

滋賀県ふぐ調理師試験と国の認定基準の比較

根拠		滋賀県ふぐ調理師試験 (ふぐ条例施行規則、要領等)	認定基準 (厚生労働省通知)
資格要件(条例)		調理師免許	要件なし
学 科 試 験	ふぐ条例		(関係法規)
	食品衛生学		水産食品の衛生学
	食品衛生法		—
	規格基準(食品添加物、有毒物質等)		規格基準(食品添加物、有毒物質等)
	施設衛生管理		施設衛生管理
	自主管理(HACCP)		自主管理(HACCP)
	食中毒と食中毒菌		水産食品事故
	食品の衛生的取扱		水産食品取扱
	ふぐに関する知識		ふぐに関する一般知識
	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの一般知識 ・ふぐの毒、臓器と毒性 ・ふぐの種類と可食部位 		<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの一般知識 ・ふぐの処理と鑑別(除毒) ・ふぐの種類と鑑別
試 験	<u>種類鑑別</u> 10種類のふぐの写真により、種類と可食(筋肉)を選択	<u>種類鑑別</u> 実物5種類以上のふぐを用い、種類鑑別、名称を回答	<u>ふぐの処理と鑑別</u> (ふぐ1尾以上を使用) <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの臓器鑑別(肝臓、腎臓、脾臓、心臓、胆嚢、生殖巣、胃腸等の種類の鑑別、雌雄の鑑別、両性ふぐの確認) ・ふぐの可食・不可食の区分(毒性鑑別)
	<u>内臓識別</u> 1尾のふぐの内臓写真により、臓器名を回答		
	<u>処理技術</u> (1尾のふぐ実物を使用) <ul style="list-style-type: none"> ・有毒部位の処理状況 ・可食部位への有毒部分の付着(残存) ・処理手順 ・雌雄(両性)鑑別、精巣または卵巣の識別 		
	可食部位の調理の仕上がり(あらこなし、とうとうみ、てっさ(刺身)、さめ皮引き)		なし
	衛生的な取扱い、服装		衛生的な取扱い(器具の洗浄等)