令和8年度

三重県ふぐ処理者試験

（第1回）

【注意事項】

１　試験時間は35分です。

２　開始の合図があるまで、この問題は開かないでください。

３　解答用紙の所定の欄に、受験番号と氏名を正しく記入してください。

４　解答は必ず解答用紙に記入してください。

５　原則、途中退室は認めません。

６　携帯電話、スマートフォン等の電源は切ってください。

７　通信機能のある腕時計の持ち込みは認めません。

８　質問がある時は、その場で手をあげてください。
（問題の内容に関する質問にはお答えできません。）

９　試験終了後、解答用紙を机上に伏せてください。

１０　試験終了後、試験問題は持ち帰っていただいて結構です。

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

※※

Ａ　三肢択一方式の問題です。該当するものを一つ選び、その番号を解答用紙に記入してください。（各３点）

１　次の食品の衛生管理に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）交差汚染や二次汚染を防止するため、生肉や生鮮魚介類などの食材は、ふた付きの容器等に入れて保管する。
（２）小規模な飲食店営業者は、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が免除されている。
（３）食品取扱者は、清潔な作業着、帽子、マスク等を着用し、衛生的な手洗いを心掛ける。

２　次の食中毒に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）ノロウイルスに感染しても、発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もある。
（２）クドア・セプテンプンクタータによる食中毒は、ヒラメに関連することが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈する。
（３）魚を長期間保存する場合、１０℃で管理すれば、ヒスタミンによる食中毒を完全に防ぐことができる。

３　次の三重県食品衛生法施行条例に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）知事は、麻薬、あへん又は覚醒(せい)剤の中毒者に対し、ふぐ処理者免許を与えないことができる。
（２）知事は、その責めに帰すべき事由により、ふぐ処理に関し食中毒その他衛生上重大な事故を発生させた者に与えたふぐ処理者免許を取り消すことができる。
（３）知事は、ふぐ処理者養成施設を卒業した者の卒業証書をもって、その者をふぐ処理者と認めることができる。

４　次の食品表示に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）ふぐの加工品にあっては、食中毒発生時に記録を遡れるよう、加工年月日やロット番号等、ロットが特定できるもののいずれかを表示する。
（２）さばは、特定原材料（アレルゲン）に該当する。
（３）ふぐの種類は、標準和名で表示する。

５　次のふぐに関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、解凍後、直ちに処理を行えない場合は、速やかに再凍結をする。
（２）ふぐから除去した有毒部位は、施錠できる一定の容器に保管し、塩蔵処理の原料となるものを除き、確実に処分する。
（３）宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグは、個別の毒性検査により、その毒力が基準値以下であることを確認した部位のみ販売することができる。

６　次のふぐ毒（テトロドトキシン）に関する記述のうち、正しいものを１つ選びなさい。

（１）ふぐ毒は、２時間程度の煮沸で完全に無毒化される。
（２）主な症状は、しびれや麻痺であり、食後２４～４８時間程度で現れる。
（３）食物連鎖によって、ふぐが毒化することが明らかとなっている。

７　次のふぐの特徴に関する記述のうち、誤っているものを１つ選びなさい。

（１）ふぐは、体が丸く、臀（しり）ひれがない。
（２）ふぐの腎臓（じんぞう）は、脊椎の腹側面の左右についており、他の内臓に比べて摘出が難しい。
（３）ふぐの精巣は、白子（しらこ）と呼ばれ、白色で毛細血管が少ない。

８　次のナシフグに関する記述のうち、正しいものを１つ選びなさい。

（１）有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたナシフグの皮は可食部位である。
（２）ナシフグの体表には小棘（しょうきょく）（トゲ）がなく、胸ひれの後方に黒斑があり、その周辺は白く、菊花状に縁取られている。
（３）ナシフグは、７０ｃｍ以上の大型種である。

９　次のふぐに関する記述のうち、正しいものを１つ選びなさい。

（１）ふぐの選別は厳重に行い、特に、魚体すべてが有毒なふぐ及び種類不明ふぐは、確実に排除しなければならない。

（２）一般消費者から求められた場合にあっては、その者に対し未処理のふぐを販売してもよい。

（３）ふぐを処理する施設の営業者は、ふぐ処理者免許を持っていれば、営業施設ごとにふぐを処理する営業施設の届出を行う必要はない。

１０　次の鑑別における特徴等に該当するふぐを１つ選びなさい。

全長：４０ｃｍ程度の中型種 毒性：筋肉及び精巣は無毒だが、皮は有毒である。 特徴：体背面と腹面に小棘（しょうきょく）（トゲ）がある。背ひれや尾ひれは黒色だが、臀（しり）ひれは黄色である。体側中央には黄色の線がある。

（１）ヒガンフグ

（２）ゴマフグ

（３）クサフグ

Ｂ　次の記述のうち、正しいものには〇を、誤っているものには×を解答用紙に記入してください。（各２点）

１　営業者は、食品等取扱者に対し、衛生管理に関する教育を実施しなければならない。

２　日本への輸入が認められているふぐは、種類は限定されているが、漁獲海域は限定されていない。

３　雑種ふぐは、その両親種の片方を判別すれば食用とすることができる。

４　アニサキスは、－２０℃で２４時間以上の冷凍、または６０℃で１分以上の加熱で死滅する。

５　ふぐの有毒部位の除去処理に用いた包丁やまな板等の器具は、処理途中であっても、必要に応じて清水（せいすい）で十分に洗浄しなければならない。

６　ふぐは、塩蔵処理が適正かつ衛生的に行われた場合に限り、心臓を食用とすることが認められている。

７　ふぐを処理する営業施設の届出を行うのは、食品衛生法に基づく飲食店営業や魚介類販売業等の営業許可を受けた施設でなければならない。

８　骨は、ふぐの可食部位の判断において筋肉に含まれるため、筋肉が可食部位と認められている種類のふぐでは食用とすることができる。

9　令和７年に国内で発生した食中毒のうち、患者数が最も多い病因物質は、ノロウイルスである。

１０　腸炎ビブリオによる食中毒の予防方法の一つとして、魚介類を調理前に真水の流水でよく洗浄することが挙げられる。

１１　フグ目のほとんどの種類は、世界の冷帯から寒帯の冷たい海に広く分布している。

１２　ドクサバフグは南方海域に多く生息するふぐであるが、日本沿岸に出現したものは食用とすることができる。

１３　ふぐは胃部に膨張嚢（のう）を持ち、口から水や空気を飲み込んで、腹を膨らませることができる。

１４　ふぐは多数の細かい歯を有するが、貝類や甲殻類をかみ砕くことはできない。

１５　精巣と卵巣の両方をもつふぐを両性ふぐといい、精巣・卵巣ともに食用は禁止されている。

１６　ふぐには内臓を守るための肋骨（ろっこつ）があり、筋肉間には小骨がある。

１７　ふぐの毒量を表す単位として、MU（マウスユニット）が用いられる。

１８　コモンフグは、体背面から側面は茶褐色の地色で、淡色のほぼ丸い小点があり、全長６０ｃｍになる大型種である。

１９　トラフグやカラスは、胸ひれ前方に黒く縁どられた大きな白斑を持つ。

２０　シマフグは、体表に小棘（トゲ）がない。

C　次の表に示す種類（種名）のふぐの部位について、<u>可食部位には○</u>を、<u>不可食部位には×</u>を解答用紙に記入してください。（各完答3点）

種　　類 （種　　名）		部　　位		
		筋　　肉	皮	精　　巣
（例）	メフグ	○	×	○
1	ショウサイフグ			
2	シロサバフグ			
3	サンサイフグ			
4	アカメフグ			
5	ハリセンボン			
6	トラフグ			
7	ヨリトフグ			
8	カナフグ			
9	ハコフグ			
１０	マフグ			

＊　この表に示す種類（種名）は、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、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲されるふぐとする。なお、岩手県越喜来湾及び釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されるコモンフグ及びヒガンフグは除く。

令和８年度三重県ふぐ処理者試験（第１回）

解答用紙

受験番号	氏　　名

A.

1	2
2	3
3	3
4	2
5	1
6	3
7	1
8	2
9	1
１０	2

（各３点）

B.

1	○	１１	×
2	×	１２	×
3	×	１３	○
4	○	１４	×
5	○	１５	○
6	×	１６	×
7	○	１７	○
8	○	１８	×
9	○	１９	×
１０	○	２０	×

（各２点）

C.

	種類（種名）	筋肉	皮	精巣
1	ショウサイフグ	○	×	○
2	シロサバフグ	○	○	○
3	サンサイフグ	○	×	×
4	アカメフグ	○	×	○
5	ハリセンボン	○	○	○
6	トラフグ	○	○	○
7	ヨリトフグ	○	○	○
8	カナフグ	○	○	○
9	ハコフグ	○	×	○
１０	マフグ	○	×	○

（各完答３点）