令和８年愛知県ふぐ処理師試験問題

令和８年１０月６日
試験時間　午後１時３０分～２時３０分

◎　試験開始の指示があるまで開いてはいけません。

注　　意

1　この試験は問題と解答用紙が別になっています。答は必ず解答用紙の答の欄に書き入れてください。問題に答を書いても正解になりません。
2　解答用紙に受験番号と氏名を書き入れてください。
3　**問題は１～１０ページ**まであります。確かめてください。
4　各問題とも答を一つ選んで、その番号を解答用紙の答の欄に書き入れてください。
5　答は番号をはっきりと書き入れ、まちがえて書いたときはきれいに消してください。
6　問題は持ち帰ってください。
7　受験票は、この後行うふぐの種類鑑別試験及び明日又は明後日の実技試験に必要ですので、なくさないでください。
8　学科試験終了後は種類鑑別試験を行いますので、午後２時４５分までに、学科試験を行った教室へ必ずお戻りください。

★　鑑別試験に関する注意事項

(1)　種類鑑別試験の試験室へは順次誘導します。
(2)　試験室の前で解答用紙を渡しますので、その場で受験番号、テーブル番号、氏名を書き入れてください。
(3)　テーブル上の１から５までの番号を付けた各バットに１匹ずつふぐが入っていますので、その番号を種類鑑別試験の解答用紙の該当する欄に書き入れてください。
　同じ欄に番号を２つ以上記入した場合は、無効とします。
(4)　ふぐにさわっても構いませんが、バットから絶対に持ち出さないでください。
(5)　１テーブルに２人の受験者が一度に受験し、時間は２分間とします。
(6)　係員の指示に従って受験してください。

水産食品の衛生に関する知識

食　品　衛　生　学

問 1　次のノロウイルス及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　器具類の消毒殺菌には、次亜塩素酸ナトリウムが有効である。

(2)　主な症状は、嘔吐・下痢・腹痛・発熱（37～38℃）である。

(3)　主にカキなどの二枚貝の中で増殖する。

問 2　次のアニサキス及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　マイナス 20℃以下で４時間以上冷凍すると死滅する。

(2)　胃アニサキス症では、喫食から２～８時間後に激しい腹痛・悪心・嘔吐を呈する。

(3)　主に魚の内臓に寄生しているが、魚が死ぬと筋肉に移行する。

問 3　次の病原大腸菌及びその食中毒に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

（ア）　予防対策として、食品を十分に加熱（中心温度 75℃、１分以上）することが有効である。

（イ）　一般的に、病原機序により５種類に分類される。

（ウ）　食肉の加熱不足や生食が原因となることが多い。

(1)　１つ

(2)　２つ

(3)　３つ

問 4　次の食中毒菌と細菌性食中毒の分類の組み合わせのうち、**誤り**はどれか。

(1)　黄色ブドウ球菌 ――― 感染型

(2)　ボツリヌス菌 ――― 毒素型

(3)　カンピロバクター・コリ ――― 感染型

問 5　次のうち、食中毒予防の三原則の組合せとして、**正しい**のはどれか。

(1)　つけない ――― ひろげない ――― やっつける

(2)　つけない ――― ふやさない ――― やっつける

(3)　もちこまない ――― つけない ――― ふやさない

問 6　次は、次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒に関する記述であるが、(　　) に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「100ppm に調整した溶液に(　ア　) 分間浸漬することにより、(　イ　) を効果的に消毒することができる。」

	(ア)	(イ)
(1)	3	手　指
(2)	5	野　菜
(3)	10	食器具

問 7　次のサルモネラ属菌及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　予防対策として、ネズミなどの駆除を行うことが有効である。

(2)　主な症状は、腹痛・嘔吐・下痢などで発熱はほとんどなく、症状は一過性である。

(3)　卵や食肉が原因となることが多い。

問 8　次の貝毒及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　下痢性貝毒による中毒症状の多くは、喫食から４時間以内に現れる。

(2)　麻痺性貝毒・下痢性貝毒ともに、二枚貝が毒化するのは、餌として有毒プランクトンを摂取することが原因である。

(3)　麻痺性貝毒による主な症状は、顔面紅潮・じんましん・酩酊感・頭痛である。

問 9　次の自然毒による食中毒とその原因物質の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

(1)　ヒメエゾボラ ――― イ ル ジ ン

(2)　バ ラ ム ツ ――― ワ ッ ク ス

(3)　イ シ ナ ギ ――― パリトキシン

問10　次の腸炎ビブリオ及びその食中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　主な原因食品は生鮮魚介類であるが、漬物やサラダ類が原因となることもある。

(2)　一般的な食中毒細菌よりも、増殖が遅い。

(3)　予防対策として、魚介類を調理前に真水で十分に洗うことが有効である。

水産食品の衛生に関する知識
衛　生　法　規

問11　次は、「食品衛生法」第３条第２項の条文であるが、（　　）に入る語句の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

「食品等事業者は、販売食品等に起因する（　ア　）上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを（　イ　）するよう努めなければならない。」

	（ア）	（イ）
(1)	食品衛生	保　存
(2)	公衆衛生	公　表
(3)	公衆衛生	保　存

問12　次のうち、「食品衛生法」に規定されているのはどれか。

(1)　食品健康影響評価の実施
(2)　不衛生な食品又は添加物の販売等の禁止
(3)　食品表示基準の策定

問13　次は、「食品衛生法」で規定するふぐを処理する施設が満たすべき要件に関する記述であるが、（　　）に入る語句として、**正しい**のはどれか。

「除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするため、（　　）できる容器等を備えること。」

(1)　施　錠
(2)　冷　蔵
(3)　密　封

問14　次の「食品衛生法」に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　販売の用に供する食品又は添加物を輸入しようとする者は、その都度、厚生労働大臣に届け出なければならない。

(2)　販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

(3)　販売の用に供する食品及び添加物に関する表示の基準については、「食品安全基本法」で定めるところによる。

問15　次の食品のうち、これを製造する施設に 「食品衛生法」に基づく食品衛生管理者の設置が必要なものはいくつあるか。

（ア）　食　肉　製　品

（イ）　身 欠 き ふ ぐ

（ウ）　魚肉ソーセージ

(1)　１つ

(2)　２つ

(3)　３つ

ふぐに関する一般知識
関係法規

問16　次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」及び「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

（ア）　ふぐ処理施設の届出は、あらかじめ届け出なければならない。

（イ）　ふぐ処理施設の届出事項に変更が生じた場合は、速やかに届け出なければならない。

（ウ）　ふぐの処理に係る業務を廃止した場合は、速やかに届け出なければならない。

(1)　１つ
(2)　２つ
(3)　３つ

問17　次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」の別表に掲げる可食部分に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

（ア）　「筋肉」には「骨」を含む。

（イ）　「皮」には「ひれ」を含む。

（ウ）　「精巣」には「雌雄同体の精巣」を含む。

(1)　１つ
(2)　２つ
(3)　３つ

問18　「愛知県ふぐ取扱い規制条例施行規則」の規定により、ふぐ処理師が死亡した場合に、戸籍法に規定する死亡届出義務者が知事に届け出なければならない期限として、**正しい**のはどれか。

(1)　30 日以内
(2)　60 日以内
(3)　90 日以内

問19　「愛知県ふぐ取扱い規制条例」において、ふぐ処理師でない者が業としてふぐの処理を行える場合に関する次の記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

（ア）　飲食店営業又は魚介類販売業の営業許可を有している営業者である場合。

（イ）　ふぐ処理施設の届出を行った施設において、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて処理をする場合。

（ウ）　ふぐ処理施設の届出を行った施設において、ふぐの処理に関する従事経験が３年以上ある場合。

(1)　１つ
(2)　２つ
(3)　３つ

問20　次の「愛知県ふぐ取扱い規制条例」に関する記述のうち、**誤り**はいくつあるか。

（ア）　知事は、麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者に対して、ふぐ処理師免許を与えないことがある。

（イ）　知事は、ふぐ処理師がその責に帰すべき理由によりふぐの処理の業務に関し食中毒を発生させたときは、その免許を取り消さなければならない。

（ウ）　知事は、条例の規定により免許の取消し処分を受けた後一年を経過しない者に対して、ふぐ処理師免許を与えないことがある。

(1)　１つ
(2)　２つ
(3)　３つ

ふぐに関する一般知識
その他ふぐに関する知識

問21　次のシマフグの特徴に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　体に小棘（トゲ）はない。

(2)　体の背面から体側後方に向かって白い縞が走っている。

(3)　すべてのひれは鮮やかな黄色（オレンジ）である。

問22　次のフグの属名と標準和名の組合せのうち、**正しい**のはどれか。

(1)　サバフグ属 ――― ホシフグ

(2)　トラフグ属 ――― ナシフグ

(3)　モヨウフグ属 ――― クサフグ

問23　次のフグ毒の性状に関する記述のうち、**正しい**のはいくつあるか。

（ア）　紫外線、太陽光線で分解されない。

（イ）　ペプシン、トリプシンなどの消化酵素で分解されない。

（ウ）　熱に強く、一般的な加熱調理で分解されない。

(1)　１つ

(2)　２つ

(3)　３つ

問24　次のフグ（フグ科）の一般的な特徴に関する記述のうち、**正しい**のはどれか。

(1)　歯は癒合して上下各１枚、計２枚の歯板となっている。

(2)　うきぶくろの一部に大量の水や空気を取り込み、腹を膨らませる。

(3)　日本近海のフグの多くは、春から夏にかけて産卵する。

問25　次のフグ中毒に関する記述のうち、**誤り**はどれか。

(1)　毒素そのものを無毒化する解毒薬はない。

(2)　一般に、発症までの時間（潜伏時間）が短いほど、致命率（致死率）は高い。

(3)　フグ毒は神経毒であり、特異な症状として温度感覚の失調（ドライアイスセンセーション）がある。

問26　次のうち、我が国への輸入が認められているフグはいくつあるか。

（ア）　日本海で漁獲され、単に内臓のみが全て除去されたシロサバフグ

（イ）　東シナ海で漁獲された未処理のハリセンボン

（ウ）　黄海で漁獲され、皮及び内臓が全て除去されたカラス

(1)　１つ

(2)　２つ

(3)　３つ

問27　次のうち、毒力が弱い（LD_{50}の値が大きい）順に並んでいるのはどれか。

（ア）　テトロドトキシン

（イ）　破 傷 風 毒 素

（ウ）　青酸カリ（シアン化カリウム）

弱い　＜　強い

(1)　ア ＜ イ ＜ ウ

(2)　イ ＜ ア ＜ ウ

(3)　ウ ＜ ア ＜ イ

問28　次のサバフグ属の鑑別点に関する記述のうち、ドクサバフグに関するものはどれか。

(1)　背面の小棘（トゲ）は尾ひれのつけ根まで達する。また、尾ひれは黒く、上下の末端は鮮やかな乳白色である。

(2)　背面の小棘（トゲ）は背ひれのつけ根まで達する。また、尾ひれの下方は上方よりも短く白いものが多い。

(3)　背面の小棘（トゲ）は背ひれに達しない。また、尾ひれの中央は深く切れ込んだものが多い。

問29　次のうち、精巣が可食部分であるフグの組合せはどれか。

（ア）　ショウサイフグ

（イ）　アカメフグ

（ウ）　サンサイフグ

(1)　ア、イ

(2)　イ、ウ

(3)　ア、ウ

問30　次の記述に該当するフグはどれか。

全長：80cm以上に達する大型種

分布：太平洋側では室蘭以南、日本海西部、黄海、東シナ海

毒性：筋肉、皮及び精巣は無毒である。

特徴：体の背側は、黒い斑点が重なり合って黒褐色になる。
　　胸ひれ後方の体側に黒紋があり、まわりは白い。

(1)　センニンフグ

(2)　トラフグ

(3)　マフグ