

**【学科試験】（2科目計 60 分間・200 点満点）**

**水産食品の衛生に関する知識（100 点満点）**

水産食品に関する衛生法規（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）、食品衛生法施行条例（平成 12 年千葉県条例第 3 号）等）及び水産食品の衛生学（食品事故、食品の取扱い、施設の衛生管理、自主管理等）に関すること

**ふぐに関する一般知識（100 点満点）**

ふぐに関する関係法規（ふぐの取扱い等に関する条例（昭和 50 年千葉県条例第 1 号）、ふぐの取扱い等に関する条例施行規則（昭和 50 年千葉県規則第 23 号）等）、ふぐの種類と鑑別、ふぐの処理と鑑別、ふぐの一般知識に関すること

## 【実技試験】

### 種類鑑別（3分間・50点満点）

ふぐの種類を記載した名札をそれぞれ該当するふぐに添付する方法により、ふぐ5種類について鑑別する。

### 除毒等の技術（20分間・100点満点）

実技用ふぐ1匹を処理し、「食べられるもの」のバット、「食べられないもの」のバットに分けて各臓器等の名札12枚をそれぞれ該当する臓器等に添付する。

- 胃腸、腸間膜、うきぶくろは一括して「いちょう」の名札を使用する。
- クズ等は「食べられないもの」のバットに入れて一括して「その他」の名札を使用する。
- 半陰陽（両性）のふぐの生殖器は、「食べられないもの」のバットに入れてその旨を試験委員に申し出る。
- 胴体（身）は、三枚におろし、中骨を分割する。
- 皮は粘膜を確実に除去し、皮下組織（いわゆる「とおとうみ」）を分離し、まな板に張り付ける（皮ひきは含まない）。
- 除毒等の技術は、下表のとおりとする。

項目	項目の具体的な内容
取扱い	手指の爪、傷等、用具、服装、態度及び衛生的取扱い
除毒の仕上がり	可食部分に腎臓その他の有毒臓器、粘膜及び血液が付着していないかどうか
毒性鑑別	可食部分と不可食部分が区別できているかどうか
臓器等鑑別	臓器等の名称を理解しているかどうか