

指示があるまで開けてはいけません。

令和7年度

埼玉県ふぐ処理者試験

学科試験問題

受験の際の注意事項

- 1 試験問題は、「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題が10問、「水産食品の衛生に関する知識」に関する問題が5問、「ふぐに関する一般知識」に関する問題が15問、全部で30問あり、ページ数は16ページです。
- 2 試験時間は1時間30分です。
- 3 解答用紙に、受験番号及び氏名を記入してください。
- 4 解答は、必ず別紙の解答用紙に記入してください。
- 5 試験問題の内容に関する質問は一切受けません。
- 6 試験開始後45分以内は、退室を認めません。
- 7 試験が終わったら、解答用紙を裏返して静かに退室してください。
- 8 試験問題は持ち帰っても結構です。

【「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題】

問1 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐの処理に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

食用に供することができるふぐについて、(ア)、卵巣その他(イ)を損なうおそれがある部位を除去し、又は(ウ)処理を行うことにより(イ)を損なわないようにすることをいう。

	ア	イ	ウ
1	肝臓	安全性	加熱
2	肝臓	人の健康	塩蔵
3	精巣	人の健康	加熱

問2 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている、ふぐの可食部位に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 東シナ海で漁獲されたトラフグの皮は食用に供することができる。
- 2 コモンフグの筋肉は漁獲された場所に関わらず食用に供することができる。
- 3 埼玉県内でナシフグの精巣を食用に供する場合は、埼玉県が定める要領に基づき処理する必要がある。

【「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題】

問3 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、用語の定義に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

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(ア)の免許を受けた者をいう。

(イ)とは、ふぐの処理を業として行うことができる施設として埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例第13条に規定する(ウ)の認定を受けたものをいう。

	ア	イ	ウ
1	厚生労働大臣	ふぐ調理施設	知事
2	厚生労働大臣	ふぐ処理施設	厚生労働大臣
3	知事	ふぐ処理施設	知事

問4 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者の義務に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

ふぐ処理者は、(ア)以外の場所で、ふぐの処理に従事しないこと。また、有毒部位を除去するに当たっては、有毒部位を的確に除去し、除去した後の(イ)及びふぐの処理に使用した調理台、まな板、包丁等は、十分に(ウ)すること。

	ア	イ	ウ
1	ふぐ処理施設	可食部位	洗浄
2	ふぐ処理施設	無毒化部位	洗浄及び消毒
3	自宅	可食部位	洗浄及び消毒

問5 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者の義務に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ふぐ処理者は、免許証を他人に譲渡し、又は貸与してはならない。
- 2 ふぐ処理者は、関係者から請求があったときに免許証が提示できれば、免許証を携帯する必要はない。
- 3 食用に供することができないふぐを発見したときは、警察に速やかに報告し、その指示を受けること。

問6 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者の義務である有毒部位の塩蔵処理に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

塩蔵処理は、卵巣にあつては二年以上、(ア)にあつては六月以上行うこと。

塩蔵品は、出荷前にロットごとの(イ)を行い、毒力を有さないことを確認の上、出荷すること。

塩蔵品の(イ)の結果及び当該塩蔵品の出荷に関する記録を作成し、これらを出荷した日から(ウ)保存すること。

- | | ア | イ | ウ |
|---|-----|------|-----|
| 1 | 皮 | 毒性検査 | 一年間 |
| 2 | 精 巢 | 冷 凍 | 六月間 |
| 3 | 肝 臓 | 検 食 | 三月間 |

【「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題】

問7 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている、ふぐ処理者の義務に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

ふぐの毒に起因する食中毒を防止するために、ふぐの(ア)又は(イ)に際して、(ウ)及び盗難を防止する処置を講ずること。

	ア	イ	ウ
1	調理	貯蔵	紛失
2	運搬	調理	焼失
3	運搬	貯蔵	紛失

問8 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理者免許に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ふぐ処理者は、免許証に記載されている氏名に変更があったとき、又は免許証を亡失し、若しくは毀損したときは、速やかに、免許証の再交付を知事に申請しなければならない。
- 2 ふぐ処理者は、免許証を亡失し再交付を受けた後、亡失した免許証を発見したときは、速やかに、これを廃棄しなければならない。
- 3 ふぐ処理者が死亡し、又は失踪の宣告を受けたときは、同居の親族、その他の同居者又は営業者は、速やかに、当該免許証を知事に返納しなければならない。

【「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題】

問9 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」に定められている、ふぐ処理施設の認定の取消し等に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 営業者が詐欺その他不正な手段により認定を受けた場合、認定を取り消すものとする。
- 2 施設に置かれたすべての専任のふぐ処理者について、免許が返納又は取り消されたことにより、ふぐ処理施設においてふぐの処理を禁止された日から三月を経過しても専任のふぐ処理者が置かれない場合、認定を取り消すものとする。
- 3 営業者は、ふぐ処理施設の認定を取り消されたときは、当該処分があったことを知った日から十日以内に、認定書を知事に返納しなければならない。

【「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に関する問題】

問10 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例」及び「同条例施行規則」に定められている、ふぐの販売等に関する次の記述について、正しいものを○、誤っているものを×として、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- ア 営業者は、食用に供することができるふぐであれば、ふぐの処理を終えていないふぐであっても、魚介類販売業の許可を受けた者に対して販売することができる。
- イ 営業者は、食用に供することができるふぐであれば、ふぐの処理を終えていないふぐであっても、魚介類競り売り営業の許可を受けた者に対して販売することができる。
- ウ 営業者は、食用に供することができるふぐであっても、ふぐの処理を終えていないふぐは、いかなる場合も販売することができない。

	ア	イ	ウ
1	×	○	×
2	×	×	○
3	○	○	×

問11 「HACCPに沿った衛生管理」に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 HACCPとは、原材料の受入から最終製品の提供までに至るまでに起こりうる危害をあらかじめ分析してリスト化し、特に重点的に管理すべき工程を監視し、その結果を記録することで製品の安全性を確保する衛生管理の方法である。
- 2 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化により、すべての食品等事業者がコーデックス（国際食品規格）の7原則に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、管理を行わなければならない。
- 3 衛生管理計画及び手引書は変更することができない。

問12 食品衛生法第51条第1項に基づく公衆衛生上必要な措置に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 食品を取り扱い、又は保管する区域であっても、ペットに限り飼育しても構わない。
- 2 窓及び出入口を開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずる必要がある。
- 3 皮膚に外傷があるものを従事させる場合、傷口が化膿していなければ特段の対応は不要である。

問13 生食用鮮魚介類※の取扱いに関する次の記述について、正しいものを○、誤っているものを×として、正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

※切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきは除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。

- ア 生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、15℃以下で保存しなければならない。
- イ 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- ウ 加工に使用する器具の使用に当たっては、消毒していれば洗浄はしなくてもよい。

	ア	イ	ウ
1	○	×	○
2	○	○	×
3	×	○	×

問14 ノロウイルス食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 食材由来のノロウイルス食中毒は、唾液腺が除去されていないエゾバイ科の巻貝を生食することで発症する。
- 2 ノロウイルスは、少量のウイルスで感染するため、特に、感染した食品取扱者が食品を汚染し、被害が拡大しやすい。
- 3 ノロウイルス食中毒の予防には、中心温度で85℃90秒間以上の加熱処理が効果的である。

問15 食品衛生法施行規則に規定されている食品営業施設の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 食品等取扱者以外であれば、調理室内に立ち入る際の服装は自由である。
- 2 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害の情報を得た場合には、都道府県知事等に提供するよう努めなければならない。
- 3 調理された食品を配送し、提供する場合にあっては、調理中の温度管理を徹底していれば配送中の温度管理は不要である。

問16 食用のふぐの各部位を可食部位であれば○、不可食部位であれば×で表した以下の表について、()の中に入るふぐの種類として正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

食用のふぐ	筋肉	皮	精巣
(ア)	○	×	○
(イ)	○	×	×
(ウ)	○	○	○

	ア	イ	ウ
1	ショウサイフグ	サンサイフグ	トラフグ
2	マフグ	クサフグ	アカメフグ
3	カラス	シマフグ	ハリセンボン

問17 ふぐの特徴に関する次の記述について、該当するふぐの種類として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

体色は暗緑褐色地にほぼ円形の小白点がある。しりびれが淡黄色で、背面・腹面には小棘が密生していてザラザラしている。

- 1 ショウサイフグ
- 2 コモンフグ
- 3 マフグの幼魚

問 18 ふぐの内臓に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

(ア) は血液中から老廃物質をろ過し、輸尿管を経て尿を送る排泄器官である。

(イ) は腸間膜の中央にあり、形は楕円形、暗赤色の器官である。

(ウ) は魚類が水中の酸素を吸収する呼吸器官である。

	ア	イ	ウ
1	腎 臓	脾 臓	鰓
2	腎 臓	心 臓	肺
3	膀 胱	心 臓	鰓

問 19 ナシフグに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を回答欄に書きなさい。

1 胸びれ後方上部に黒紋があり、菊花状の白縁がある。

2 有明海、橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り、筋肉を食用にすることができる。

3 ふぐ処理者免許を持つ者であれば、漁獲された海域が明示されていないナシフグの処理を行うことができる。

問20 ふぐ毒に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を回答欄に書きなさい。

- 1 純粋なふぐ毒（テトロドトキシン）は水によく溶ける。
- 2 肝臓等の組織の中に含まれているふぐ毒は外側を水洗いしても除毒することはできない。
- 3 ふぐ毒は紫外線や直射日光を浴びると徐々に壊れる。

問21 ふぐを原材料とする加工品の表示に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ロットが特定できるものは、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も表示しなければならない。
- 2 原料ふぐの種類によっては、漁獲水域名の表示が必要である。
- 3 切り身にしたふぐを凍結したものにおいては、生食用である場合は生食用である旨を示す文言を表示しなければならず、生食用でない場合は生食用でない旨を示す文言を表示する必要はない。

問 22 ふぐの寄生虫の特徴に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

魚類の腹腔内や臓器に、白くて糸くず様の体長10mm～30mm、直径5mmの渦巻き状をした寄生虫がいることがある。これは、(ア)である。人がこの寄生虫を生きたまま摂取した場合、時には(イ)を起こすことがある。また、この寄生虫は、加熱または(ウ)により殺すことができる。

	ア	イ	ウ
1	アニサキス ヘテロボツリウム	腹痛	−20℃で24時間以上の冷凍
2	(エラムシ)	腹痛	4℃で24時間以上の冷蔵
3	アニサキス	筋肉痛	−20℃で24時間以上の冷凍

問 23 輸入ふぐの取扱いに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 輸入を認めるふぐは日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されたものに限る。
- 2 輸出国の政府機関により発行された証明書又はその写しを添付したものでなければ、販売の用に供するために輸入してはならない。
- 3 処理を行っていないふぐは輸入してはならない。

問 24 種類不明ふぐに関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を回答欄に書きなさい。

- 1 異なる種間の交雑によって生まれた雑種ふぐは増加傾向にある。
- 2 黄海及び東シナ海で漁獲されるサンサイフグにはコモンダマシが混獲される。
- 3 近年の研究により、全ての雑種ふぐの毒性が明らかとなっている。

問 25 「埼玉県ふぐの取扱い等に関する条例施行規則」に定められている食用のふぐについて、皮が食べられないふぐの種類として正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ヨリトフグ
- 2 シロサバフグ
- 3 ゴマフグ

問 26 クロサバフグの外観の特徴に関する次の記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 体長は60cm以上にもなる大型種である。
- 2 背面及び腹部に小棘（とげ）があり、背面の小棘は範囲が狭く、胸びれ上方から背びれまでは小棘はなく平滑である。
- 3 尾びれは中央がやや突出し、上下葉先端は白色である。

問27 ふぐの有毒部位の処理の方法に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 除去した有毒部位は、塩蔵処理を行うものを除き、焼却等衛生上の危害が生じない方法で確実に処分しなければならない。
- 2 除去した有毒部位は、営業者が管理できるのであれば施錠できない容器に保管することができる。
- 3 食用に供することができるふぐを凍結する場合は急速に凍結しなければならない。解凍する場合は緩慢に解凍しなければならない。

問28 ふぐの処理を行う施設に関する次の記述について、()の中に入る語句の正しい組み合わせを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

ふぐの処理を行う施設は、飲食店営業、魚介類販売業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業又は(ア)の営業の(イ)を受けた施設である必要がある。また、ふぐ処理施設認定書を施設の(ウ)する必要がある。

	ア	イ	ウ
1	複合型冷凍食品製造業	届出	見えない場所に保管
2	複合型冷凍食品製造業	許可	見やすい場所に掲示
3	密封包装食品製造業	届出	見やすい場所に掲示

問 29 ふぐの特徴に関する次の記述のうち、正しいものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 体表に鱗がある。
- 2 肋骨がない。
- 3 全てのひれに小棘（とげ）がある。

問 30 ふぐの標準和名に関する記述のうち、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に書きなさい。

- 1 ふぐの販売に際しては必ず標準和名を使用しなければならない
- 2 「ナメラフグ」は俗名である
- 3 「ナゴヤフグ」は標準和名である