

## 令和 8 年度ふぐ処理者試験 実技試験実施要領

科目及び時間

科 目	概 要	所要時間
ふぐの処理 及び臓器鑑 別	<p>(1) ふぐの処理</p> <p>食用に供されるふぐ一尾を一定時間内に解体処理し、食用可能な部位と不可食部位を分ける。</p> <p><b>【方法】</b></p> <p>トラフグ（変更の可能性あり。）一尾を30分以内に解体処理し、食用可能な部位は「可食部位」の札の前にあるバットに、食用不可能な部位は「不可食部位」の札の前にあるバットに、それぞれ置かせる。</p> <p>なお、処理は以下の①から⑩の項目について、すべて実施することとする。その際に、下記審査内容に影響しない範囲において、処理の手順を前後することは差し支えないものとする。</p> <p>① ふぐの表面に付着する粘液を取り除く。                  ② クチバシを切り取る。                  ③ ヒレを切り取る。                  ④ クチバシを割る。                  ⑤ 皮をはぐ（白皮（腹皮）と黒皮（背皮）に分ける）。                  ⑥ カマ（脇骨）を切り離す。                  ⑦ 鰓<sup>えら</sup>を切り離す。                  ⑧ 内臓を摘出する。                  ⑨ 頭を切り離し、脳を取り除く。                  ⑩ 眼球を取り除く。</p> <p>《取扱い上の留意点》</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・身や皮等に付着する血液及び粘膜（なめたれ）は除去し、とおとうみは分離し、適切な取扱いをすることとする。</li> <li>・処理後見える範囲において、打撲等により身や皮に出血がみられる場合については、当該部位を取り除くこととする。</li> <li>・調理器具は、作業終了までのすべての工程において洗浄する等、衛生的な取扱いを行うこととする。</li> <li>・皮は棘の層（表皮及び小棘）を取り除く（皮引き）ことは求めないこととする。</li> </ul> <p><b>【審査内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・可食部位と不可食部位に分けることができるか。</li> <li>・有毒部位を確実に除去できるか。</li> </ul>	<p>30分 終了5分前 に予知</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒部位の除去の際にふぐの取扱いや処理を衛生的に行うことができるか（衛生的な服装、調理器具の洗浄等）。</li> </ul> <p>(2) 臓器の鑑別</p> <p>食用に供されるふぐ一尾を用いて、肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣（卵巣・精巣・両性）、胃腸を鑑別する。</p> <p><b>【方法】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各バットの中に各臓器を区別して置かせ、臓器の名称が書かれた札を該当する臓器の上に置かせる。</li> </ul> <p><b>【審査内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの臓器ごとの特徴を理解し、臓器の種類を鑑別できるか。</li> <li>・生殖巣については、雌雄を鑑別することができるか。</li> </ul>	
ふぐの種類鑑別	<p>ふぐ5種類を鑑別する。</p> <p><b>【方法】</b></p> <p>ふぐ5種類にそれぞれ番号を付して提示し、解答用紙に記載された選択肢から該当するふぐの名称（標準和名）を示す選択肢の番号を記入させる。</p> <p><b>【審査内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふぐの種類ごとの特徴を理解し、食用可能な22種類を鑑別することができ、その他の種類を排除することができるか。</li> <li>・ふぐの種類ごとの標準和名を理解しているか。</li> </ul>	5分 終了1分前に予知