

指示があるまで開いてはいけません。

受験番号シール貼付位置
(試験終了後に貼り付けて
ください)

令和 7 年度

大阪府ふぐ処理試験問題

受験番号	
氏 名	

受験の際の注意事項

- 1 受験票は、机の席札の横においてください。
- 2 筆記には鉛筆、シャープペンシルを使用し、その他の筆記具は使用しないでください。
- 3 最初に、問題用紙と解答用紙に受験番号と氏名を記入し、受験番号を解答用紙にマークしてください。
- 4 試験問題は、1～30 までの 30 問です。
- 5 試験時間は、60 分です。試験中の退室は認めません。
- 6 携帯電話、スマートフォン等の通信機器を時計の代わりに使用することは禁止します。
- 7 解答を訂正するときは、消しゴムで完全に消してマークし直してください。
- 8 正解は、1 問につき一つだけです。2 か所以上マークするとその解答は無効になります。
- 9 問題用紙は持ち帰ってください。
- 10 試験問題の内容に関する質問には一切応じません。ただし、印刷が不鮮明な場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。
- 11 問題中のふぐの名称は、特に記載がない限り標準和名を用いています。
- 12 試験時間中、用便等やむを得ない場合は、その場で手を挙げて係員の指示に従ってください。

問題番号	解答欄
1	● ② ③ ④
2	① ② ③ ④
3	① ② ③ ④
4	① ② ③ ④

正しい記入例

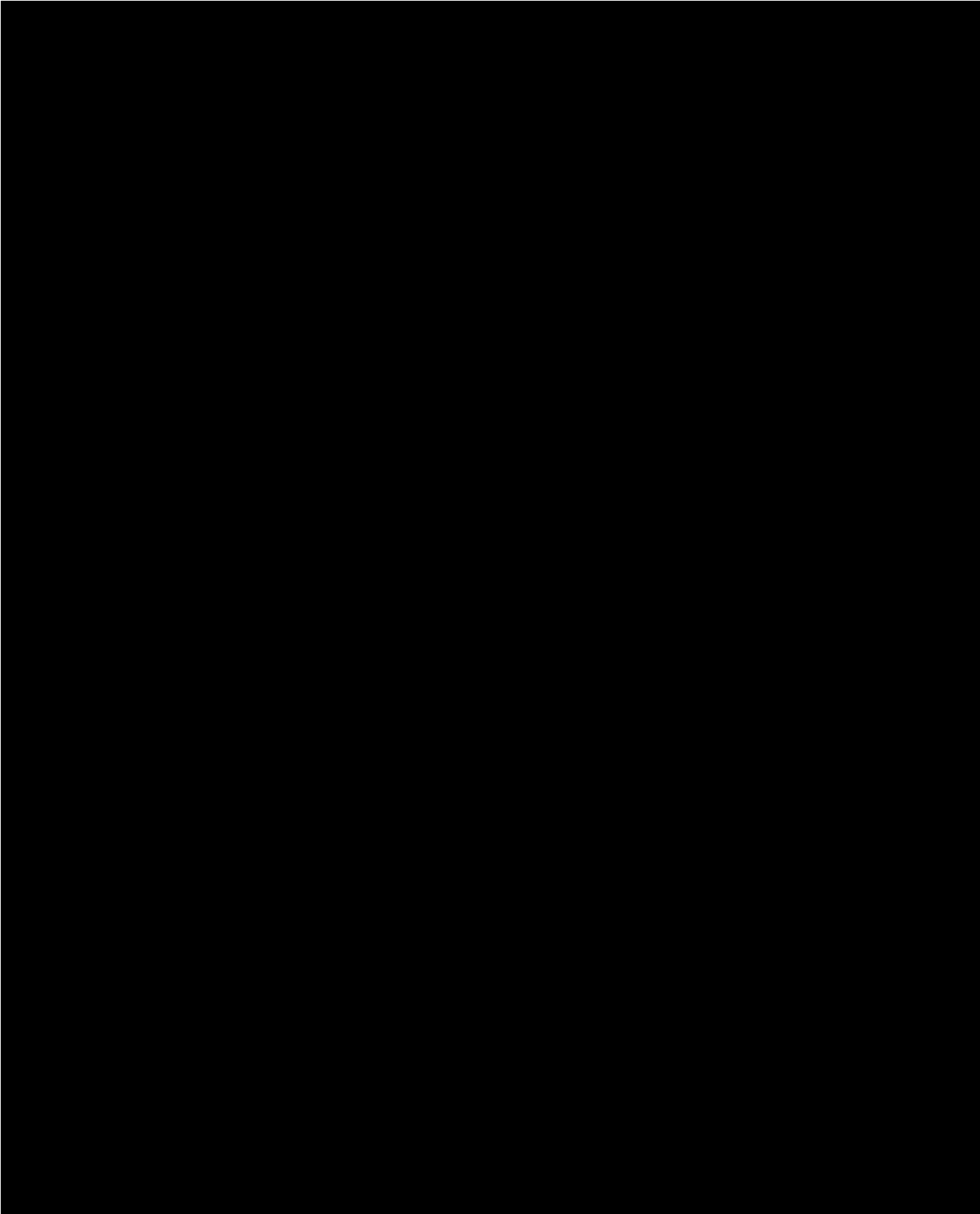
悪い記入例 (無効)

悪い記入例 (無効)

悪い記入例 (無効)

選んだ答えの番号を塗りつぶしてください。
線を引く、○で囲む等は、無効になります。

大阪府



【問1】

次のうち、食品衛生法に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品衛生法は、飲食に起因する衛生上の^{きがい}危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を^{はか}図ることを目的としている。
- 2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の^{きがい}危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。
- 3 生食用鮮魚介類は腸炎ビブリオについて成分規格が定められている。
- 4 生食用鮮魚介類は保存基準が定められており、^{せいけつ}清潔で衛生的な容器包装に入れ、15℃以下で保存しなければならない。

【問2】

次のうち、食品営業施設において営業者が実施すべき衛生管理に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 食品への異物混入を防ぐため、私物や清掃用具類等を食品と一緒に保管する場合は整頓して保管すること。
- 2 器具類は洗浄消毒し、清潔に保管すること。
- 3 手洗い設備には手指を洗浄消毒するため、石けんや消毒液を設置すること。
- 4 施設内は適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

【問3】

次のうち、HACCPに関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 小規模な事業者はHACCPに基づく衛生管理を実施しなければならない。
- 2 施設の衛生管理や食品の取扱い等に関して衛生管理計画を作成すること。
- 3 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。
- 4 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

【問4】

次のうち、食品衛生法施行規則においてふぐを処理する施設の要件が定められる営業許可の種類について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 飲食店営業
- 2 魚介類販売業
- 3 水産製品製造業
- 4 そうざい製造業

【問5】

次のうち、食品衛生法に関する記述で正しいものの組合せを一つ選びなさい。

- A 不特定又は多数の者に対して授与する場合を除き、販売する食品の製造や加工、調理は、清潔で衛生的に行われなければならない。
- B 腐敗や変敗したもの又は未熟であるものは販売してはならないが、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。
- C 未処理のフグは、有毒な、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であるため、一般消費者に販売してはならない。

- 1 A と B 2 B と C 3 A と C

【問6】

次のうち、ヒスタミン食中毒に関する記述として正しいものを一つ選びなさい。

- 1 マグロ、サバ、イワシ、アジなどの赤身魚やその加工品は、ヒスタミン食中毒の原因食品にはならない。
- 2 食品中に生成されたヒスタミンは加熱することで減少させることができる。
- 3 症状として、顔面紅潮、じんましん、頭痛や発熱が出現し、数時間程度で治まる。
- 4 通常、喫食後1日から7日で発症する。

【問 7】

次のうち、魚介類の寄生虫に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 アニサキスによる食中毒は、魚をマイナス 20℃で 24 時間以上冷凍するか、70℃以上、または 60℃ 1 分加熱することで予防できる。
- 2 アニサキスによる食中毒の症状として、食後数時間程度で、激しい腹痛、吐き気、嘔吐が見られる。
- 3 クドア・セプテンpunkタータは魚をマイナス 20℃で 4 時間以上冷凍するか、75℃ 1 分以上加熱することで病原性が失われる。
- 4 クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、ヒラメのお刺身等に関連するものが多い。

【問 8】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例における「ふぐ処理」の定義に関する記述について、() の中に入れるべき字句の組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

食品としてのふぐの肝臓、(A)、胃、腸、(B) 及び脳並びにこれら以外の部位で人の健康を害するおそれがあるもの（以下「有毒部位」という。）を除去すること、その他の有毒部位が除去されていない食品としてのふぐを加工することをいう。

- | | (A) | (B) |
|---|-------|-------|
| 1 | 精巢 | 皮 |
| 2 | 精巢 | 眼球 |
| 3 | 卵巣 | 皮 |
| 4 | 卵巣 | 眼球 |

【問 9】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 この条例は、ふぐ処理登録者について食品衛生上の見地から必要な規制を行うことにより、ふぐの毒に起因する危害の発生を防止することを目的とする。
- 2 ふぐ処理試験に合格した者又はふぐ処理の講習を受けた者はふぐ処理登録者として新たに登録を受けることができる。
- 3 ふぐ処理登録者として登録を受けるには、登録できる者であることを証明する書面を提示し、知事に登録申請書を提出しなければならない。
- 4 ふぐ処理登録者として登録を受けた者には、登録証が交付される。

【問 10】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例の規定に関することについて誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理登録者とは、業としてふぐ処理に従事しようとする者のうち、確実にふぐの処理ができると知事が認める者であって、知事の登録を受けた者をいう。
- 2 ふぐ処理登録者に交付される登録証の記載事項に変更があったときは、その日から30日以内に、登録証の書換えを受けなければならない。
- 3 ふぐ処理登録者は、登録証を紛失したときは速やかに登録証の再交付を受けなければならないが、登録者証が破れたり汚れたりした場合は再交付を受ける必要はない。
- 4 ふぐ処理登録者が死亡したときは、戸籍法の規定により死亡の届出をしなければならない者が、登録証を添えて知事に届け出なければならない。

【問 11】

次のふぐ処理登録者の行為のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に定めるふぐ処理登録者の遵守事項に違反しているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理を行うための要件を満たしていない飲食店に販売するため、ふぐを処理して有毒部位を的確に除去した。
- 2 ふぐを処理する際に取り除いた有毒部位をゴミ袋にいれておいたが、数日分溜まり量が多くなったので、専用の容器にゴミ袋の中身をまとめて入れその容器を施錠した。
- 3 ふぐ処理登録者でない者に業としてふぐを処理させるため、その場に立会って必要な指示を行った。
- 4 別の店舗の営業者から、ふぐ処理登録者ではないので名義を貸してほしいと言われ断った。

【問 12】

次のうち、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に関する記述として誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐ処理試験を受験するための年齢に制限はない。
- 2 ふぐ処理試験に関して不正行為があった場合、その不正行為に関係のある者は、受験を停止させられたり、試験を無効とされたりする。
- 3 ふぐ処理登録者が、大阪府ふぐ処理登録者の規制に関する条例に定めるふぐ処理登録者の遵守事項に違反したとき、その登録を取り消されることがある。
- 4 ふぐ処理登録者が、氏名に変更があったにも関わらず何年も変更の届出を行わなかった場合、科料（金銭による罰則）に処されることがある。

【問 13】

次のうち、食品表示基準で規定される、容器包装に入れられ販売される生食用の切り身にしたふぐの表示の方法について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 加工年月日である旨の文字を冠したその年月日、ロット番号等のいずれかを表示する。
- 2 品質が急速に劣化しやすい食品である場合は、賞味期限である旨の文字を冠したその年月日を表示する。
- 3 生食用のものは「生食用」等生食用である旨を示す文字を表示する。
- 4 原料ふぐの種類を標準和名で表示するとともに、「標準和名」の文字を表示する。

【問 14】

次のうち、ふぐの処理に関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ふぐの処理は、有毒部位の確実な除去等ができる都道府県知事等が認める者及び施設に限って行う。
- 2 不可食部位である腎臓その他の有毒臓器や血塊は確実に除去する。
- 3 除去処理中に用いた包丁やまな板等の器具が有毒部位により汚れた場合、ペーパータオル等で軽くふき取り、処理作業が全て終わってからきれいな水で十分洗浄する。
- 4 除去した有毒部位は、塩蔵処理の原料となるものを除き、焼却等により確実に処分する。

【問 15】

次のうち、凍結ふぐの取扱いに関する記述について、誤っているものの一つ選びなさい。

- 1 凍結は急速凍結により行うこと。
- 2 できる限り内臓を除去した状態で凍結すること。
- 3 解凍は、有毒部位の毒が筋肉部に移行することがないように流水等を用いて迅速に行うこと。
- 4 解凍後は直ちに処理し、処理しなかったふぐは速やかに再凍結を行うこと。

【問 16】

次の文章は、「フグの衛生確保について（昭和 58 年厚生省通知）」で定めているふぐの処理に関する記述である。（ ）に入る字句の組合せとして、正しいものの一つ選びなさい。

卵巣及び皮の塩蔵は十分行うこととし、卵巣にあつては（ A ）以上、皮にあつては（ B ）以上行うこと。ロットごとに製品の毒性検査を行い、その毒力がおおむね（ C ）を超えないことを確認すること。

	（ A ）	（ B ）	（ C ）
1	2 年	6 か月	10MU/g
2	2 年	3 か月	15MU/g
3	3 年	3 か月	10MU/g
4	3 年	6 か月	15MU/g

【問 17】

次のうち、ふぐ毒であるテトロドトキシンに関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 熱に強く、通常の加熱調理では分解されない。毒力の強さはふぐの種類によって大きく異なるが、部位によってはあまり差が無い。
- 2 熱に弱く、通常の加熱調理により分解できる。毒力の強さはふぐの種類と部位によって大きく異なる。
- 3 熱に強く、通常の加熱調理では分解されない。毒力の強さはふぐの種類と部位によって大きく異なる。
- 4 熱に弱く、通常の加熱調理により分解できる。毒力の強さはふぐの種類によって大きく異なるが、部位によってはあまり差が無い。

【問 18】

次のうち、輸入ふぐに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 輸入が認められるふぐは、漁獲される海域と種類が決められている。
- 2 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。
- 3 輸入するふぐには、輸出国の販売事業者が作成する、必要事項が記載された証明書が添付されている必要がある。
- 4 冷凍されたふぐにあつては、急速凍結法により凍結され、マイナス 18℃以下で保管されたものである必要がある。

【問 19】

次のうち、ふぐの内臓に関する記述として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 脾臓は背骨と頭骨の接続部分の左右に一对あるが、組織がやわらかく、頭骨などの入り組んだ箇所に脾臓片が残りやすいので注意が必要である。
- 2 精巣は表面に多数の血管が走り、包丁で切ると切断面に空洞がある。
- 3 肝臓は、胆汁を貯蔵する袋状の臓器である。
- 4 心臓はエラの中央にあり、血液を全身に送るポンプの役割を果たす。

【問 20】

次のうち、雑種ふぐに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 トラフグ属は雑種が多く存在する。
- 2 雑種ふぐの特徴については、個体や雑種の世代によってあまり差異がない。
- 3 ふぐを処理する者は、全国の雑種フグの発生状況を確認し、両親種の鑑別ができない雑種フグは、確実に排除する必要がある。
- 4 トラフグとマフグの雑種である個体の「皮」は不可食部位である。

【問 21】

次のうち、フグ科の特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 ^{しり} 臀びれが無い。
- 2 ^{うろこ} 鱗が無い。
- 3 肋骨が無く、腹部を風船のようにふくらませることができる。
- 4 上下各 2 枚、計 4 枚の歯を持っている。

【問 22】

次のうち、ふぐ毒による食中毒に関する記述について、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 下痢、嘔吐、腹痛の症状が現れ、めまい、^{さくらん} 錯乱、運動失調、^{げんかく} 幻覚、^{こうふん} 興奮、^{よく} 抑うつ、^{けいれん} 痙攣など神経系の症状も現れる。まれに、死に至ることもある。
- 2 自分で釣ったふぐ、譲り受けたふぐを食べ、重症事例や死亡事例が発生している。
- 3 ふぐの毒は、塩もみ、水にさらすなどの調理で弱毒化することができる。
- 4 通常、喫食後 1 日から 3 日で発症する。

【問 23】

次のうち、ナシフグに関する記述について、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 胸びれ後方上部に黒紋があり、その周辺が白く花のように形どられている。
- 2 筋肉は、有明海、^{たちばなわん}橘湾、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り食用できる。
- 3 精巢は、香川県及び岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものに限り食用できる。
- 4 大阪湾で漁獲されたナシフグは、全ての部位が食べることができない。

【問 24】

次のうち、クロサバフグの**可食部位**のすべてを示した選択肢として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「筋肉」のみ
- 2 「筋肉」と「皮」
- 3 「筋肉」と「精巢」
- 4 「筋肉」と「皮」と「精巢」

【問 25】

次のうち、サンサイフグの**可食部位**のすべてを示した選択肢として、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「筋肉」のみ
- 2 「筋肉」と「皮」
- 3 「筋肉」と「精巢」
- 4 「筋肉」と「皮」と「精巢」

【問 26】

次のうち、精巢が**可食部位**であるふぐとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 カナフグ
- 2 クサフグ
- 3 コモンフグ
- 4 ヒガンフグ

【問 27】

次のうち、皮が不可食部位であるふぐの組合せとして、正しいものを一つ選びなさい。

- 1 「ゴマフグ」と「ハリセンボン」
- 2 「ゴマフグ」と「サンサイフグ」
- 3 「シマフグ」と「ハリセンボン」
- 4 「シマフグ」と「サンサイフグ」

【問 28】

次のうち、シロサバフグとドクサバフグの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 シロサバフグとドクサバフグは、共に背面及び腹面に小棘（とげ）がある。
- 2 背面の小棘（とげ）は、ドクサバフグは背びれまで達するが、シロサバフグは背びれには達しない。
- 3 ドクサバフグは背びれの付け根がとくに白い。
- 4 尾びれは、シロサバフグは中央部の切れ込みが浅く、ドクサバフグは切れ込みが深いものが多い。

【問 29】

次のうち、ヨリトフグの特徴に関する記述として、誤っているものを一つ選びなさい。

- 1 全長 40cm 程度の中型種である。
- 2 一見あんこう類のように体の前方が大きく、腹面の皮はたるんでいて、水を飲み込んでいることが多い。
- 3 背面と腹面に小^{しょうきよく}棘（とげ）がある。
- 4 皮に小ジワ様の細かい線がある。

【問 30】

アからエまでのすべての特徴を持つふぐとして、正しいものを 1 から 4 のうち一つ選びなさい。

- ア 全長 25cm 程度の小型種である。
- イ 背面と腹面に小^{しょうきよく}棘（とげ）はなく、平滑である。
- ウ 背面と側面は桃色または赤褐^{せきかつしよく}色の地色に小斑点が散在する。
- エ 各ひれは赤褐^{せきかつしよく}色である。

- 1 アカメフグ
- 2 ヒガンフグ
- 3 イシガキフグ
- 4 メフグ

白 紙

