

## 令和7年度岡山県ふぐ処理師試験 学科試験問題

### 1 試験科目及び試験時間

| 試 験 科 目                                                         | 試 験 時 間                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|
| ○ 岡山県ふぐ処理等規制条例及び同条例施行規則に関すること<br>○ ふぐに関する一般知識<br>○ 食品衛生に関する一般知識 | 10 : 00 ~ 11 : 30<br>(90分) |

### 2 注意事項

- 1 受験票と筆記用具は各自、机の上に置いてください。  
受験票と筆記用具以外の荷物は、机の中に入れないで机の横のバッグフックを使用するか、床の上に置いてください。携帯電話等を持参している場合は、電源を切って鞆の中に入れてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙に、受験番号及び氏名を必ず記入してください。
- 4 解答は、解答用紙に記入しないと無効となります。
- 5 解答は、解答欄に1つだけ記入してください。(2つ以上記入した場合は無効となります。)
- 6 試験開始後、45分が経過したら退場することができます。
- 7 退場するときは、手を挙げて近くの係員に知らせ、解答用紙を係員に提出後、静かに退場してください。
- 8 受験票と問題用紙は、各自で持ち帰ってください。
- 9 問題の内容に関する質問には、一切お答えできません。

指示があるまで、開いてはいけません。



【岡山県ふぐ処理等規制条例及び同条例施行規則に関すること】

以下、岡山県ふぐ処理等規制条例を「条例」、岡山県ふぐ処理等規制条例施行規則を「規則」と記載します。

問1 条例で規定する目的及び定義に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 この条例は、ふぐの処理、販売等について、必要な規制を行うことにより、ふぐ体内に含有される毒素に起因する食中毒の発生を防止することを目的とする。
- 2 「食用のふぐ」とは、ふぐのうち食用に供することができるものとして規則で定めるものをいう。
- 3 「食用のふぐの処理」とは、食用のふぐの有毒部位を除去し、又は有毒部位の加熱を行うことにより人の健康を損なわないようにすることをいう。

問2 条例で規定する販売等の規制について、( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理師以外の者は、業として食用のふぐの処理に従事してはならない。ただし、ふぐ処理施設において、( ア )の立会いの下にその( イ )を受けて業として食用のふぐの処理に従事する場合は、この限りでない。

- |   | ア     | イ  |
|---|-------|----|
| 1 | 営業者   | 許可 |
| 2 | ふぐ処理師 | 許可 |
| 3 | ふぐ処理師 | 指示 |

問3 次の文章は、条例第5条第1項の条文である。( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

試験は、ふぐ処理師として必要な( ア )及び( イ )について、知事が毎年1回以上実施する。

- |   | ア  | イ  |
|---|----|----|
| 1 | 知識 | 技能 |
| 2 | 経験 | 技能 |
| 3 | 経験 | 才能 |

問4 条例で規定するふぐ処理師の免許に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐ処理師試験に合格すれば、知事から、ただちに免許が与えられる。
- 2 免許証の記載事項に変更を生じたときは、30日以内に書換え交付を申請しなければならない。
- 3 免許証を亡失しても、再交付を申請する必要はない。

問5 条例で規定するふぐ処理師の遵守事項に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 有毒部位を完全に除去すること。
- 2 食用のふぐの処理の際に使用した器具を廃棄すること。
- 3 ふぐ処理施設以外の場所で、業として食用のふぐの処理に従事しないこと。

問6 ふぐ処理施設の登録の基準に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 水道水又は飲用に適する水を十分に供給することができる設備があること。
- 2 複数の専任のふぐ処理師が置かれていること。
- 3 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、施錠することのできる容器を設けること。

問7 次の文章は、条例第9条第1項の条文である。( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理業を営もうとする者は、( ア ) ごとに知事の ( イ ) を受けなければならない。

- |   | ア      | イ  |
|---|--------|----|
| 1 | ふぐ処理施設 | 登録 |
| 2 | ふぐ処理師  | 許可 |
| 3 | ふぐ処理施設 | 認定 |

問 8 次の文章は、条例第 11 条第 2 項の条文である。( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理業者は、( ア )を( イ )の見やすい場所に掲示しなければならない。

- |   | ア   | イ      |
|---|-----|--------|
| 1 | 免許証 | 販売店舗   |
| 2 | 免許証 | ふぐ処理施設 |
| 3 | 登録証 | ふぐ処理施設 |

問 9 規則で規定する食用のふぐに関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 精巢には、卵巣及び精巢の双方を有する食用のふぐの精巢を含まない。
- 2 皮には、ひれを含まない。
- 3 筋肉には、骨を含まない。

問 10 次の文章は、条例第 16 条第 2 項の条文である。( )の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

ふぐ処理業者の地位を承継した者は、速やかに、その事実を証する書面及び( ア )を添えてその旨を( イ )に届け出るとともに、( ア )の書換え交付を申請しなければならない。

- |   | ア   | イ    |
|---|-----|------|
| 1 | 免許証 | 市町村長 |
| 2 | 免許証 | 知事   |
| 3 | 登録証 | 知事   |

【ふぐに関する一般知識】

問 11 ふぐを原材料とするふぐ加工品の食品表示に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
- 2 原料ふぐがトラフグである場合は、原料原産地とは別に漁獲水域名を表示しなければならない。
- 3 生食用のものにあつては、「生食用」等、生食用である旨を表示する。

問 12 筋肉が食用として認められるナシフグの漁獲海域として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 有明海
- 2 香川県及び岡山県の瀬戸内海域
- 3 伊勢湾

問 13 トラフグの産卵時期について、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 3月～6月
- 2 7月～9月
- 3 11月～1月

問 14 ふぐの寄生虫に関する記述について、( ) の中に入る語句の組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

( ア ) は、ふぐの胸びれの下などにしばしば寄生している体長約 1 ～ 3 cm の楕円形の寄生虫で、吸盤によりふぐの皮膚に吸着している。

( イ ) が寄生すると、えらや肝臓が貧血状態になり、いわゆる「えらぐされ」を起こし、ふぐが斃死（へいし）する。成虫は 1 ～ 2 cm となる。

( ウ ) は、長さ約 1 ～ 3 cm、幅約 0.5 ～ 1 mm くらいで、白い糸のように見える。サバやアジ、イカなどの魚介類の主に内臓に寄生している。

- |   | ア        | イ        | ウ        |
|---|----------|----------|----------|
| 1 | アニサキス    | ウミチョウ    | ヘテロボツリウム |
| 2 | ヘテロボツリウム | アニサキス    | ウミチョウ    |
| 3 | ウミチョウ    | ヘテロボツリウム | アニサキス    |

問 15 次のふぐのうち、食用に供することができないものはいくつあるか、正しいものを次の中から選びなさい。

キタマクラ、ヒガンフグ、センニンフグ

- 1 1つ
- 2 2つ
- 3 3つ

問 16 「筋肉」、「皮」、「精巢」全てが可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 トラフグ、カラス、シマフグ
- 2 クロサバフグ、コモンフグ、ショウサイフグ
- 3 ゴマフグ、クサフグ、マフグ

問 17 ふぐの臓器に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 卵巣は「まこ」と呼ばれ、個体差や季節差が大きいため、季節によって食用が認められている。
- 2 胆のうは「にがだま」と呼ばれ、中には胆汁が入っているが、胆汁には毒性は無い。
- 3 肝臓は「きも」と呼ばれ、最も毒性の強い臓器の一つである。

問 18 ふぐ毒であるテトロドトキシンに関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 強力な毒物の部類に属し、青酸カリとほぼ同等の強さである。
- 2 無色・無臭であるが、苦みがある。
- 3 紫外線や直射日光に対する抵抗性があり、変化を受けない。

問 19 ドクサバフグについて、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 他のサバフグ属とは異なり、背面の小さな棘(とげ)が背びれのつけ根まで分布している。
- 2 筋肉および精巢、卵巣を含む内臓すべてに毒性があるが、皮は無毒であり、食用にできる。
- 3 東シナ海、南シナ海、インド洋に分布するが、まれに日本において漁獲されることがある。

問 20 ふぐの特徴に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ふぐの歯は、小さな歯が癒合(ゆごう)して上下各 1 枚、合計 2 枚の歯板となっている。
- 2 ふぐには、鱗(うろこ)を有するものがある。
- 3 ふぐには、内臓を保護するための肋骨(ろっこつ)がない。

【食品衛生に関する一般知識】

問 21 細菌性食中毒の病因物質として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 ヒスタミン
- 2 黄色ブドウ球菌
- 3 麻痺性貝毒

問 22 食品衛生責任者の資格要件を満たす者として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 栄養士
- 2 薬剤師
- 3 ふぐ処理師

問 23 食品衛生法における食品の規格基準に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 生食用鮮魚介類は、10℃以下で保存しなければならない。
- 2 生食用かきは、ノロウイルスが検出されてはならない。
- 3 ゆでだこは 10℃以下で、冷凍ゆでだこは－15℃以下で保存しなければならない。

問 24 H A C C Pに関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 原則としてすべての食品等事業者は、H A C C Pに沿った衛生管理を実施することが求められている。
- 2 衛生管理計画や手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直すことが重要である。
- 3 H A C C Pに沿った衛生管理について最も求められるのは、施設設備等ハード面の整備である。

問 25 腸炎ビブリオ食中毒に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 腸炎ビブリオの増殖速度は、条件によって異なるが、極めて遅い。
- 2 腸炎ビブリオは熱に強く、75℃で1分以上加熱しても死滅しない。
- 3 予防するには、魚介類を水道水（真水）でよく洗浄することが重要である。

問 26 食品衛生法に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 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、販売する人は含まれない。
- 3 食品等事業者は、食品衛生上の危害の原因となった販売食品の廃棄などの措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

問 27 ノロウイルス及びその食中毒に関する記述として、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 潜伏期間（感染から発症までの時間）は 6～8 時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛である。
- 2 食品中でのみ増殖する。
- 3 感染しても症状が出ない場合がある。

問 28 食品添加物とその用途の組合せとして、誤っているものを次の中から選びなさい。

| （ 食品添加物 ）  |   | （ 用途 ） |  |
|------------|---|--------|--|
| 1 スクラロース   | — | 着色料    |  |
| 2 ソルビン酸    | — | 保存料    |  |
| 3 亜硝酸ナトリウム | — | 発色剤    |  |

問 29 食品衛生法に規定する次の許可業種のうち、ふぐを処理する施設基準を満たしてもふぐの処理を行うことができないものとして、正しいものを次の中から選びなさい。

- 1 飲食店営業
- 2 水産製品製造業
- 3 そうざい製造業

問 30 自然毒による食中毒に関する記述として、誤っているものを次の中から選びなさい。

- 1 令和元年から令和 5 年に全国で発生した毒きのこによる食中毒のうち、原因となった毒きのこで最も多いのは、テングタケである。
- 2 シガテラ毒による食中毒の症状の一つとして、ドライアイスセンセーション（温度感覚の異常）がある。
- 3 バラムツやアブラソコムツに含有される大量のワックス(ろう)により、腹痛、下痢が起こる。