

別紙2 ふぐの処理と鑑別について

【ふぐの処理について】

- 試験用の丸ふぐについて、決められた時間内（30分）に適切な処理をし、可食部位と不可食部位を区別します。
- 札の準備がある臓器については、鑑別を行います。
- 時間内に処理が終わらなかった場合には失格となります。
- 試験は次の工程までとします。試験終了時のイメージについては、図のとおりです。
 - ・身の部分については、頭や眼球、皮、鰭、鰓、内臓等を除去して三枚におろすまでとし、身皮の除去や刺身引きを含まないこととします。
 - ・皮については、粘膜（なめたれ）を除去し、皮下組織（とおとうみ）をはがすまでとし、皮引きを含まないこととします。皮及びとおとうみはまな板等の上に広げて置きます。
 - ・両性生殖腺及び臓器以外の不可食部位、その他残渣についても、不可食部位に区別することとします。
 - ・調理工程の順序は問いませんが、（参考）に記載の処理を行っていない場合は減点若しくは処理が終わっていないとして失格とします。
 - ・参考資料を確認しながら処理を行うことはできません。



図 ふぐの可食・不可食の判断及び臓器鑑別について（試験終了時のイメージ）

【採点のポイントの一例】

- ① 可食部位と不可食部位が適切に区別されているか
 - ・不可食部位を可食部位と判断していないか（この場合は不合格とする）
- ② 臓器の鑑別は適切か
- ③ 除毒の仕上がりは適切か
 - ・可食部位に不可食部位の残存が無いか
 - ・臓器に傷をつけていないか
 - ・打撲等の出血部が適切に除去されているか
 - ・粘膜や血液が確実に除去されているか
- ④ 作業前から作業終了時まで、衛生的な取扱いができているかどうか
 - ・作業前の手洗いができているか
 - ・作業中に適宜、器具等の汚れを除去し整理整頓しながら作業しているか
 - ・調理作業に適した服装をしているか

(参考)

ふぐの処理について

	作業工程	備考
1	ふぐを洗浄する	粘液や汚物等を除去
2	ひれを切り落とす	背びれ、左右の胸びれ、しりびれ
3	口ばしを切り落とす	口ばしを開き、口内の粘膜や粘液、血液を除去
4	背皮、腹皮を剥がす	背皮と腹皮に分けること
5	眼球を除去する	
6	身からカマと内臓を分離する	生殖巣の除去含む
7	カマと内臓を分離する	
8	内臓を部位ごとに切り分ける	頭部や身、カマ等に残った腎臓は確実に除去
9	身と頭を切り分ける	
10	頭を2つに割り脳を除去する	
11	ウグイス骨を切り落とす	
12	身を三枚におろし、中骨を処理する	中骨は3等分程度にし、血液を除去
13	皮から粘膜を除去し、とおとうみをはがす	
※ 備考に記載のない工程でも適宜洗浄や粘膜、血液等を除去すること		