

令和 7 年度 神奈川県ふぐ包丁師試験問題

指示があるまで開いてはいけません。

【受験の際の注意事項】

- 1 この問題用紙とは別に解答用紙(マークシート用紙)が 1 枚ありますので、**解答は必ず解答用紙(マークシート用紙)に記入してください。**
- 2 解答用紙(マークシート用紙)の[記入上の注意]をよくお読みください。
- 3 解答用紙に氏名、フリガナ、受験番号を正しく記入し、**受験番号のマークも忘れずにしてください。**
- 4 各問題とも、正解は、1 問について一つだけです。**2 か所以上マークするとその解答は無効になります。**
- 5 問題中のふぐの名称は、標準和名で記載しています。
- 6 問題中のふぐは、日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海又は東シナ海で漁獲されるふぐとします。
- 7 問題中の「ふぐの取扱い」は、「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定された「ふぐの取扱い」とします。
- 8 解答は、**B 又は HB の鉛筆かシャープペンシルを使用し、訂正する場合は消しゴムで完全に消してください。**
- 9 途中退出する場合は、試験監督者が解答用紙(マークシート用紙)を回収するので、挙手してお待ちください。
- 10 問題用紙は、持ち帰ってください。

試験問題の内容及び解答の照会には応じられません。

水産食品の衛生に関する知識

問 1 「食品衛生法」に関する次の記述について、() の中に入る語句として、正しいものはどれか。

食品衛生法で営業とは、()、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

- 1 営利を目的として
- 2 対価を得て
- 3 業として
- 4 定期的に

問 2 H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point) に関する次の記述について、() の中に入る語句として、正しい組合せはどれか。

H A C C P とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の (ア) を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの (ア) を除去又は低減させるために (イ) し、製品の (ウ) を確保しようとする衛生管理の手法である。

	ア	イ	ウ
1	危害要因	特に重要な工程を管理	安全性
2	危害要因	最終製品を抜き取り検査	収益性
3	価格下落要因	特に重要な工程を管理	収益性
4	価格下落要因	最終製品を抜き取り検査	安全性

問 3 食品の規格基準に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア ゆでだこの成分規格において、腸炎ビブリオは陰性でなければならないと規定されている。

イ 生食用鮮魚介類の加工基準において、原料用鮮魚介類は採取した海域の海水で洗浄しなければならないと規定されている。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問 4 ノロウイルスに関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア ノロウイルスの不活化には、消毒用エタノールが最も効果的である。

イ ノロウイルス食中毒予防には、中心温度85～90℃で、90秒以上加熱することが有効である。

ウ ノロウイルスは、乾燥した環境に弱いため、海苔などの乾物が食中毒の原因食品となることはない。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	誤	正
3	誤	正	誤
4	誤	誤	正

問 5 食中毒に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 腸炎ビブリオ食中毒の原因食品には、鮮魚貝類が関連していることが多い。

イ テトラミンは、エゾボラ属の巻貝の唾液腺に含まれる有毒成分である。加熱調理により、筋肉や内臓、煮汁に移行するため、調理前に唾液腺を除去することが必要である。

ウ ヒスタミン食中毒の主な原因食品として、ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバなどの赤身魚及びその加工品が報告されている。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	誤	正
3	誤	正	誤
4	誤	誤	正

ふぐに関する一般知識

問 1 ふぐ毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 75℃で、1分以上加熱することで無毒化される。
- 2 直射日光にあたっても分解しない。
- 3 人が食べて死ぬ毒量は、100万MUと考えられている。
- 4 主な毒成分はアコニチンである。

問 2 ふぐ中毒に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 主な症状は、しびれ、麻痺^{まひ}症状、呼吸困難である。
- 2 ふぐ中毒を経験した人は、免疫を獲得し、二度とふぐ中毒になることはない。
- 3 ふぐ中毒の診断後、速やかに解毒剤を投与することが重要である。
- 4 ふぐ中毒により、死亡することはない。

問 3 ふぐの毒性に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

- ア ふぐの毒性には臓器差及び季節差があり、肝臓の毒性は産卵期直前に減弱する。
- イ ふぐの毒性に個体差はなく、同じ種類のふぐは必ず同じ毒力を持つ。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問 4 ふぐの生殖腺に関する次の記述について、()の中に入る語句として、正しい組合せはどれか。

未成熟期の生殖腺を包丁で切ると、(ア)の断面には空洞があるが、(イ)の断面には空洞がない。

両性ふぐの精巢は、可食部位とすることが (ウ)。

	ア	イ	ウ
1	卵巣	精巢	できる
2	卵巣	精巢	できない
3	精巢	卵巣	できる
4	精巢	卵巣	できない

問 5 ふぐの各部位に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 ^{くちばし} 嘴 は、主に歯・骨・皮からなる。
- 2 胃にある膨張囊^{のう}は、水や空気を吸い込み、腹を大きく膨らませる機能を持つ。
- 3 ふぐの心臓は、2心房2心室である。
- 4 ふぐの腎臓は、左右一対で存在し、俗に「かくしぎも」と呼ばれる。

問 6 ドクサバフグの外見の特徴に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 背びれのつけ根が白い。

イ 背面の小棘^{しょうきよく}（とげ）は背びれのつけ根までは達しない。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問 7 トラフグの外見の特徴に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 胸びれの後方上部には白くふちどられた大黒紋がある。

イ 背面及び腹面に小棘^{しょうきよく}（とげ）がある。

ウ 尻びれの色は黒である。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	誤	正
3	正	正	誤
4	誤	正	誤
5	誤	誤	正

問 8 アカメフグの外見の特徴に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 胸びれの後方には、不定形の黒紋がある。

イ 背面及び腹面に小棘^{しょうきよく}（とげ）がある。

ウ 各ひれは赤褐色である。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	誤	正
3	正	正	誤
4	誤	正	誤
5	誤	誤	正

問 9 次の文章は、あるふぐの特徴について記述したものである。該当するふぐはどれか。

背面は淡褐色で、背びれ及び尻びれが小さく、尾びれ下方が白い。
 体に小棘^{しょうきよく}（とげ）はなく、皮には小じわの様な細かい線がある。水を飲んでることが多く、腹はたるんでいる。

- 1 ヨリトフグ
- 2 ゴマフグ
- 3 マフグ
- 4 キタマクラ

問10 ふぐを原材料とするふぐ加工品の原料ふぐの種類を表示方法として、正しいものはどれか。

- 1 流通する地域が限定しているので、その地域でだけ用いられている名称を表示した。
- 2 原料にトラフグを使用したため、「標準和名トラフグ」と表示した。
- 3 海外の人にもわかるように、標準和名ではなく、学名を表示した。

問11 次のうち、精巣が可食部位であるふぐとして、正しいものはどれか。

- 1 クサフグ
- 2 コモンフグ
- 3 ヒガンフグ
- 4 クロサバフグ

問12 ふぐの可食部位に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 皮が可食部位ではないふぐの種類であっても、ひれはひれ酒等の食用にすることができる。

イ トラフグとカラスの中間種 of 皮は、可食部位である。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問13 ふぐの可食部位に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 メフグの筋肉及び皮は可食部位であるが、精巣は可食部位ではない。
- 2 マフグは筋肉及び精巣は可食部位であるが、皮は可食部位ではない。
- 3 カナフグの筋肉は可食部位であるが、皮及び精巣は可食部位ではない。
- 4 ハコフグは筋肉、皮、精巣の全てが可食部位である。

問14 次のうち、ふぐとその可食部位の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---|----|
| 1 | ナシフグ | — | 肝臓 |
| 2 | サンサイフグ | — | 精巣 |
| 3 | アカメフグ | — | 皮 |
| 4 | シロサバフグ | — | 皮 |

問15 ふぐの可食部位に関する次の記述の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉は、可食部位である。

イ 岩手県釜石湾で漁獲されたヒガンフグの筋肉は、可食部位である。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

神奈川県ふぐ条例関係

問 1 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」の目的に関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 この条例は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって県民の健康の保護を図ることを目的とする。
- 2 この条例は、神奈川県におけるふぐの適正な取扱い及び販売を確保することにより、ふぐによる中毒の発生を防止することを目的とする。
- 3 この条例は、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

問 2 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定された用語の意義に関する次の記述について、()の中に入る語句として、**正しいもの**はどれか。

()とは、食用に供する目的で、ふぐの肝臓その他の人の健康を損なうおそれがある部位を完全に除去し、又は塩蔵その他の処理をする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。

- 1 ふぐの処理
- 2 ふぐの加工
- 3 ふぐ営業
- 4 ふぐの調理

問 3 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されたふぐ包丁師に関する次の記述の正誤について、**正しい組合せ**はどれか。

- ア ふぐ包丁師以外の者は、例外なくふぐの取扱いに従事してはならない。
- イ ふぐ営業認証施設であれば、ふぐ包丁師がいなくても、ふぐの取扱いを行ってもよい。
- ウ ふぐ包丁師以外の者は、ふぐ包丁師又はこれに紛らわしい名称を用いてはならない。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	誤	正
3	誤	正	誤
4	誤	誤	正

問 4 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に規定されたふぐ包丁師免許に関する次の記述の正誤について、**正しい組合せ**はどれか。

- ア ふぐ包丁師試験に合格した者には、合格証書が交付されるので、免許申請をすることなく、ふぐ包丁師になることができる。
- イ ふぐ包丁師免許は、ふぐ包丁師名簿に登録することによって行われる。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問 5 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されたふぐ包丁師免許を与えない者(絶対的欠格事由)の正誤として、正しい組合せはどれか。

ア 両眼の視力を全く失った者

イ 視力が不十分で眼鏡等を用いても補正のできない者

ウ 神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して3年を経過しない者

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	正	誤
3	正	誤	誤
4	誤	誤	誤

問 6 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」の規定に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 有毒部位を専用容器に収容する場合は、容器に鍵を掛ける必要はない。
- 2 ふぐ営業者について相続があったときは、相続人は営業者の地位を承継することができる。
- 3 ふぐ包丁師は、二親等内の血族又は配偶者に限り、ふぐ包丁師免許証を貸与することができる。
- 4 ふぐ包丁師の免許を受けてから5年を経過した者にあつては、ふぐの取扱いをするときに、ふぐ包丁師免許証を携帯する必要はない。

問 7 次のうち、「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に規定されたふぐ営業認証を受けるために必要な「食品衛生法」に基づく営業許可業種の組合せとして、正しいものはどれか。

- | | | | |
|---|--------|---------|------------|
| 1 | 飲食店営業 | 魚介類販売業 | 食品の小分け業 |
| 2 | 飲食店営業 | 水産製品製造業 | 複合型そうざい製造業 |
| 3 | 飲食店営業 | 魚介類販売業 | 魚介類競り売り営業 |
| 4 | 魚介類販売業 | 冷凍食品製造業 | 密封包装食品製造業 |

問 8 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」及び「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例施行規則」に規定された営業者及びふぐ包丁師の遵守事項について、()の中に入る語句の組合せとして、**正しいものはどれか。**

ふぐの取扱いに用いた器具は、(ア) で完全に洗浄すること。

ふぐを凍結する場合は(イ)に行うこととし、その保管は(ウ)以下の低温下で行うこと。

	ア	イ	ウ
1	水道水	緩慢	摂氏零下18度
2	清水	急速	摂氏零下18度
3	水道水	緩慢	摂氏10度
4	清水	急速	摂氏10度

問 9 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されたふぐ包丁師免許証を返納しなければならないときとして、**誤っているもの**はどれか。

- 1 ふぐ営業を廃止したとき
- 2 ふぐ包丁師が死亡したとき
- 3 ふぐ包丁師免許の取消処分を受けたとき
- 4 ふぐ包丁師が失踪の宣告を受けたとき

問10 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定された報告の徴収等に関する次の記述について、**正しければ1**を、**誤っていれば2**を選べ。

知事は、公衆衛生上の見地から必要があると認めるときは営業者、ふぐ包丁師その他の関係者から必要な報告を求め、又は当該職員をして認証施設その他の場所に立ち入らせ、ふぐの取扱い等の状況及び監督上必要な物件を検査させることができる。

