

受験番号		氏名	
------	--	----	--

令和7年度ふぐ処理師試験問題 (ふぐに関する一般知識)

問1 鹿児島県「ふぐの取扱いの規制に関する条例」及び「同条例施行規則」に関連する下記内容のうち、正しいものに○印、誤っているものに×印を()内に記入しなさい。

- (1) () 鹿児島県でふぐ処理師の免許を取得できるのは、鹿児島県知事が行うふぐ処理師試験に合格した者だけである。
- (2) () ふぐの「処理」とは、ふぐの卵巣、肝臓、胃腸その他毒性のある部分(有毒部分)を除去することをいう。
- (3) () ふぐ処理師でない者であっても、ふぐ処理師の立ち会いの下にその指示を受ければふぐを処理することができる。
- (4) () ふぐを処理する施設にあつては、除去した有毒部分の保管をするため、施設できる容器等を備えること。
- (5) () ふぐ処理師は、毎年4月1日現在において、氏名、住所、就業の場所などを同月15日までに知事に届け出なければならない。
- (6) () 営業者は、条例に基づく届出済み営業所を廃止した時は、廃止した日から1ヶ月以内に届け出るとともに、営業届出済証を返納しなければならない。
- (7) () 営業届出済証は紛失や損傷しないように、人目につかない場所で大切に保管しなければならない。
- (8) () ふぐ処理師免許証は再交付できない。
- (9) () 魚介類販売業者は、ふぐ処理師が処理を行ったふぐであれば一般消費者に販売することができる。
- (10) () ふぐ処理師でない者がふぐ処理師の名称を用いても特に罰則は無い。

問2 次の組み合わせで、正しいものに○印、誤っているものに×印を()内に記入しなさい。

	名称	特徴	可食部位
(1) ()	カラスフグ	しりびれは白又は紅	筋肉・皮・精巢
(2) ()	マフグ	背・腹とも小棘無し	筋肉・皮・精巢
(3) ()	クサフグ	背面に白い斑点	筋肉
(4) ()	ゴマフグ	しりびれはレモン色	筋肉・精巢
(5) ()	クロサバフグ	背びれの付け根まで小棘が達している	筋肉・皮・精巢

問3 次の文章の [] に適当な語句を下記の語群から選び、その記号を記入しなさい。

- (1) ふぐの有毒部位等の処理にあたっては、次の点に留意すること。
- ① ふぐ処理師は、除去した有毒部位は [] [] [] その他人畜に害を与えるおそれのない方法で処分すること。
 - ② 除去処理に用いた包丁、まな板等の器具は、処理作業中であっても、必要に応じ清水等で十分 [] すること。
 - ③ ふぐを処理する施設にあつては、ふぐの処理をするための [] の器具を備えること。
- (2) 凍結したふぐを使用する場合は、凍結及び解凍に伴うふぐ毒の有毒部位から筋肉部への移行残留を防止するため、次の事項を遵守すること。
- ① 凍結は氷結晶最大生成圏を速やかに通過させる急速冷凍によることとし、グレーズは十分かけるとともに、できる限り、[] を除去した状態で凍結すること。
 - ② 凍結は [] °C以下の低温下で行い、保管中は温度の変動を少なくすること。
 - ③ 解凍は [] 等を用いて速やかに行い、解凍後は直ちに処理に供すること。
 - ④ 再 [] は行わないこと。
- (3) ふぐを販売する際の表示について

ふぐを原料とする加工品については、食中毒発生時の遡りの観点から、[] が特定できるものを表示すること。

ア.熱湯	イ.温湯	ウ.焼却	エ.乾燥	オ.埋却	カ.薬品処理	
キ.凍結	ク.洗浄	ケ.浸漬	コ.浸透	サ.汎用	シ.専用	ス.特定
セ.眼球	ソ.内臓	タ.尾びれ	チ.マイナス10	ツ.マイナス18		
テ.電子レンジ	ト.自然解凍	ナ.流水	ニ.採取地域	ヌ.ふぐの種類		
ネ.ロット(加工年月日)	ノ.漁船					

問4 次の記述で、正しいものには○印、誤っているものには×印を()内に記入しなさい。

- (1) () ふぐ毒は熱に弱く、煮沸することで無毒化する。
- (2) () ふぐによる食中毒のほとんどは営業施設で発生している。
- (3) () ふぐによる食中毒の主な症状は下痢である。
- (4) () ふぐの毒はテトロドトキシンと呼ばれる。
- (5) () ふぐによる食中毒の経過は非常に早く、致死時間は4～6時間となることが多い