

令和 8 年ふぐ処理師試験学科試験問題

令和 8 年 6 月 1 日 (月) 13:30～15:30

山口県環境生活部生活衛生課

指示があるまで開かないでください。

注 意 事 項

- 1 受験票は、机の受験番号札の横に置いてください。
- 2 問題用紙と解答用紙は別々です。
- 3 解答用紙には、所定の欄に受験番号・氏名を正確に記入してください。
- 4 解答は、解答用紙の解答欄に1つだけ記入してください。
(2つ以上記入した場合は無効となります。)
- 5 解答を訂正する場合は、よく消すか、その上に＝をつけて、正しい解答を記入してください。
- 6 退場するときは、解答用紙を裏返して各自の机の上に置き、静かに退場してください。
- 7 試験問題は、下記の問題例のような形式となっています。

記

問題例

- 1 次の文のうち、正しいものに○印を、誤っているものに×印を () の中に記入しなさい。

- (1) () 日本の首都は大阪である。
(2) () フランスの首都はパリである。
(3) () アメリカの首都はシカゴである。

- 2 下の語群から正しいものを選び、その記号を () の中に記入しなさい。

山口県の県庁所在地は () である。

語 群

[ア 下関市 イ 山口市 ウ 周南市]

解答例

1 1 2 3

2 4

衛 生 法 規

- 1 次の文は、「食品衛生法」第1条の条文です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

この法律は、食品の（**1**）性の確保のために公衆衛生の見地から必要な（**2**）その他の措置を講ずることにより、（**3**）に起因する（**4**）上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の（**5**）を図ることを目的とする。

語 群

ア	対策	イ	規制	ウ	生命	エ	信頼	オ	保護
カ	衛生	キ	安全	ク	食品	ケ	増進	コ	飲食

- 2 次の文は、販売等を禁止された食品又は添加物について述べた「食品衛生法」第6条の条文の一部です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- 一 腐敗し、若しくは（**6**）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 有毒な、若しくは（**7**）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 （**8**）により汚染され、又はその疑いがあり、人の（**9**）を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、（**10**）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。

語 群

ア	健康	イ	有害	ウ	不純物	エ	未知	オ	変色
カ	異物	キ	変敗	ク	化学物質	ケ	機嫌	コ	病原微生物

3 次の文は、食品衛生法に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (11) この法律で食品とは、全ての飲食物をいい、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品を含む。
- (2) (12) 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。
- (3) (13) 食中毒患者等を診断し、又はその死体を検案した医師は、直ちに最寄りの保健所長にその旨を届け出なければならない。
- (4) (14) 公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
- (5) (15) 農業及び水産業における食品の採取業は、営業に含まれない。

4 次の文は、H A C C P（ハサップ：危害分析重要管理点）について述べたものです。（ ）に入る語句の組合せのうち、正しいものを一つ選びなさい。 16

H A C C Pとは、食品の（ A ）に関する危害発生を（ B ）するための衛生管理システムである。平成30年、食品衛生法が改正され、（ C ）食品等事業者がH A C C Pに沿った衛生管理に取り組むことが定められた。

	A		B		C
ア	安全衛生	—	事後に確認	—	特定の
イ	安全衛生	—	未然に防止	—	原則として全ての
ウ	生産効率	—	未然に防止	—	特定の
エ	生産効率	—	事後に確認	—	原則として全ての

5 次の文はふぐを処理する施設の基準に関して述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) ([17]) 飲食店営業、菓子製造業、水産製品製造業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のうち、ふぐの処理をするものには、別にふぐを取り扱う営業に係る営業施設の基準が設けられている。
- (2) ([18]) 除去した卵巣、肝臓等の有毒な部位の保管をするための施設ができる容器等を備えなければならない。
- (3) ([19]) ふぐの処理をするための器具は、必ずしも専用のものを備える必要はない。
- (4) ([20]) ふぐを凍結する場合にあっては、ふぐを摂氏マイナス18℃以下で急速に凍結することができる機能を有する冷凍設備を有しなければならない。

6 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第1条及び第2条の記述です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) この条例は、ふぐの処理について必要な規制を行うことにより、([21]) による食中毒の発生を防止し、もって ([22]) の向上及び増進に寄与することを目的とする。
- (2) この条例において「有毒部分」とは、ふぐの肝臓、([23]) その他の部分で人の健康をそこなうおそれがある程度の毒性があり、又はその疑いがあるものをいう。
- (3) この条例において「処理」とは、有毒部分の全部又は一部を ([24]) することをいう。
- (4) この条例において「ふぐ処理師」とは、([25]) の免許を受けて、処理を行うことを業とする者をいう。

語 群

ア	精巢	イ	環境衛生	ウ	ふぐ料理	エ	提供	オ	除去
カ	公衆衛生	キ	ふぐ毒	ク	卵巣	ケ	知事	コ	保健所長

7 次の文は、「ふぐの処理の規制に関する条例」第22条の記述です。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

知事は、この条例の施行に必要な限度において、(26) に対し、その業務に関し報告をさせ、又はその職員に、ふぐ処理師の (27)、事務所その他その業務を行う場所に立ち入り、(28)、書類その他その業務に係る物件を (29) させ、若しくは関係者に (30) させることができる。

語 群

[	ア	営業者	イ	自宅	ウ	報告	エ	検査	オ	帳簿	]
	カ	営業所	キ	ふぐ処理師	ク	器具	ケ	押収	コ	質問	

食 品 衛 生 学

1 次の文は、食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (31) 食中毒原因菌に汚染された食品は、色、味、香りが必ず変化する。
- (2) (32) ウイルス性食中毒は、夏に比較して冬に多い。
- (3) (33) 全ての食中毒原因菌は、熱に弱いので、65℃、1分間の加熱で死滅する。
- (4) (34) 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、加熱により容易に破壊されるので、食品を加熱すれば食中毒を防ぐことができる。
- (5) (35) 毒キノコなど植物性自然毒による食中毒は、その植物が採れる時期に多発する。

2 次の文は、腸管出血性大腸菌O157及びこの細菌による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (36) この細菌による食中毒の主な症状は下痢であるが、重症の場合には、死亡に至ることもある。
- (2) (37) この細菌は、少量の菌数（100個程度）でも感染する。
- (3) (38) この細菌は低温条件に弱く、家庭の冷凍庫で死滅する。
- (4) (39) この細菌は、75℃で1分間の加熱で死滅する。
- (5) (40) この細菌は人から人への二次感染を起こすことはない。

3 次の文は、ノロウイルス及びこのウイルスによる食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (41) このウイルスは、100個以下という少量でも食中毒を引き起こすことがある。
- (2) (42) このウイルスは、調理従事者の手指を介して食品を汚染することによって食中毒を起こすことがある。
- (3) (43) このウイルスは、カキなどの貝類の中で増殖する。
- (4) (44) 下痢などの胃腸炎症状があるときは、調理に従事しないことがこのウイルスによる食中毒の予防対策として重要である。
- (5) (45) このウイルスの不活化には、次亜塩素酸ナトリウムは有効ではなく、エタノール系消毒剤が有効である。

4 次の文は、クドア・セブテンブクタータ及びこの寄生虫による食中毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 46) この寄生虫はヒラメの筋肉に寄生し、肉眼で容易に確認できる。
- (2) (☐ 47) この寄生虫による食中毒は、通常摂取後 24～48 時間程度で症状が現れることが多い。
- (3) (☐ 48) この寄生虫による食中毒は、症状が長時間続くことが多く、数日から 1 週間以上続くのが一般的である。
- (4) (☐ 49) この寄生虫は加熱しても死滅しないため、加熱調理は予防に効果がない。
- (5) (☐ 50) この寄生虫は冷凍処理（－15℃～－20℃で 4 時間以上）によって病原性が失われるため、冷凍は予防に有効である。

5 次の A 群の食品による食中毒に最も関係のあるものを B 群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A 群		B 群
(1) (☐ 51) 生の鶏肉		ア 有毒プランクトン
(2) (☐ 52) 赤身の魚肉		イ ビタミン A
(3) (☐ 53) 真空包装食品		ウ ヒスタミン
(4) (☐ 54) ホタテ貝		エ ボツリヌス菌
(5) (☐ 55) イシナギの肝臓		オ カンピロバクター

- 6 食品の保存方法について、次のA群と最も関係のあるものをB群から選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

A群		B群	
(1)	(56) 空気しや断法	ア	浸透圧の関係で細菌中の水分が体外に脱水され、微生物の発育が阻止されるという原理を利用した方法
(2)	(57) 塩漬・砂糖漬法	イ	一度塩漬にした後に、さらに木材をいぶして出る煙の中にかざし、加温して水分をある程度蒸発させると同時に、煙の成分をしみ込ませて防腐する方法
(3)	(58) 加熱法	ウ	微生物の死滅や酵素の破壊によって食品の変質防止を図る方法
(4)	(59) 乾燥法	エ	びん又は缶などの容器に調理加工した食品を入れ、密封（密栓）、加熱 殺菌する方法
(5)	(60) くん煙法	オ	食品中の水分を減らし、細菌の発育や作用を阻止する方法

ふぐに関する知識

1 次の文は、ふぐ（フグ科魚類）の体の各部位の特徴について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (61) 普通の魚と異なり背ひれと臀ひれを動かす筋肉は著しく退縮している。
- (2) (62) 肝臓は一または二葉からなり、これに付属して「ニガブクロ」と呼ばれることもある緑色の腎臓がある。
- (3) (63) 普通の魚と異なり肋骨や筋肉間の小骨がない。
- (4) (64) 歯は非常に強く、上下各2枚、計4枚の歯板になっている。
- (5) (65) 体の表面にある小棘はうろこが変化したものである。
- (6) (66) 未成熟な卵巣は、表面に毛細血管が多く、淡桃色を呈し、柔軟で、断面には空洞がみられる。

2 次の文は、ふぐの種類ごとの特徴について述べたものです。下の語群から正しいものを選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (67) 皮膚に小さいいぼ状の突起が密布し、茶褐色の地色に黒褐色の斑紋がある。全長35cmになる中型種。
- (2) (68) 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、水を飲み込んでいることが多い。全長40cmの中型種。
- (3) (69) 胸ひれのすぐ後ろに白くふちどられた大きい黒紋があり、背面と腹面に小棘が密布。臀ひれは白。背面の模様は大きさ、すみ場所によって著しく異なる。
- (4) (70) 背面と体側に白い縞が走り、ひれはすべて鮮やかな黄色。背面と腹面に小棘がある。
- (5) (71) 体は緑黄色で、胸ひれ、背ひれは黄色か白色。尾ひれは中央部がいくらか湾入し、上縁と下縁は白、他は黄色。背面と腹面に小棘。一般に尾椎部の骨瘤はない。

語 群

	ア	トラフグ	イ	シマフグ	ウ	ヒガンフグ	エ	コモンフグ	
	オ	マフグ	カ	ヨリトフグ	キ	クロサバフグ	ク	シロサバフグ	

- 3 厚生労働省通知により、処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるふぐの種類及び部位が示されています。

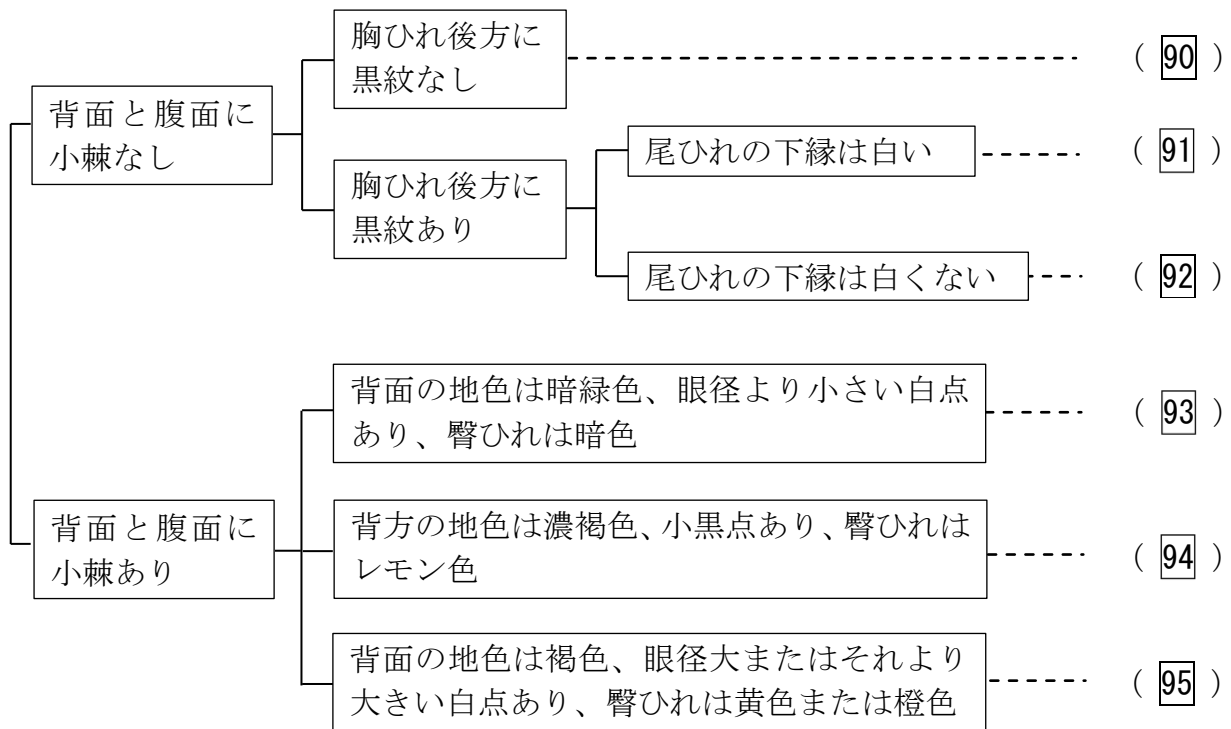
日本の沿岸域、日本海、渤海、黄海及び東シナ海で漁獲される次のふぐの部位について、可食部位であれば○印を、不可食部位であれば×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 72) マフグのひれ
- (2) (☐ 73) シロサバフグの卵巣
- (3) (☐ 74) カラスの口ばし
- (4) (☐ 75) ヨリトフグの皮
- (5) (☐ 76) クサフグの精巣
- (6) (☐ 77) ハリセンボンの皮
- (7) (☐ 78) サンサイフグの精巣
- (8) (☐ 79) トラフグの肝臓
- (9) (☐ 80) ネズミフグの皮
- (10) (☐ 81) メフグの精巣

- 4 次の文は、ふぐ毒について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (☐ 82) 両性ふぐの生殖巣のうち精巣部分は、食用できる。
- (2) (☐ 83) 消化酵素では分解されない。
- (3) (☐ 84) 人は、ふぐ毒に対する抵抗性や免疫性を獲得することはできない。
- (4) (☐ 85) 一般的な調理加熱で分解する。
- (5) (☐ 86) 純粋なふぐ毒は、無色、無味、無臭である。
- (6) (☐ 87) ふぐの毒性は、種類や臓器によって異なるが、同一種類の場合、個体差はない。
- (7) (☐ 88) ふぐ毒は、ふぐのほかにツムギハゼやヒョウモンダコなどからも認められる。
- (8) (☐ 89) 肝臓を細切し十分に水さらしすれば除毒できる。

5 次の図は、トラフグ属の若魚を鑑別する際の特徴について記載したものです。下の語群から該当するふぐの種類を選び、その記号を（ ）の中に記入しなさい。



語 群

ア	コモンフグ	イ	クサフグ	ウ	ナシフグ
エ	ショウサイフグ	オ	マフグ	カ	ゴマフグ

6 次の文は、ふぐ（フグ科魚類）の生態及び習性について述べたものです。正しいものに○印を、誤っているものに×印を（ ）の中に記入しなさい。

- (1) (96) 日本で獲れるふぐは、ほとんどが9月から翌年2月にかけて産卵する。
- (2) (97) 目をゆっくり開閉することができる。
- (3) (98) ふぐは、河川や湖沼などの淡水域や汽水域には生息しない。
- (4) (99) ふぐは硬骨魚類のフグ目に属する。
- (5) (100) トラフグは沿岸のやや急流域で、底質が荒砂のところに産卵する。

令和8年ふぐ処理師試験学科試験解答用紙

受 験 番 号			氏 名

衛生法規

1	1 ☐ キ	2 ☐ イ	3 ☐ コ	4 ☐ カ	5 ☐ オ	6 ☐ キ	7 ☐ イ	8 ☐ コ	9 ☐ ア	10 ☐ カ	
3	11 ☐ ×	12 ☐ ×	13 ☐ ○	14 ☐ ○	15 ☐ ○	16 ☐ イ					
5	17 ☐ ×	18 ☐ ○	19 ☐ ×	20 ☐ ○							
7	26 ☐ キ	27 ☐ カ	28 ☐ オ	29 ☐ エ	30 ☐ コ						
6	21 ☐ キ	22 ☐ カ	23 ☐ ク	24 ☐ オ	25 ☐ ケ						

食品衛生学

1	31 ☐ ×	32 ☐ ○	33 ☐ ×	34 ☐ ×	35 ☐ ○	2	36 ☐ ○	37 ☐ ○	38 ☐ ×	39 ☐ ○	40 ☐ ×
3	41 ☐ ○	42 ☐ ○	43 ☐ ×	44 ☐ ○	45 ☐ ×	4	46 ☐ ×	47 ☐ ×	48 ☐ ×	49 ☐ ×	50 ☐ ○
5	51 ☐ オ	52 ☐ ウ	53 ☐ エ	54 ☐ ア	55 ☐ イ	6	56 ☐ エ	57 ☐ ア	58 ☐ ウ	59 ☐ オ	60 ☐ イ

ふぐに関する知識

1	61 ☐ ×	62 ☐ ×	63 ☐ ○	64 ☐ ○	65 ☐ ○	66 ☐ ○					
2	67 ☐ ウ	68 ☐ カ	69 ☐ ア	70 ☐ イ	71 ☐ ク						
3	72 ☐ ×	73 ☐ ×	74 ☐ ○	75 ☐ ○	76 ☐ ×	77 ☐ ○	78 ☐ ×	79 ☐ ×	80 ☐ ○	81 ☐ ○	
4	82 ☐ ×	83 ☐ ○	84 ☐ ○	85 ☐ ×	86 ☐ ○	87 ☐ ×	88 ☐ ○	89 ☐ ×			
5	90 ☐ エ	91 ☐ ウ	92 ☐ オ	93 ☐ イ	94 ☐ カ	95 ☐ ア					
6	96 ☐ ×	97 ☐ ○	98 ☐ ×	99 ☐ ○	100 ☐ ○						