

令和7年度 京都府ふぐ処理師試験 学科試験問題

指示があるまで開かないでください

■ 注 意 事 項 ■

- 1 試験時間は、1 時間です。時間内に解答してください。
- 2 学科試験の問題は、水産食品の衛生に関する知識 1 0 問、ふぐに関する一般知識 2 0 問の合計 3 0 問です。
- 3 問題文中の法令（府の条例、規則を含む。）の条文は、特に記載のない限り試験日時時点で施行されているものとします。
- 4 解答用紙は、マークシート方式となっていますので、すべてHBの鉛筆で記入し、解答用紙は折り曲げないでください。
- 5 解答は四肢択一となっていますので、該当するものを一つだけ選びマークを塗りつぶしてください。二つ以上にマークするとその解答は無効になります。
マークは○の中を●のように濃く完全に塗りつぶしてください。
- 6 解答用紙に誤ってマークしたときは、消しゴムを使用し完全に消してください。
- 7 退場するときは、試験監督の指示に従い、解答用紙を試験監督に提出し、学科試験問題用紙は持ち帰ってください。
- 8 合格発表は、1 1 月 2 0 日（木）午前 9 時から京都府庁及び京都府保健所、田辺総合庁舎、亀岡総合庁舎、綾部総合庁舎、宮津総合庁舎において、「受験番号」で掲示の上、京都府ホームページにも「受験番号」で掲載します。
また、合格者には合格証書（ハガキ）を郵送します。
なお、電話による問合せには応じません。

＜解答用紙 記載例＞

氏 名：京都太郎
受験番号：0 1 2 3 の場合

- ・ ①に氏名を書く
- ・ ②に数字を書き、
該当の数字を塗りつぶす

試験会場では静粛にし、試験監督の指示に従ってください。不正行為や試験監督の指示に従わないときは、退場を命じ、受験を無効とする場合があります。

水産食品の衛生に関する知識

問 1 食品衛生法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 食品衛生法は医薬品による保健衛生上の危害の発生防止のために必要な規制を定めている。
- ② 大規模事業者が行う衛生管理は、一般衛生管理又はHACCPに沿った衛生管理のいずれかを実施する必要がある。
- ③ 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。
- ④ 食中毒患者等を診断した医師は、直ちに最寄りの警察署にその旨を届け出なければならない。

問 2 食品衛生法に規定されている食品等事業者の責務として、正しいものを選びなさい。

- ① 食味の向上
- ② 販売食品等の原材料の安全性の確保
- ③ 食品健康影響評価の実施
- ④ 食育推進運動の展開

問 3 食品表示法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① アレルギー表示は、食物アレルギーによる健康被害の防止を目的としており、表示が義務付けられている特定原材料の 1 つに「かに」がある。
- ② この法律は、食品衛生法、農薬取締法の食品表示に関する規定を統合して制定された。
- ③ 食品表示法に基づく食品表示基準は、加工食品のみが対象となり、生鮮食品は対象とならない。
- ④ 「原材料名」は原材料に占める重量の割合の低いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する。

問 4 水道法に基づく水道水（飲料水）の水質要件として、正しいものを選びなさい。

- ① 一般細菌が全く検出されないこと。
- ② 大腸菌が検出されないこと。
- ③ 臭気に関する基準値はない。
- ④ 給水栓における水は、遊離残留塩素を含んでいないこと。

問 5 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して、誤っているものを選びなさい。

- ① 魚介類販売業を営む施設であれば、生食用鮮魚介類の処理をするための器具はその他の魚介類を処理するための器具と兼用で差し支えない。
- ② 食品等取扱者は、異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を、食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ③ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- ④ 食品等取扱者は、所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

問 6 H A C C P に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 最終製品の抜取検査を行うことにより、製品の安全性を確認することが、H A C C P による衛生管理の特徴である。
- ② H A C C P に基づく衛生管理の実施にあたっては、一般的衛生管理プログラムが整備され実行されていることが必要となる。
- ③ 原則としてすべての食品等事業者に対し H A C C P に沿った衛生管理の実施が求められている。
- ④ 特に注意が必要な衛生管理を行う重要管理点について科学的根拠に基づく管理基準を定め、安全措置などの実施記録を残すこととされている。

問 7 ノロウイルスに関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 85～90℃で 90 秒間以上の加熱により不活性化する。
- ② 感染力が強く、10～100 個程度のウイルス量で発病する。
- ③ 70%濃度のアルコールによる消毒が有効である。
- ④ 二次汚染の予防手段として手洗い設備の完備と手洗いの励行が有効である。

問 8 アニサキスによる食中毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 海産魚介類（アジ、イカ、サバなど）の生食に注意が必要である。
- ② -20℃で 24 時間以上の冷凍保存によりアニサキスは死滅する。
- ③ 70℃以上、又は 60℃で 1 分以上の加熱によりアニサキスは死滅する。
- ④ 酸に弱く、酢漬けにすることによりアニサキスは死滅する。

問 9 消毒方法に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 熱湯消毒は 85℃以上の熱湯中で 5 分以上煮る方法で、まな板、へら、包丁の消毒に勧められる。
- ② 紫外線消毒は殺菌灯を照射する方法で、光線は透過性が高く、光が当たらない部分にも高い殺菌効果を有する。
- ③ 次亜塩素酸ナトリウムは腐食しやすい金属製の食器・器具の消毒殺菌に適している。
- ④ 中性洗剤は殺菌・消毒効果が高く、消毒剤として用いられる。

問 10 食品の保存に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 真空包装は、食品を無酸素状態にすることにより、嫌気性菌の増殖をおさえ、保存性を高めている。
- ② 冷凍保存は、細菌を死滅させることにより、長時間の保存を可能としている。
- ③ 乾燥保存は、食品を乾燥させて水分活性を高くし、微生物が発育しにくい状態にして保存する方法である。
- ④ びん詰は食品をびんに詰めた後、加熱等で脱気し、すぐに密閉して加熱殺菌し保存する方法である。

ふぐに関する一般知識

問 11 京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例（昭和 51 年京都府条例第 44 号。以下「条例」という。）第 4 条の条文中（ ）に入る語句の組合せとして、正しいものを選びなさい。

何人も、（ A ）に供する目的で有毒部位（ふぐの処理をされたものを除く。）の調理、加工又は販売をしてはならない。ただし、（ B ）等を行うことにより人の健康を損なわないようにする場合は、この限りではない。

（ A ） （ B ）

- ① 食用 — 塩蔵処理
- ② 食用 — 殺菌処理
- ③ 試験用 — 塩蔵処理
- ④ 試験用 — 殺菌処理

問 12 条例第 2 条（定義）及び第 3 条（ふぐの処理）に規定された事項の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ア ふぐの処理がされていないふぐであっても、食品として販売の用に供するために調理することができる。
- イ 有毒部位とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃腸その他の人の健康を損なう恐れがある部位として規則で定めるものをいう。
- ウ ふぐ処理師でない者であっても、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けてふぐの処理に従事することができる。
- エ どのような場合であっても、海外においてふぐの処理がされたふぐは、食品として販売してはならない。

- ①ア、イ
- ②ア、ウ
- ③イ、ウ
- ④イ、エ

問 13 ふぐ処理師の免許に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 18 歳未満の者は、ふぐ処理師の免許が与えられない。
- ② ふぐ処理師免許の記載事項に変更があったときは、速やかに知事に免許証の書換えを申請しなければならない。
- ③ ふぐ処理師免許は他人に貸与してはならない。
- ④ ふぐ処理師免許は、知事が行うふぐ処理師試験に合格すれば、その申請をしなくても知事から与えられる。

問 14 ふぐ処理師の遵守事項の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ア 免許証を携帯しなくてもふぐの処理に従事できる。
- イ ふぐ処理に用いた器具及び容器は、ふぐ毒を完全に除去すること。
- ウ 有毒部位の廃棄物容器は、有毒である旨を表示しなければならない。
- エ ふぐは、ふぐ処理をされたものとそうでないものを区別すれば、それぞれの収容容器にその旨を表示する必要はない。

- ①ア、イ
- ②ア、ウ
- ③イ、ウ
- ④イ、エ

問 15 ふぐ処理師の免許の取消対象となる事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① 偽りその他不正の手段により免許を受けたとき
- ② 免許証を亡失したとき
- ③ 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者であるとき
- ④ 他の都道府県においてふぐの処理について免許等を受けている者にあつては、当該免許等の取消処分を受けた後 2 年を経過しない者であるとき

問 16 未処理ふぐ販売業において、届出事項に変更が生じた場合の変更届出の期日として、正しいものを選びなさい。

- ① 10 日以内
- ② 14 日以内
- ③ 30 日以内
- ④ 60 日以内

問 17 次のうち、「筋肉」、「皮」、「精巢」すべてが可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ① トラフグ、イシガキフグ、クサフグ
- ② コモンフグ、アカメフグ、カラス
- ③ ナシフグ、ヨリトフグ、ヒガンフグ
- ④ シマフグ、カナフグ、ハリセンボン

問 18 シロサバフグの「筋肉」、「皮」、「精巢」のうち、可食部位のすべてを示したものとして、正しいものを選びなさい。

- ① 筋肉のみ
- ② 筋肉、皮
- ③ 筋肉、精巢
- ④ 筋肉、皮、精巢

問 19 「皮」が可食部位ではないふぐとして、正しいものを選びなさい。

- ① ヨリトフグ
- ② クロサバフグ
- ③ メフグ
- ④ ネズミフグ

問 20 次の記述に示した特徴を持つふぐとして、正しいものを選びなさい。

体側に金色又は銀色の光沢があり、尾ビレの両さきが三角形になっていて白い。背ビレ、臀（しり）ビレがかま形のようにになっている。

- ① ゴマフグ
- ② クロサバフグ
- ③ マフグ
- ④ コモンフグ

問 21 シマフグの特徴に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 体の背方は青味がかった地色に白い縞（しま）である。
- ② 背面や腹面には棘（とげ）が密生している。
- ③ 臀ビレと尾ビレが白い。
- ④ 大型種である。

問 22 トラフグの特徴の組合せとして、正しいものを選びなさい。

- ア 胸ビレのすぐ後に白い輪に囲まれた大きな黒紋がある。
- イ 臀ビレが白く、背面・腹面に小棘が密生している。
- ウ 全体に白色の小円紋と小棘がある。
- エ 臀ビレがレモン色である。

- ① ア、イ
- ② イ、エ
- ③ イ、ウ
- ④ ウ、エ

問 23 ドクサバフグの特徴に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 斑紋は不ぞろいで馬てい形によく似ている。
- ② 背ビレ全体が黒色である。
- ③ 尾ビレの両さきが三角形に白くはなく、先端が「く」の字形になっている。
- ④ アンコウ類のように体前方が大きく腹面の皮が弛緩している。

問 24 ゴマフグの特徴に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 体には棘がない。
- ② 背方は白ゴマをふりかけたように見える。
- ③ 体の横断面は四角に近い。
- ④ 体色が黄色く、体側に黒点がわずかに見られる。

問 25 ふぐ毒の性状に関して、正しいものを選びなさい。

- ① 純粋なふぐ毒は無色、無味、無臭である。
- ② ふぐ毒は熱により容易に分解される。
- ③ ふぐ毒はペプシン、トリプシン等の消化酵素によって分解される。
- ④ ふぐ毒は強アルカリ性液中では分解されない。

問 26 凍結ふぐの取扱いに関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 解凍後はただちに処理すること。
- ② 急速凍結法により凍結したものを用いること。
- ③ 解凍は、有毒部位の毒が筋内部に移行することがないように、自然解凍などにより時間をかけて行うこと。
- ④ 再凍結は行わないこと。

問 27 ふぐ毒に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 同種のふぐで同時期の同海域でとれたものでも、有毒のものと無毒のものが混在する。
- ② ふぐの毒力は、季節によって変化する。
- ③ ふぐ毒は神経毒であり、摂取すると感覚麻痺から呼吸困難の症状を経て、場合によっては死に至る。
- ④ ふぐ毒を摂取した後、24 時間～48 時間で口唇、舌端の鈍麻が現れる。

問 28 容器包装を用いて、ふぐの加工品（からあげ）を販売する場合、容器包装の見やすい箇所に表示しなければならない事項として、京都府ふぐの処理及び販売の規制に関する条例施行規則（以下、「規則」という。）に定められている事項として、誤っているものを選びなさい。

- ① ふぐの種類
- ② ふぐ処理者氏名
- ③ 加工年月日
- ④ ナシフグを原料としたものであっては、漁獲された海域

問 29 容器包装を用いずにふぐの刺身を販売する場合において、規則で定める記録すべき事項の保存期間として、正しいものを選びなさい。

- ① 販売した日から起算して 6 ヶ月
- ② 処理した日から起算して 6 ヶ月
- ③ 販売した日から起算して 1 年間
- ④ 処理した日から起算して 1 年間

問 30 輸入ふぐの取扱い及び処理に関して、誤っているものを選びなさい。

- ① 輸入するふぐの形態は、種類の鑑別を容易にするため、処理を行わないもの又は単に内臓のみをすべて除去したものに限る。
- ② 輸入するふぐには日本の検疫所により発行された衛生証明書が添付されていること。
- ③ 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、 -18°C 以下で保管されたものであること。
- ④ ナシフグの輸入は認められない。