

令和7年度滋賀県ふぐ処理者試験問題 (学 科)

試 験 時 間	午後1時30分から午後2時20分まで〔50分間〕
試 験 科 目	衛生法規・水産食品の衛生に関する知識・ふぐに関する知識

指示があるまで開かないでください

注 意 事 項

- 1 試験問題と解答用紙は、別々になっています。
指示がありましたら、試験問題のページ数（9ページ）を確認し、解答用紙に受験番号と氏名を記入してください。
- 2 解答は、四肢択一となっていますので、該当するものを一つだけ選び、その番号を解答欄に記入してください。
- 3 問題は、3科目で40問あります。
- 4 試験問題に対する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手をあげてください。
- 5 不正な行為は絶対にしないでください。不正があった場合は失格となり退場させることがあります。
- 6 受験票と試験問題は持ち帰ってください。
- 7 試験時間中の退出は原則として、認めません。

※合格発表について

合格発表は、令和8年2月27日（金）午前10時から、次のところに「受験番号」を掲示し、合格者には合格証書を郵送します。電話による可否の問い合わせには一切応じません。

【掲示場所】

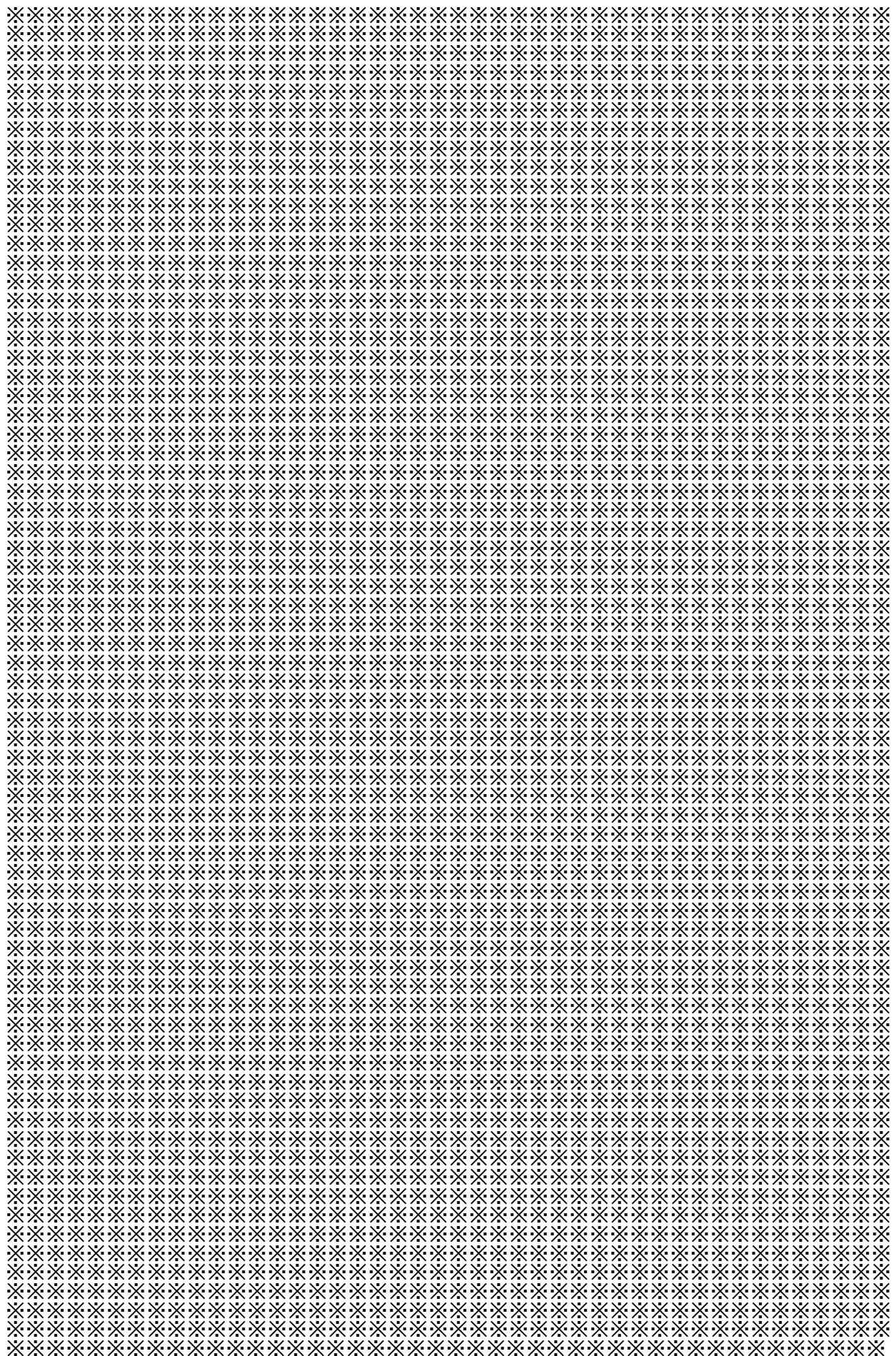
県庁正面玄関前掲示板、各合同庁舎（ただし、大津合同庁舎および木之本合同庁舎を除く。）の行政情報コーナー、各保健所掲示板、滋賀県ホームページ「食の安全情報」

(<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>)



※ 試験結果の開示（開示請求できる試験結果は、本人のものに限る。）

- (1) 期間 令和8年2月27日（金）から3月27日（金）まで
（土曜日、日曜日および祝日を除く。）
- (2) 時間 9時から12時までおよび13時から17時まで
（ただし、令和8年2月27日は、10時から）
- (3) 場所 滋賀県健康医療福祉部生活衛生課（大津市京町四丁目1-1 滋賀県庁新館2階）
- (4) 持参するもの 令和7年度ふぐ処理者試験受験票
- (5) 開示する内容 学科試験および実技試験の総合得点および科目別得点



衛生法規

「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」（以下「条例」という。）および「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例施行規則」（以下「規則」という。）に関する次の設問に答えなさい。

問１ 次のうち、条例第１条に規定する条例の目的に関する記述として、正しいものを１つ選びなさい。

- ① ふぐを適正に流通させ、販売を促進させること。
- ② ふぐの毒の危険性やふぐの習性について周知すること。
- ③ ふぐの毒による食中毒の発生を防止すること。
- ④ ふぐに関する食文化を守り、発展させること。

問２ 次のうち、条例第２条に規定する用語の定義に関する記述として、誤っているものを１つ選びなさい。

- ① 「処理」とは、人の健康を損なうおそれのあるもの（有毒部分）を除去し、または加熱により人の健康を損なわないようにすることをいう。
- ② 「ふぐ処理者」とは、ふぐの処理に従事することができる者として知事の免許を受けた者をいう。
- ③ 「ふぐ処理施設」とは、ふぐの処理を業として行うための施設をいう。
- ④ 「営業者」とは、条例第１３条の規定により知事に届け出たふぐ処理施設を経営する者をいう。

問３ 次のうち、ふぐ処理者の免許に関する記述として、正しいものを１つ選びなさい。

- ① 知事が行うふぐ処理者試験に合格した者には、申請を行わなくとも免許が与えられる。
- ② ふぐ処理者は、登録事項に変更が生じたときは、速やかにその旨を知事に届け出なければならない。
- ③ ふぐ処理者が死亡したときは、同居の親族またはその他の同居者は速やかに免許証を破棄しなければならない。
- ④ ふぐ処理者は、免許証を亡失したときは、１年以内に免許証の再交付を知事に申請しなければならない。

問4 次のうち、ふぐ処理者の免許を「与えない」または、「与えないことができる」事由に該当するものとして、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 満18歳未満である者
- ② 伝染性疾患を有する者
- ③ ふぐ処理者の免許の取消処分を受けた日から、1年を経過しない者
- ④ ふぐ処理施設で2年以上処理業務に従事していない者

問5 次のうち、ふぐ処理者の免許を「取り消すものとする」もしくは「取り消し、または期間を定めて免許の効力を停止することができる」事由として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理者が覚醒剤の中毒者になったとき。
- ② ふぐ処理者が味覚に障害のある者となったとき。
- ③ ふぐ処理者の責めに帰すべき事由により、業としてのふぐ処理に関しふぐの毒による重大な事故を発生させたとき。
- ④ ふぐ処理者がふぐ処理者免許証を他人に譲渡したとき。

問6 次のうち、ふぐ処理者の義務に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 届出がなされたふぐ処理施設以外の場所で、ふぐの処理に従事してはならない。
- ② 有毒部分を適切に除去し、除去した有毒部分は専用の不浸透性の容器に入れ、施錠すること。
- ③ 除去した有毒部分は、埋却により処分しなければならない。
- ④ ふぐの処理に用いた器具等は、十分に洗浄すること。

問7 条例で規定するふぐ処理施設の届出済証(以下、届出済証という。)に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 営業者は、届出済証を保管していれば、掲示する必要はない。
- ② 営業者は、届出済証を亡失したときは、速やかに届出済証の再交付を知事に申請しなければならない。
- ③ 営業者がふぐ処理施設を廃止した場合は、速やかに届出済証を知事に返納しなければならない。
- ④ 営業者が死亡したときは、同居の親族またはその他の同居者が届出済証を知事に返納しなければならない。

問 8 次のうち、条例で規定するふぐの販売の制限に関する下記の文章について、(ア)～(ウ)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。

ふぐは、処理したものでなければ、食品として販売に供してはならない。ただし、(ア)、ふぐ処理施設の営業者、食品衛生法第 55 条第 1 項の許可を受けた(イ)または(ウ)に販売する場合は、この限りではない。

- ① (ア) 調理師 - (イ) 水産製品製造業者 - (ウ) 魚介類競り売り営業者
- ② (ア) 調理師 - (イ) 魚介類販売業者 - (ウ) そうざい製造業者
- ③ (ア) ふぐ処理者 - (イ) 水産製品製造業者 - (ウ) そうざい製造業者
- ④ (ア) ふぐ処理者 - (イ) 魚介類販売業者 - (ウ) 魚介類競り売り営業者

問 9 次のうち、ふぐ処理施設の届出に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ処理施設を經營しようとする者は、あらかじめ、ふぐ処理施設の名称および所在地を届け出なければならない。
- ② ふぐ処理施設を經營しようとする者は、あらかじめ、専任のふぐ処理者の氏名を届け出なければならない。
- ③ 届出を行わなかった者が罰金に処せられることはない。
- ④ ふぐ処理施設を經營しようとする者は、あらかじめ、ふぐの有毒部分の廃棄処分方法を届け出なければならない。

問 10 次のうち、ふぐ処理施設の営業者に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 經營するふぐ処理施設が飲食店營業施設である場合、その施設ごとに、調理師の免許を受けている者を置くように努めなければならない。
- ② 営業者は、いかなる場合であっても、ふぐ処理者ではない者にふぐの処理を行わせてはならない。
- ③ 営業者は、届出済証の記載事項に変更が生じたときは、速やかに届出済証の書換えを知事に申請しなければならない。
- ④ 営業者がふぐ処理者免許を有している場合は、自らが専任のふぐ処理者となることができる。

水産食品の衛生に関する知識

問 11 次のうち、調理従事者に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① サルモネラ、赤痢、O157の保菌者は調理に従事してはならない。
- ② 手指に化膿性の傷があっても、ばんそうこうを使用すれば調理に従事してもよい。
- ③ 使い捨て手袋は必ず消毒してから作業を行い、他の作業に移る時は交換する。
- ④ 調理室の仕事着や帽子などを着用したまま便所に行ってはならない。

問 12 次のうち、HACCP（ハサップ）に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① HACCPシステムを導入することで、記録文書の作成や保管を省略することができる。
- ② 小規模事業者であればHACCPに沿った衛生管理を実施する必要はない。
- ③ HACCPシステムによる自主的衛生管理を行うためには9つの原則を含む20の手順が必要である。
- ④ HACCPに基づく衛生管理を効果的に実施するためには、一般的衛生管理プログラムが整備され、実行されている必要がある。

問 13 次のうち、消毒、殺菌に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 消毒に用いるエタノールは、エタノール含有量が約70%に薄めた溶液よりも100%のものの方が消毒力が強い。
- ② 濃度100ppm～200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液は、野菜や果実の消毒に利用される。
- ③ オゾン水は、カット野菜などの殺菌に使用されるが、殺菌後は十分にすすぎをしなければならない。
- ④ 逆性石けんは、殺菌力は強いが、人に対する毒性も強いいため手指の消毒には使用されない。

問 14 次のうち、アニサキスに関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 低温に強く、-20℃で24時間以上冷凍しても死滅しない。
- ② しょうゆ、わさび、酢にはアニサキスを死滅させる効果がある。
- ③ 60℃1分間の加熱では死滅しない。
- ④ アニサキスによる食中毒は、腹痛や悪心、嘔吐を引き起こす。

問 15 次のうち、ヒスタミンによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 潜伏期間は通常3～10日間である。
- ② 赤身の魚肉に多く含まれるヒスチジンからヒスタミンが生成され、中毒が発生する。
- ③ ヒスタミン生成菌が大量に増殖した食品は腐敗臭を発する。
- ④ ヒスタミンは、加熱調理で容易に分解される。

問 16 次のうち、ノロウイルスによる食中毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ノロウイルスは、貝類、食品、海水で増殖することはない、人の小腸のみで増殖する。
- ② 症状が回復した後、1週間を過ぎた者の糞便からウイルスが検出されることはない。
- ③ 発症までの潜伏期間は通常、5～7日間である。
- ④ 75℃1分間の加熱調理でウイルスを不活性化することで予防できる。

問 17 次のうち、動物性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1つ選びなさい。

- ① ほたてがいなどの二枚貝に含まれるオカダ酸は下痢性貝毒である。
- ② イシナギの肝臓はパリトキシンを含むため、食用禁止となっている。
- ③ シガテラ中毒は、バラフエダイなどの熱帯・亜熱帯に生息する魚類の喫食によって起こる。
- ④ バラムツを喫食すると大量のワックスにより、腹痛、下痢症が起こる。

問 18 次のうち、腸炎ビブリオによる食中毒に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 主な原因食品は、海産の魚介類およびその加工品である。
- ② 主な症状は激しい上腹部痛と水溶性下痢、まれに血便も起こる。
- ③ 予防のために、生食用の寿司や刺身の調理は迅速に行い、喫食直前まで低温で保存する。
- ④ 水道水で魚介類を洗浄することは、この菌による食中毒予防として効果がない。

問 19 次のうち、施設設備の衛生管理に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 食品保管庫の汚染を防ぐために、ダンボール箱に入った原材料は、そのまま保管庫に持ち込むほうがよい。
- ② そ族・衛生害虫を見かけなければ、防虫対策する必要はない。
- ③ まな板、包丁、ふきんは、使用目的別に専用とする。
- ④ 調理に井戸水を使用している場合は、遊離残留塩素が0.1 mg/L 以上であることを確認したら、色、濁り、においまで確認する必要はない。

問 20 次のうち、食中毒の原因となる寄生虫と主な原因食品の組み合わせの記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① アニサキス ー イワシ、イカ
- ② クドア・セプテンpunkタータ ー カニ
- ③ 旋尾線虫 ー ホタルイカ
- ④ 肝吸虫 ー フナ、コイ

ふぐに関する知識

問 21 次のうち、ふぐの一般的な特徴に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 肝臓は、三葉または四葉からなり、この中に腎臓がある。
- ② 内臓を守るために腹部に肋骨がある。
- ③ 口は小さく、歯は上下各2枚の歯板になっている。
- ④ 体表の棘は、皮が変化したものである。

問 22 次のうち、ふぐの習性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 腹が膨らんでいく途中で、歯がきしむ音を発する。
- ② ふぐは食物を吐き出す習性が極めて強い。
- ③ 尾部で砂を体にかけて砂中に埋まる。
- ④ 目の開閉ができない。

問 23 次のうち、ふぐの生殖巣に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 卵巣は季節によって質、量とも大きく変化し、平均卵巣重量は100倍以上も差が出てくる。
- ② 未成熟の卵巣は、淡桃色を呈し、断面は空洞になっている。
- ③ 成熟した卵巣の断面は、軟弱でヨーグルト状を呈する。
- ④ 未成熟の精巣は、白または灰白色を示し、組織は硬く弾力があり、断面は平滑である。

問 24 次のうち、ふぐの分布に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① ふぐ類は世界の熱帯および温帯域に広く分布している。
- ② 日本には、淡水または汽水域に生息するふぐが多数いる。
- ③ 大洋の表層や深海に生息するふぐはいない。
- ④ 天然では、種間の雑種と思われるふぐは見られない。

問 25 次のうち、ふぐの毒に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 長時間加熱すれば毒成分が完全になくなる。
- ② 習慣性や蓄積性がある。
- ③ フグ毒の毒力は、すべての毒素の中で最も強力である。
- ④ 水および有機溶媒には不溶であるが、微酸性の水には可溶である。

問 26 次のうち、ふぐの毒力と毒量に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① 体重 20 g のマウスを 30 分で死亡させる毒量を 1 マウス単位 (MU) という。
- ② 臓器 1g あたりの毒量を毒力 (MU/g) という。
- ③ ふぐの毒力は外見から見分けることが可能である。
- ④ フグ毒の大人 1 人の最小致死量は 10, 000MU であると推定されている。

問 27 次のうち、ふぐの臓器と毒性に関する記述として、誤っているものを1つ選びなさい。

- ① アカメフグの血液は無毒とされている。
- ② 皮に毒を有するふぐの口ばしは食用にはならない。
- ③ いわゆる両性フグ（雌雄同体フグ）の生殖巣は、すべて有毒部位とする。
- ④ ふぐの毒力は、季節による変化がない。

問 28 次のうち、輸入ふぐの取扱いに関する記述として正しいものを1つ選びなさい。

- ① 輸入するふぐには日本政府によって発行された衛生証明書の添付が必要である。
- ② 輸入する冷凍ふぐは、急速凍結法により凍結され、低温（-18℃以下）で保管されたものでなければならない。
- ③ 未処理ふぐの輸入は認められない。
- ④ 輸入が認められるふぐの種類に規定はない。

問 29 次のうち、フグ毒による中毒に関する記述として正しいものを1つ選びなさい。

- ① まず初めに、指頭部に軽いしびれが現れ、ついで口唇部および舌端部にもしびれを感じるようになる。
- ② 不完全運動麻痺の段階では知覚麻痺が生じるが、言語機能は正常である。
- ③ 完全運動麻痺があらわれると、骨格筋は弛緩し動かすことができなくなる。
- ④ 臨終期は、意識消失後ただちに心臓は停止する。

問 30 次のうち、フグ毒による中毒の応急処置に関する記述として、正しいものを1つ選びなさい。

- ① 心運動保持のため強心剤を投与する。
- ② 中毒初期には、水や重曹水などを飲ませてはならない。
- ③ フグ毒そのものを無毒化する解毒薬の投与が有効である。
- ④ 呼吸困難に対する処置として輸血を行う。

(ふぐ部位)

問 31～40 厚生省通知(昭和 58 年 12 月 2 日環乳第 59 号「フグの衛生確保について」)に基づき、次に掲げるふぐの皮および精巢について、食べられるもの(○)と食べられないもの(×)の組合せとして適当なものを種類毎に、選択肢 ①～④の中から選びなさい。

【種類】		【部位】	
		皮	精巢
問31	ヒガンフグ	()	()
問32	ヨリトフグ	()	()
問33	アカメフグ	()	()
問34	クロサバフグ	()	()
問35	サンサイフグ	()	()
問36	ハリセンボン	()	()
問37	イシガキフグ	()	()
問38	メフグ	()	()
問39	カラス	()	()
問40	シマフグ	()	()

選択肢	皮	精巢
①	○	○
②	○	×
③	×	○
④	×	×

