

ふぐの処理に関する実技試験実施要領

1 実技試験内容

実技試験内容は、トラフグ（大きさが800g以上のもの）を使用して、本要領に基づき実施する。

2 実技試験時間

試験時間は20分とする。

3 衛生的な取扱い

受験者は、作業着、使用する器具類、手指等が衛生的であること。

※帽子、マスク、前掛けを着用していない場合は、減点の対象となります。

4 解体除毒処理

- (1) フグは、有毒部位を適切に除去し、①皮、②ヒレ、③口部分、④頭、⑤カマ、⑥身（3枚おろし）、⑦中骨に解体すること。
- (2) ①皮は「とうとう身」を外すこと。皮の棘部分は、除去する必要はないこと。
- (3) ⑥身に付着している「ナメタレ」は除去すること。
- (4) ⑦中骨は、3又は4分割すること。

5 臓器鑑別

- (1) 臓器鑑別は、フグの解体後に、⑧眼球、⑨えら、⑩心臓、⑪肝臓、⑫腎臓、⑬脾臓、⑭胆のう、⑮腸、⑯精巣（又は⑰卵巣）を分離し、⑧から⑯（又は⑰）の臓器にその名称札を付すこと。
- (2) 精巣と判断した場合には、両方の精巣に必ず包丁を入れ、両性でないことの確認を行うこと。

6 食用適否判断

(1) 食用適否判断する対象臓器等

フグの解体後の①皮、②ヒレ、③口部分、④頭、⑤カマ、⑥身（3枚おろし）、⑦中骨、⑧眼球、⑨えら、⑩心臓、⑪肝臓、⑫腎臓、⑬脾臓、⑭胆のう、⑮腸、⑯精巣（又は⑰卵巣）

(2) 可食部位の取扱い

上記6の(1)から①皮を除いた臓器等のうち、可食部位は「たべられるもの」と表示された容器に入れること。

「たべられるもの」と表示された容器の前に「たべられるもの」と表示された札を置くこと。

可食部位には、有毒部位が含まれていないこと。

(3) 不可食部位の取扱い

上記6の(1)から①皮を除いた臓器等のうち、不可食部位は「たべられないもの」と表示された容器に入れること。

「たべられないもの」と表示された容器の前に「たべられないもの」と表示された札を置くこと。

(4) ①皮の取扱い

①皮及び腹側の「とうとう身」は、まな板の上に平らに置くこと。背側の「とうとう身」は、ナメタレを除去した上で「たべられるもの」と表示された容器に入れること。

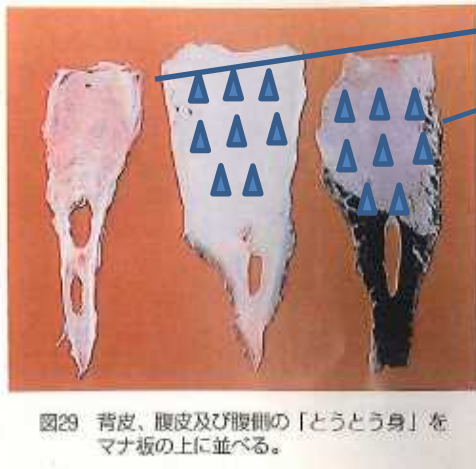
(5) その他

臓器鑑別及び食用適否判断については、別紙1を参考とすること。

7 その他

実技試験実施に当たり、その他必要な事項は衛生管理課長が定める。

別紙 1



棘・ナメタレを取る必要はありません

▲：棘（とげ）

図29 背皮、腹皮及び腹側の「どうとう身」をマナ板の上に並べる。

たべられるもの

たべられないもの



(注意) 精巣 (シラコ) は必ず包丁を入れ、両性でないことを確認すること。またフグの種類によっては、精巣 (シラコ) に毒を持つものがあるので注意すること。

ふぐ処理師読本（公益社団法人宮崎県食品衛生協会発行）より引用したものを一部改編