

令和7年度ふぐ取扱者学科試験問題

衛 生 法 規

食品衛生学

魚 類 学

13:30～15:00 (90分)

指示があるまでは開いてはいけません。

(注意事項)

- 1 解答用紙の所定の欄に必ず受験番号を記入すること。
- 2 答えは、解答用紙に記入すること。
- 3 解答欄を間違えないように注意すること。
- 4 解答の誤りを訂正する場合は、消しゴムで消して訂正すること。
消しゴムがない者は、(例)のとおり横二本線で消して訂正すること。
(例) イ
- 5 試験開始後35分を経過し、係員の指示があるまでは、退場できません。
- 6 退場するときには、解答用紙を裏返して机の上に置いておくこと。
- 7 問題用紙は持ち帰ること。

愛 媛 県

衛 生 法 規

○ 愛媛県ふぐの取扱いに関する条例（昭和27年条例第63号）関係

1 (i) 次の文章は、「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」の条文を一部抜粋したものである。（ A ）から（ C ）の中に入る適当な語句を解答欄に記入しなさい。

(この条例の目的)

第1条 この条例は、ふぐの取扱いに従事する者の（ A ）の向上を図るため、これに対し公衆衛生上必要な（ B ）を行い、もつてふぐによる（ C ）を防止することを目的とする。

(ii) 次の「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」から一部抜粋した条文について、以下の（ D ）及び（ E ）に入る組み合わせのうち正しいものを選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

(定義)

第2条 この条例で「ふぐ取扱者」とは、（ D ）の免許を受けて、ふぐの毒性のある部分（食品衛生法（昭和22年法律第233号）第6条第2号の規定により販売等を禁止されている部分をいう。以下「有毒部分」という。）を除去し、又はこれを除去して調理し、若しくは加工する業務（ E ）者をいう。

(D)	(E)
ア. 厚生労働大臣	— に従事する
イ. 厚生労働大臣	— を営もうとする
ウ. 知事	— に従事する
エ. 知事	— を営もうとする

(iii) 「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」に関する記述について、誤っているものを1つ選び、その番号を解答欄に記入しなさい。

- 1 麻薬、あへん、大麻又は覚せい剤の中毒者は、ふぐ取扱者免許の欠格事由に該当する。
- 2 取扱者が死亡したときは、その家族又は同居人は、免許証を添えて、その旨を知事に届け出なければならない。
- 3 有毒部位を完全に除去し、清水で洗った後でなければふぐを食品として提供してはならない。
- 4 ふぐ取扱者免許の取消処分を受けた後2年を経過しない者に対しては同免許を与えない。

○ フグの衛生確保について（昭和 58 年 12 月 2 日付け厚生省環境衛生局長通知）関係

2 次の文章のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。

- (1) フグの可食部位のうち、筋肉には骨を、皮にはヒレを含む。
- (2) トライフグとカラスの中間種のような個体が出現することがあるが、これらのフグは魚体すべて有毒部位とし、排除しなければならない。
- (3) 一般消費者に対して未処理のフグを販売する場合は、その毒性についてふぐ取扱者が対面による説明をすれば差し支えない。
- (4) 長期間塩蔵処理することにより人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの部位について、フグの卵巣及び皮を塩蔵処理の上、食用に供する場合、卵巣にあっては 6 年以上、皮にあっては 2 年以上行うこととされている。
- (5) ナシフグのうち、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の筋肉は可食部位である。

○ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）関係

3 次の文章は、「食品衛生法」の条文を一部抜粋したものである。（ A ）から（ E ）の中に入る 適当な語句 を下の選択肢から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

第一条 この法律は、食品の（ A ）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（ B ）の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第六条 次に掲げる食品又は（ C ）は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 （ D ）な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 （ E ）により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

【選択肢】

(A)	ア. 安全性	イ. 信頼性
	ウ. 安定性	エ. 衛生
(B)	ア. 食中毒	イ. 危害
	ウ. 汚染	エ. 事故
(C)	ア. 原材料	イ. 包装材
	ウ. 添加物	エ. 調味料
(D)	ア. 粗悪	イ. 有毒
	ウ. 不衛生	エ. 危険
(E)	ア. 病原微生物	イ. 化学物質
	ウ. アレルギー性物質	エ. ウィルス

○ 食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）関係

4 (i) 次の文章は、「食品表示基準」の条文を一部抜粋したものである。(A) の中に入る適当な用語を、(B) の中に入る適当な語句を下の選択肢から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

第二条 この府令において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

七 (A) 定められた方法により (B) した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

【選択肢】

(A)	ア. 賞味期限	イ. 保定期限
	ウ. 消費期限	エ. 品質期限
(B)	ア. 加工	イ. 調理
	ウ. 包装	エ. 保存

(ii) 次の容器包装されたふぐ加工品の食品表示に関する記述のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。

- (1) 「ふぐの内臓を除去し、皮をはいだもの並びに切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用でないもの」を販売する際には、原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、その名称には「標準和名」の文字を併せて表示しなければならない。
- (2) 「切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの」を販売する際には、表示しなければならない事項に、「保存の方法」が含まれている。
- (3) 「切り身にしたふぐ、ふぐの精巣及びふぐの皮であって、生食用のもの」を販売する際には、凍結させたものか否かに関わらず、「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示しなければならない。

食 品 衛 生 学

1 次の食中毒に関する文章のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。

- (1) 動物性自然毒は、フグやアオブダイなどの魚類にみられるが、貝類にはみられない。
- (2) 令和6年の食中毒統計調査（厚生労働省）において、ウイルス性食中毒は、細菌性食中毒よりも事件数が少ない。
- (3) 食中毒原因菌に汚染されると、一般に味、香り、色などが変化するため、食品が安全かどうかを判断することは容易である。
- (4) ヒスタミン生成菌が食品中で増殖すると、腐敗臭が発生する。
- (5) カンピロバクターによる食中毒は、加熱不足の鶏肉料理が原因食品となることがある。

2 次の文章のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。

- (1) 令和6年の食中毒統計調査（厚生労働省）における食中毒原因施設について、事件数が最も多いのは家庭であり、次いで飲食店、販売店の順に多く発生している。
- (2) 日本における食中毒の事件数は年々減少傾向にあり、平成20年以降、食中毒による死者は発生していない。
- (3) ボツリヌス菌による乳児ボツリヌス症予防のため、ハチミツは満3歳まで使用しないことが、「授乳・離乳の支援ガイド（「授乳・離乳の支援ガイド」改定に関する研究会）」に示されている。
- (4) 食品安全基本法には、厚生労働省が所管する食品安全委員会設置に関する規定が含まれている。
- (5) 次亜塩素酸ナトリウムは、殺菌料として食品添加物に指定され、食器・器具のほか、飲料水、生野菜などの食品の消毒殺菌に使用される。

3 次の文章の（ A ）から（ E ）の中に入る最も適当な語句を下の選択肢から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

(1) アレルギーを起こしやすい原材料の小麦、(A)、卵、乳、落花生、
かに、えび、くるみは、食品表示法でアレルゲン表示が義務付けられてい
る。

(2) じやがいもには通常毒性はないが、芽や緑色の皮に(B)という毒
成分をもっているため、十分に取り除いてから調理する。

(3) (C)は、人の鼻腔内や化膿巣^{ひくう かのうそう}に存在しており、調理の最終工程に
手指による作業がある食品には注意が必要である。

(4) ノロウイルスは、カキなどの貝類、河川水、海水中などで増殖するこ
とはなく、人の(D)のみで増殖する。

(5) (E)の長期間摂取が原因で、イタイイタイ病を発症する。

【選択肢】

(A)	ア. 大麦 ウ. 魚卵	イ. そば エ. パイナップル
(B)	ア. アミグダリン ウ. アフラトキシン	イ. コルヒチン エ. ソラニン
(C)	ア. 黄色ブドウ球菌 ウ. セレウス菌	イ. ウエルシュ菌 エ. 病原性大腸菌
(D)	ア. 小腸 ウ. 食道	イ. 胃 エ. 大腸
(E)	ア. メチル水銀 ウ. 鉛	イ. ヒ素 エ. カドミウム

4 次の文章の（ A ）から（ E ）の中に入る最も適当な語句を下の選択肢から選び、その記号を解答欄に記入しなさい。

(1) (A) の一種であるクドア・セプテンパンクタータによる食中毒を防ぐためには、-20°C以下で4時間以上の冷凍が効果的である。

(2) 食品衛生法により、食中毒患者を診察した医師は（ B ）時間以内に最寄りの保健所長へ届出をする義務がある。

(3) (C) は、中間宿主であるサバ、アジ、イカなどに寄生していることがあり、ヒトがこれを生食すると、急性症状ではみぞおちに激しい痛みやおう吐などを呈する食中毒を起こすことがある。

(4) 食品に使用した添加物は、食品表示法により表示が必要であるが、（ D ）は用途名を併記しなくてもよい。

(5) バラムツは筋肉に（ E ）を大量に含んでおり、摂取すると下痢を引き起こす。

【選択肢】

(A)	ア. ウイルス ウ. 自然毒	イ. 寄生虫 エ. 細菌
(B)	ア. 6 ウ. 24	イ. 12 エ. 48
(C)	ア. 肝吸虫 ウ. エキノコックス	イ. トキソプラズマ エ. アニサキス
(D)	ア. 甘味料 ウ. 膨張剤	イ. 着色料 エ. 漂白剤
(E)	ア. ワックス ウ. ビタミンA	イ. パリトキシン エ. シガトキシン

魚類学

1 次の文章のうち、正しいものには○を、誤っているものには×を解答欄に記入しなさい。

- (1) フグの毒力は、季節によって変化が大きい。
- (2) フグ毒は、水及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。
- (3) フグ毒は、-20℃で12時間冷凍することにより、無毒化できる。
- (4) フグの食中毒は重症の場合、呼吸中枢の麻痺^{まひ}を伴うことが多い。
- (5) フグ毒は、テトロドトキシンと呼ばれ、ヒョウモンダコやツムギハゼなどの個体の中には、この毒を含有するものもある。

2 次の(1)～(5)のフグの内臓に関する記述について、(A)から(E)の中に入る最も適当な臓器名を解剖学用語(日本語。ひらがな及びカタカナ可。俗称は不可)で解答欄に記入しなさい。

- (1) 生殖巣である(A)は、未成熟の場合、白ないし灰白色を示し、組織は固く、弾力があり、断面は平滑である。
- (2) 生殖巣である(B)は、未成熟の場合、(A)に比べると表面に毛細血管が多く淡桃色を呈し、柔軟で、断面は空洞になっている。
- (3) (C)は、血液中から老廃物質をろ過する機能を持つ泌尿器官であり、後頭骨と脊椎骨のところにかけて左右1対あり、血液に富み暗赤色を呈している。
- (4) (D)は、血液を全身に送るポンプの役割を果たす器官で、1心房1心室から成り、鰓の中心部の「心のう」中に包含されており、暗赤色を呈する。
- (5) (E)は、淡茶褐色の不正形三角形を呈し、腹腔^{ふくくう}の中央に位置する。表面はやや丸味を帶びて平滑であるが、裏面には多くの亀裂がある。有害な物質の解毒器官であり、また、胆汁を造り、栄養を蓄える器官である。

3 次の(1)～(5)はそれぞれ異なる種類のフグに関する説明である。それぞれの特徴に合うフグの種類(種名)を標準和名で解答欄に記入しなさい。なお、可食部位については、日本の沿岸域、日本海、渤海(ばっかい)、黄海及び東シナ海で漁獲されるものとする。

(1) 体全体が黒味がかり、胸ひれ、背ひれは暗色。尾ひれは中央部が突出し、ひれの上下端があざやかな乳白色、他は黒色。背面と腹面に小棘。全長40cm程度に達する中型種。南シナ海、東シナ海、九州西岸、九州から北海道南部の太平洋側に分布する。可食部位は筋肉、皮、精巣である。

(2) 背面に小棘がなく、腹面に小粒状突起がある。成長とともに尾の形が変化し、小さい個体では湾入するが、成体は中央が突出する。尾の先端は白い。背ひれのつけ根は特に黒い。^{えらあな}鰓孔は黒色。全長100cm程度に達する大型種。南日本、東シナ海、南シナ海、インド洋に分布。可食部位は筋肉、皮、精巣である。

(3) 背面と腹面に顕著な小棘をもち、特に背面の小棘は全体を覆い、背ひれまで達する。尾の形はさまざまであるが、一般に下葉は上葉より短く白い。尾ひれは深く切れ込んだものが多い。全長50cm程度になる中型種。東シナ海、台湾、フィリピン、南シナ海、インド洋、南アフリカに分布。まれに日本の沿岸にも出現することがある。可食部位はない。

(4) 皮膚に棘はなく、体一面に極めて細かい線がある。腹面の皮膚はたるんでいて、水をのみ込んでいることが多い。全長40cm程度の中型種。本州中部以南、世界中の暖海にみられ、やや深海性。可食部位は筋肉、皮、精巣である。

(5) 体表には小棘がなく、なめらかであり、体側中央に黄色の線がある。幼魚や若魚では白っぽい紋があるが、成魚では背部はほとんど緑黒色で、不明瞭な褐色の斑紋がある。胸ひれ後上方に大形の黒紋があり、臀ひれが黄色である。全長50cm程度の中型種。サハリン以南の日本海及び東シナ海等に分布。可食部位は筋肉、精巣である。

4 次の「フグの種類」と「可食部位」の組合せについて、正しい組合せの場合は○を、そうでない場合は×を解答欄に記入しなさい。なお、表のフグは、日本の沿岸域、日本海、渤海(ばっかい)、黄海及び東シナ海で漁獲されるものとする。

	フグの種類	筋肉	皮	精巣
(1)	サンサイフグ	○	○	○
(2)	カラス	○	×	×
(3)	コモンフグ	○	×	×
(4)	ショウサイフグ	○	×	○
(5)	ハコフグ	○	×	○

(注) ○は可食部位、×は不可食部位