

東京都においてフグの処理等を認める者の資格について

1 フグの処理等ができる資格名称

「ふぐ調理師」（都知事が発行する免許資格）

2 ふぐ調理師試験の受験資格

調理師法による調理師免許証所持者であって、次のいずれかに該当する者

- (1) 東京都ふぐ調理師の下において、ふぐの取扱いに2年以上従事した者
- (2) (1)に掲げる者と同等以上の経験を有するとして知事が認めた者
(他自治体のフグ処理の免許を有する者等)

3 ふぐ調理師試験

ふぐ調理師試験は、ふぐの毒に起因する食中毒の防止のためにふぐ調理師として必要な知識及び技能について、毎年一回以上実施している。

ふぐ調理師の試験科目は、学科試験及び実技試験であり、その詳細は次のとおりである。

(1) 学科試験

「ア 東京都ふぐの取扱い規制条例及び同条例施行規則に関すること」及び「イ ふぐに関する一般知識」の構成

ア 条例の諸規定

イ ふぐの種類と特徴、ふぐによる食中毒、食品衛生法法規及び厚生労働省の通知等の衛生知識

試験時間は90分間で、合計30問出題し、解答方法は択一式のマークシート方式

(2) 実技試験

「ア ふぐの種類と鑑別」、「イ ふぐの内臓の識別、毒性の鑑別及び処理技術」の構成

ア ふぐの種類と鑑別

実物のふぐを使用し、ふぐの種類を鑑別し名称札により解答する。

試験時間は3分間で、5種類のふぐを出題

イ ふぐの内臓の識別、毒性の鑑別及び処理技術

ふぐ1尾の処理を行うなかで、内臓の識別、毒性の鑑別及び処理技術を採点する。

①内臓識別及び毒性鑑別

→内臓識別：各部位に分け、各部位の名称札により識別する。

→毒性鑑別：ふぐの各部位を「可食部位」と「有毒部位（不可食部位）」に鑑別する。

②処理技術（除毒処理及び調理技術）

→除毒処理：有毒部位を除去する。

→調理技術：皮ひき（背皮、腹皮）、ちり材料、刺身（半身分）を調理する。

試験時間は20分間で、用意された丸体のふぐ1尾を処理