

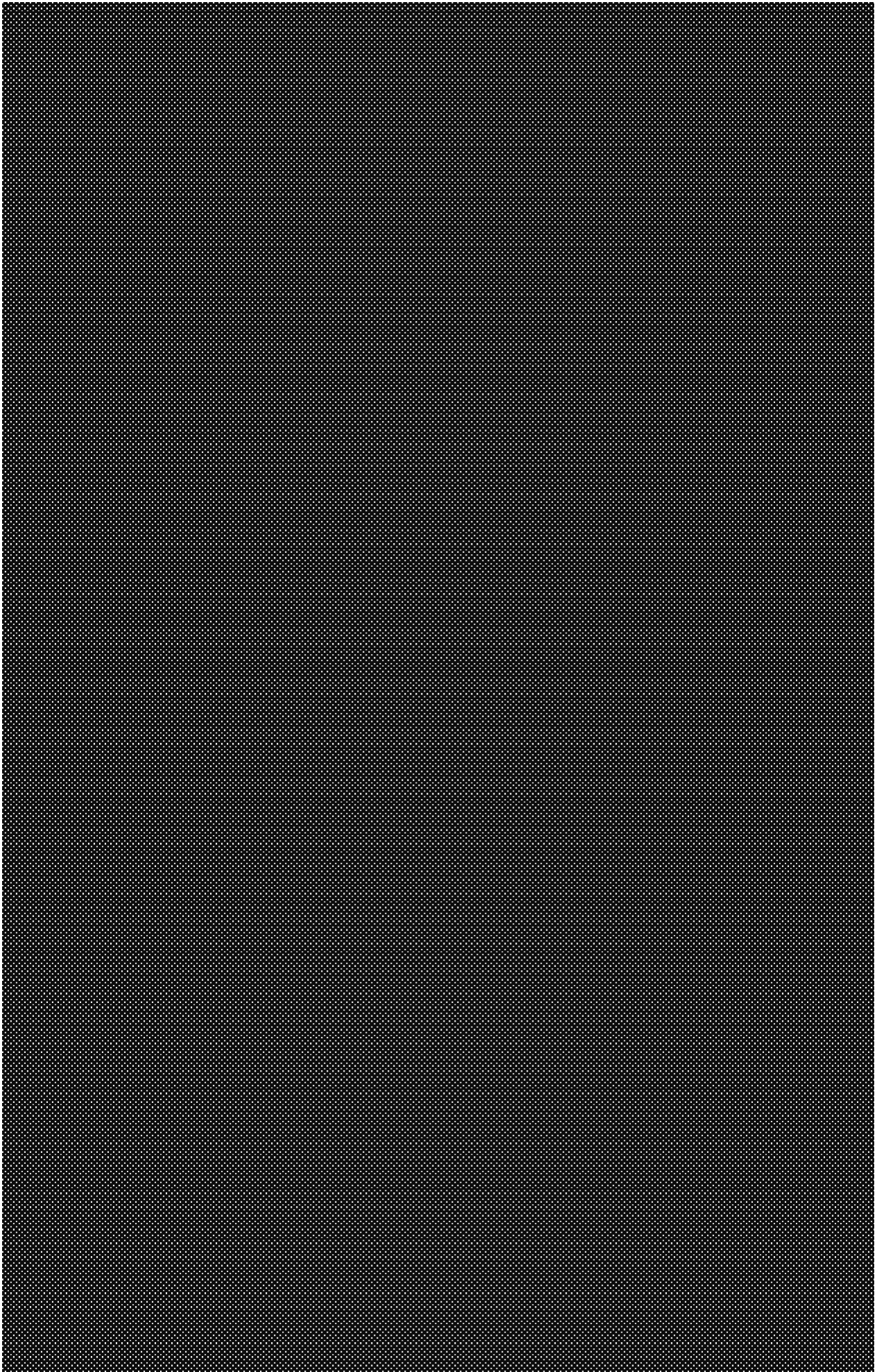
令和 8 年度 神奈川県ふぐ包丁師試験問題

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」の目的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。

この法律は、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 () を図ることを目的とする。

- 1 国民の健康の保護
- 2 営業者の資質の向上
- 3 食品の生産の振興
- 4 食品ロスの削減

問 2 「食品衛生法」に規定された営業者が遵守しなければならない一般的な衛生管理基準の正誤について、**正しい組合せ**はどれか。

- ア 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること
イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること
ウ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること

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

問3 「食品衛生法」の規定に基づき、営業者が遵守しなければならない公衆衛生上必要な措置の正誤について、正しい組合せはどれか。

- ア 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成すること
- イ 都道府県知事が作成した衛生管理計画に従業員に周知徹底すること
- ウ 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること

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

問4 アニサキ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 サバやイカ等の魚介類に寄生することが報告されている。
- イ 幼虫が胃壁に^{しにゅう}刺入して生じる急性胃アニサキス症の主な症状は、激しいみぞおちの痛み、悪心、^{おうと}嘔吐である。
- ウ マイナス10℃で1時間の冷凍により感染性を失う。

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

問5 食中毒に関する次の記述のうち、誤っているものはどれか。

- 1 クドア (*Kudoa septempunctata*) はヒラメに寄生することが報告されている。
- 2 アブラソコムツは筋肉に多量のワックスエステルを含み、喫食により下痢を引き起こす。
- 3 ノロウイルスによる食中毒は、夏季には発生しない。
- 4 ボツリヌス菌は酸素が少ない場所で増殖し、日本国内では、いずしを原因食品とした食中毒事例がある。

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 酸に弱く、食酢により速やかに無毒化される。
- 2 熱に弱く、煮沸により速やかに無毒化される。
- 3 毒力が1,000MU/gであるふぐの部位を10g摂取すると人の致死量に達すると考えられている。
- 4 主な毒成分はテトラミンである。

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 一般に、中毒症状は食後20分～3時間程度で現れる。
- 2 ふぐ中毒の予防には、ワクチンの接種が有効である。
- 3 主な症状は、顔面紅潮^{がんめんこうちょう}、頭痛、蕁麻疹^{じんましん}であり、抗ヒスタミン薬の投与が有効である。
- 4 日本国内で、令和元年1月1日から令和7年12月31日までの間、ふぐ中毒による死者が発生した食中毒事例はない。

問 3 ふぐの毒性に関する次の記述について、正しいければ1を、誤っているければ2を選べ。

一般に、同じ地域で漁獲された同じ種類のふぐは、漁獲された時期に関わらず、同じ毒力を持つ。例えば、東シナ海で漁獲されるショウサイフグの各部位は、一年を通して一定の毒力を持つとされている。

問 4 フグ科のふぐ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 大きく発達した腹びれがある。

イ 歯は板状の癒合歯^{ゆうごうし}である。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

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 えら^{えら}鰓は、ふぐの呼吸器であり、血液が循環している間は鮮紅色をしているが、死後、時間経過とともに暗赤色になる。
- 2 ふぐの肝臓は、表面が凸凹した白色の臓器で、毒性が強い。
- 3 ふぐの心臓は、1心房1心室で、血液を全身に送るポンプの役割をしている。
- 4 ふぐの卵巣は、成熟すると、表面には多数の血管が確認でき、内部には卵粒が確認できるようになる。

問 6 クロサバフグの外見の特徴に関する次の記述のうち、正しいものはどれか。

- 1 背面に小棘^{しょうきょく}（とげ）があるが、腹面に小棘^{しょうきょく}（とげ）はない。
- 2 背面の小棘^{しょうきょく}（とげ）は背びれのつけ根に達する。
- 3 尾びれの中央はやや突出している。
- 4 尾びれの上下の末端は黒色である。

問 7 シマ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 背面及び腹面に小棘^{しょうきょく}（とげ）がある。
- イ 背面及び体側上部は青黒色であり、白色の縞模様がある。
- ウ 各ひれは黄色である。

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

問 8 ナシ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 背面及び腹面に小棘^{しょうきょく}（とげ）がある。
 イ 胸びれの後方上部には、白く菊花状にふちどられた黒紋がある。
 ウ 尻びれの色は黒である。

	ア	イ	ウ
1	正	正	正
2	正	正	誤
3	正	誤	正
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。

背面及び体側上部は暗緑褐色で、白斑がある。尻びれは黄色で、背面及び腹面に小棘^{しょうきょく}（とげ）がある。

- 1 コモンフグ
- 2 ショウサイフグ
- 3 マフグ
- 4 トラフグ

問10 次のふぐ加工品に使用される原料ふぐの種類を表示方法について、正しければ1を、誤っていれば2を選べ。

マフグを神奈川県内の施設でから揚げに加工した。このから揚げは、マフグを原材料としているため、原料ふぐの種類として、「*Takifugu porphyreus*」とマフグの学名を表示した。

問11 ふぐの寄生虫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。

エラムシ（*Heterobothrium okamotoi*）は養殖のトラフグに多く見られる寄生虫である。この寄生虫は、ふぐの鰓孔^{えらあな}に寄生し、貧血症状を引き起こすことが知られている。

問12 次のうち、皮が可食部位であるふぐとして、正しいものはどれか。

- 1 メフグ
- 2 コモンフグ
- 3 サンサイフグ
- 4 カラス

問13 ショウサイフグ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 筋肉及び皮が可食部位であり、精巢は可食部位でない。
- 2 筋肉及び精巢が可食部位であり、皮は可食部位でない。
- 3 筋肉、皮、精巢の全てが可食部位である。
- 4 ショウサイフグに可食部位はない。

問14 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ふぐの部位の正誤について、正しい組合せはどれか。

ア 2年間塩蔵し、毒性検査の結果、その毒力が10MU/gであったゴマフグの卵巣

イ 3か月間塩蔵し、毒性検査の結果、その毒力が20MU/gであったゴマフグの皮

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問15 ふぐの輸入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 輸入するふぐの形態は、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定されている。

イ 輸入するふぐには輸出国の政府機関によって発行された衛生証明書が添付されている必要がある。

	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について、() の中に入る語句として、**正しいもの**はどれか。

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、() ことを目的とする。

- 1 ふぐの漁獲量を増大させる
- 2 ふぐによる中毒の発生を防止する
- 3 家庭におけるふぐの消費量を増大させる
- 4 水産資源の枯渇を防止する

問 2 次のうち、「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されたふぐ営業に該当するものとして、**最も適当なもの**はどれか。

- 1 ふぐ包丁師試験の対策として、講習会に参加し、除毒技術の向上のため、トラフグを捌くこと
- 2 相模湾で1年間に20匹以上、トラフグを釣り上げること
- 3 神奈川県内の飲食店で、トラフグの刺身を提供するため、ふぐの処理を行うこと
- 4 神奈川県内の水族館で、トラフグを飼育し、展示すること

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 ふぐ包丁師免許の有無に関わらず、ふぐ包丁師試験に合格した者は、ふぐ包丁師を名乗ることができる。

イ ふぐ包丁師以外の者がふぐの取扱いに従事するためには、知事の認証を受けた施設（認証施設）において、ふぐ包丁師の立会いの下にその指示を受けて行う必要がある。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

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証（免許証）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 氏名の変更があったときは、免許証の書換えを受けなければならない。

イ 免許証を亡失した者が、免許証の再交付を受けた後、失った免許証を発見したときは、裁断その他の処理をし、再利用されないように廃棄しなければならない。

	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ことがある者（相対的欠格事由）の正誤として、**正しい組合せ**はどれか。

ア 精神の機能の障害によりふぐ包丁師の業務を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者

イ 未成年者

ウ 麻薬、あへん、大麻又は覚醒剤の中毒者

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

問 6 「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 ふぐ営業の認証は、ふぐ営業台帳に登録することによって行われる。
 イ ふぐ営業の営業者は、自らがふぐ包丁師であっても、ふぐの取扱いに従事しない場合は、専属のふぐ包丁師を置かなければならない。

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問 7 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定されたふぐ営業認証書（認証書）に関する次の記述のうち、**誤っているもの**はどれか。

- 1 営業者は、認証書を他人に貸与してはならない。
- 2 営業者は、認証書を他人に譲渡してはならない。
- 3 営業者は、認証書を客から見えず、手の届かない場所に保管しなければならない。
- 4 営業者は、ふぐ営業を廃止したときは、認証書を返納しなければならない。

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関する次の記述のうち、**正しいもの**はどれか。

- 1 ふぐを凍結する場合は、緩慢に行わなければならない。
- 2 凍結したふぐの保管は、マイナス10℃以下で行わなければならない。
- 3 ふぐを解凍する場合は、冷蔵庫で緩慢に行わなければならない。
- 4 解凍したふぐは、再度の凍結をしてはならない。

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の免許（免許）を知事が取り消すことができるときの正誤について、正しい組合せはどれか。

ア ふぐ包丁師試験の受験に際し、虚偽又は不正の行為があったことが明らかになったとき

イ ふぐ包丁師の視力が低下し、十分な視力を得るため、眼鏡による補正が必要になったとき

	ア	イ
1	正	正
2	正	誤
3	誤	正
4	誤	誤

問10 「神奈川県ふぐ取扱い及び販売条例」に規定された罰則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。

ふぐ包丁師が、ふぐ営業の認証施設以外の場所でふぐの取扱いに従事した場合、2年以下の拘禁刑又は10万円以下の罰金に処されることがある。

