

試験内容及び合否判定基準について

1 学科

- (1) 出題内容
水産食品の衛生に関する知識及びふぐに関する一般知識について
- (2) 実施方法
出題数は 30 問とする。
- (3) 制限時間
60 分以内

2 実技

- (1) 種類鑑別
 - ア 使用するふぐの種類
長野県ふぐ取扱指導要綱別表 2 に掲げる種類とする。
 - イ 実施方法
5 種類以上のふぐについて、その標準和名を記載すること。
 - ウ 制限時間
5 分以内
- (2) 除毒処理
 - ア 使用するふぐの種類
(1) と同じ
 - イ 実施方法
ふぐ 1 尾の除毒処理を実施させ、次の事項について審査する。
 - ア) 解体及び除毒処理
 - イ) 臓器及び有毒部位の鑑別技術
 - ウ 制限時間
30 分以内

3 合否判定基準

合格者は次の(1)から(3)まですべてに該当するものとする。

- (1) 学科の合否判定で正解が 6 割以上であること。ただし、学科のうち一の科目の得点が当該科目の平均点を著しく下回る場合は、不合格になる可能性がある。
- (2) 実技（ふぐの種類鑑別）の合否判定で正解が 3 種類以上であること。
- (3) 実技（ふぐの処理と鑑別）の合否判定で次のアからエまですべてに該当すること。
 - ア 皮ひきが完全に出来ること。
 - イ 可食部位に不可食部位が付着していないこと。
 - ウ 肝臓及び生殖腺の鑑別ができること。
 - エ えら、腎臓、心臓、眼球、胆のう、胃腸、脾臓、粘膜の鑑別の間違いが 3 か所以下であること。