2 細菌性食中毒	－ 腸炎ビブリオ
3 寄生虫による食中毒	－ ノロウイルス
4 ウイルス性食中毒	－ ヒスタミン

問7. 次のうち、食中毒予防の三原則とその具体的内容の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

食中毒予防三原則	具体的内容
1 つけない	－ 器具等の洗浄、消毒
2 ふやさない	－ 包丁、まな板の使い分け
3 ふやさない	－ 室温放置しない
4 やっつける	－ 十分に加熱調理する

問8. 次の腸炎ビブリオに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 海産魚介類に付着していることが多い。
- 2 他の食中毒菌より分裂が遅く、長時間常温放置しても増殖しにくい。
- 3 淡水中では早く死滅する。
- 4 腸炎ビブリオによる食中毒の潜伏期間は、6～15時間である。

問9. 次のうち、寄生虫による食中毒の病因物質として、正しいものはどれか。

- 1 アニサキス
- 2 ヒスタミン
- 3 サキシトキシン
- 4 テトロドトキシン

問 10. 次のシガテラに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 過去の沖縄県内でのシガテラの主な原因魚種は、バラハタ、イッテンフエダイ、バラフエダイなどである。
- 2 シガテラとは、熱帯・亜熱帯のサンゴ礁域に生息する毒化した魚類を食べることによって起こる食中毒のことである。
- 3 シガテラの病因物質は、ペロ毒素である。
- 4 シガテラの主な症状は、下痢、吐き気、嘔吐、口周辺や手足のドライアイスセンセーション、徐脈などである。

問 11. 次のうち、食品衛生法で食用利用が禁止されている魚として、誤っているものはどれか。

- 1 アブラソコムツ
- 2 バラムツ
- 3 タカサゴ（グルクン）
- 4 ドクカマス

問 12. 次の食品の保存に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 缶詰で殺菌が不十分なときは、缶の中で嫌気性菌が増殖してガスが発生し、缶がふくらんでしまうことがある。
- 2 乾燥法には、天日乾燥、熱風乾燥、凍結乾燥など様々な方法がある。
- 3 冷蔵・冷凍法では、細菌を死滅させることはできない。
- 4 酢漬け法は、pHがアルカリ性に傾くため微生物の発育が阻止される。

問 13. 次のうち、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なふぐ製品製造加工業者向け）」中の「衛生的な手洗いの実施」として、誤っているものはどれか。

- 1 忙しい時はアルコール消毒するだけでもよい。
- 2 2度洗いが効果的である。
- 3 洗剤を十分な流水でよく洗い流す。
- 4 指先、手首も洗う。

問 14. 次のうち、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なふぐ製品製造加工業者向け）」中の「一般衛生管理のポイント」として、誤っているものはどれか。

- 1 有毒部位の除去
- 2 食品取扱者の衛生管理
- 3 防虫・防鼠^そ
- 4 施設、設備の衛生管理

問 15. 次のうち、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なふぐ製品製造加工業者向け）」中の「危害要因分析」として、誤っているものはどれか。

- 1 生物的要因 — 腸炎ビブリオ
- 2 化学的要因 — 洗剤・殺菌剤
- 3 物理的要因 — 金属、硬質異物
- 4 化学的要因 — ノロウイルス

Ⅱ. ふぐに関する一般知識

解答の仕方 正解を1つ選んで、答案用紙に記入してください。

問 16. 次の食品衛生法第6条第2号に規定する記述の **ア** ~ **イ** に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

ア な、もしくは有害な物質が含まれ、もしくは付着し、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厚生労働大臣が定める場合においては、この限りではない。

- | | ア | イ |
|---|-----|----|
| 1 | 化学的 | 利益 |
| 2 | 有毒 | 健康 |
| 3 | 特別 | 安全 |
| 4 | 不衛生 | 信頼 |

問 17. 次の食用可能なフグとして、わが国で認められている22種類（ナシフグを含む）の組み合わせとして、正しいものはどれか。

- | | フグ科 | ハリセンボン科 | ハコフグ科 |
|---|-----|---------|-------|
| 1 | 1 7 | 4 | 1 |
| 2 | 1 7 | 1 | 4 |
| 3 | 4 | 1 7 | 1 |
| 4 | 1 | 4 | 1 7 |

問 18. 次のうち、販売等が認められているフグの種類として、誤っているものはどれか。

- 1 シマフグ
- 2 センニンフグ
- 3 トラフグ
- 4 カラス

問 19. 次のうち、マフグの可食部位として、正しいものはどれか。

- 1 皮のみ
- 2 筋肉及び皮
- 3 精巣のみ
- 4 筋肉及び精巣

問 20. 次のトラフグとマフグの中間種に関する記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 トラフグ及びマフグの可食部位のすべてを食べることができる。
- 2 トラフグ及びマフグの両方に共通する可食部位のみ食べることができる。
- 3 トラフグ及びマフグの中間種に限っては、可食部位が認められていない。
- 4 繁殖させることが重要であるため、海へ放流する。

問 21. 次のハリセンボン科の種類と特徴の組み合わせとして、誤っているものはどれか。

- | | | | |
|---|------------|---|--|
| 1 | ハリセンボン | — | 棘は動かさない |
| 2 | ネズミフグ | — | 棘は動かせる |
| 3 | イシガキフグ | — | 尾 ^{びれ} 近く ^の 背側にも棘がある |
| 4 | ヒトヅラハリセンボン | — | 尾 ^{びれ} 近くに棘がない |

問 22. 次のトラフグの特徴として、誤っているものはどれか。

- 1 尻^{ひれ}鰭が白い
- 2 体表はざらざら
- 3 胸鰭の後ろの黒色斑には、白い縁取りがない
- 4 尾鰭の端が^{へこ}凹まない

問 23. 次のフグの有毒部位の処分に関する記述の ~ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

除去した有毒部位は、他の食品又は廃棄物に混入しないよう できる一定の容器に保管し、 等により確実に処分する。

- | | ア | イ |
|---|----|------|
| 1 | 遮光 | — 中和 |
| 2 | 密封 | — 煮沸 |
| 3 | 施錠 | — 焼却 |
| 4 | 遮光 | — 凍結 |

問 24. 次のフグの凍結及び解凍の遵守事項に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 凍結フグの解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行う。
- 2 解凍したフグは、再凍結して使用できる。
- 3 凍結したフグを使用する場合は、急速凍結法により凍結したものを用いる。
- 4 解凍後は、直ちに処理に供する。

問 25. 次のフグ処理の遵守事項に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 フグ処理を行う施設は、都道府県知事等が定める要件を満たす施設でなければならない。
- 2 肝臓、卵巣等の有毒部位の除去は、的確に行う。
- 3 卵巣の塩蔵は、2年以上行う。
- 4 有毒部位の除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中には絶対洗淨しない。

問 26. 次のフグの名称の表示に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

フグの種類別の呼称については、古くから が多く用いられていたが、フグの種類を表示に当たっては、 であることが明らかになるよう「○○フグ」と表示する。

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

問 27. 次のフグの特徴に関する記述の ～ に入る語句の組み合わせとして、正しいものはどれか。

フグには、腹鰭がなく、 が全くない。歯は非常に強く、上下各2枚、計4枚の になっている。

- | | ア | イ |
|---|----------------------|-------------------------|
| 1 | <small>うるこ</small> 鱗 | — 犬歯 |
| 2 | 鱗 | — 切歯 |
| 3 | 肋骨 | — <small>しばん</small> 歯板 |
| 4 | 肋骨 | — 犬歯 |

問 28. 次のうち、フグ中毒を起こす毒素として、正しいものはどれか。

- 1 テトロドトキシン
- 2 ビタミンA
- 3 クドア・セプテンプリンクタータ
- 4 エンテロトキシン

問 29. 次のフグ毒による食中毒の症状や発生状況に関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 沖縄県内では、過去にフグ毒による食中毒は発生していない。
- 2 フグ中毒で死亡することもある。
- 3 原因施設は飲食店よりも家庭が多く、釣ってきたフグや譲られたフグの素人料理によるものが多い。
- 4 フグ中毒の最も特徴的な症状の一つは、運動麻痺である。

問 30. 次の雑種フグ及び両性フグに関する記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 別種の親から生まれた雑種のフグが、自然界には存在する。
- 2 両性フグの生殖巣は、全て食用にはならない。
- 3 種の鑑別がつかない種類不明フグは、確実に排除する。
- 4 トラフグ属では、これまで雑種は確認されていない。

**令和7年度 沖縄県ふぐ処理技術認定 筆記試験
答案用紙**

受験番号	
氏 名	

I 水産食品の衛生に関する知識

問 1	4	問11	3
問 2	2	問12	4
問 3	3	問13	1
問 4	1	問14	1
問 5	3	問15	4
問 6	2		
問 7	2		
問 8	2		
問 9	1		
問10	3		

II ふぐに関する一般知識

問16	2	問26	2
問17	1	問27	3
問18	2	問28	1
問19	4	問29	1
問20	2	問30	4
問21	1		
問22	3		
問23	3		
問24	2		
問25	4		

※以下の欄には、何も記入しないでください。

※	※		
確認者	確認者	採点者	合計点
※	※	※	※