(5) 2018年(平成30年)5月22日 火曜日 み な **米斤 間**(日刊) <sub>第三種範便物認可</sub>

## 全国47都道府県別「魚・フグ」に関する 資格取得制度の違い一覧表

## 一般社団法人全日本ふぐ連盟(http://www.zenfuren.jp) 4月25日更新

フグを処理・調理するための資格、資格取得のための制度(試験や講習など)は地方自治体によって違う。調理師らを主体に組織する全日本ふぐ連盟は2016年、大田晶子代表理事が全国47都道府県の担当部署を直接訪問した上、資格制度の違いなどを一覧表にまとめて同連盟ホームページで公開。4月25日に内容を更新した。「初めて資格を取得しようとする際、制度の違いを理解する参考になれば。お世話になった担当部署の方々には心よりお礼申し上げたい」と大田代表理事。

都道府県 名	ふぐ(フグ)に関 する条例・要綱 の施行有無	資格の名称	手法 試験・講習 ・無し	免許取得の為の必要要件 (試験や講習を受ける為の受講資格等)	試験や講習 (直近の実施)	学科 (講習内容)	実技 (試験や実技指導の内容)	都道府県 名	ふぐ(フグ)に関 する条例・要綱 の施行有無	資格の名称	手法 試験・講習 ・無し	免許取得の為の必要要件 (試験や講習を受ける為の受講資格等)	試験や講習 (直近の実施)	学科 (講習内容)	実技 (試験や実技指導の内容)
北海道	要綱 2000年	ふぐ処理 責任者	講習	受講対象者: ①飲食店営業・魚介類販売業・水産加工品製造業等の許可を有する施設において未処理ふぐの有毒部位の除去を行う者②魚介類せり売営業の許可を有する施設に	例年7月~9月 ※期間中、4回程 度実施 ※北海道庁とし て	食品衛生関係法規 ふぐの衛生確保 ふぐの鑑別	実習ふぐの処理	福井県	条例 2000年	ふぐ処理 登録者	講習	調理師免許、若しくは、ふぐ処理の業務に 2年以上従事した証明書	3月 2016年度	食品衛生関係法規 食品衛生学および公衆衛 生学 ふぐに関する知識	ふぐの処理に関する実技
青森県	要綱	フグ取扱者	※北海道と 講習	おいて、未処理ふぐの販売を行う者 札幌市では異なる要網のもと講習会を実施。 学科講習:下記のいずれかを必要とする。	2月	習会を実施しています 決めにより講習会を実 青森県フグ取扱指導要綱		三重県	要綱 1984年	ふぐ取扱者	講習 (試験あり)	受講希望者で保健所長が適当であると認め たもの (ふく処理従事経験2年以上)、若しくは、 調理師養成施設においてふく処理に関す る課程を修了した者。	10月 2016年度	関係衛生法規 ふぐの中毒及び取扱について ふぐの分類及び形態について ふぐに関する知識 魚種鑑別・臓器鑑別	模範調理があります。 除毒試験 衛生試験
	1979年			での2年以上の従事証明書、若しくは、 食品衛生責任者養成講習会受講済者 実技講習:学科講習修了者、若しくは、学 科講習と同等以上の知識があると知事が	2017年度	及び食品衛生学フグの種類の鑑別	の鑑別フグの処理技術	滋賀県	条例 1973年	ふぐ調理師	試験	調理師免許	2018年2月 2017年度	衛生法規 食品衛生学 ふぐに関する知識 ※3 年ごとに再教育講習3	ふぐの種類および内臓の 識別 ふぐの処理技術 会を実施
秋田県	要綱 1985年	フグ取扱者	講習 ※販売課程 と処理課 程の区分	認めた者。 販売課程:下記のいずれかを必要とする。 調理師免許、若しくは、フグ処理の業務に 2年以上従事した証明書、若しくは、食 品衛生責任者設置届証明書	9月 2017年度	(販売及び処理の両課程) 食品衛生法規について 秋田県並びに秋田市フグ 取扱に関する指導要綱	処置課程のみ フグの正しい処理につい て	和歌山県	要綱 1985年	ふぐ処理者	講習	無し (講習対象者) 飲食店営業者 魚介類販売業者及び従事者	和歌山会場 2017年度	食品衛生について フグ毒について ふぐの処理等に関する要 網について	実技講習
山形県	要綱 1986年	ふぐ取扱者 ※処理課程	講習	処理課程:調理師免許、若しくは、フグ処理の業務に2年以上従事した証明書 ふぐ処理の業務に2年以上従事した証明書	9月 2017年度	について フグの衛生と鑑別について	ふぐの処理方法について	奈良県	条例 1978年	ふぐ処理師	試験	A: ふく処理施設で、ふく処理師の指導の下に、ふくの処理に従事した経験年数が年以上ある者 B: 調理師法(1958年法律第147号)第3条 第1号(規定する調理師養成施設にお いて、ふく処理に関する基準に適合す る課程を修了した者 C: 都道府県知事等が行う処理実技を伴う (2. 2000年)	11月 2017年度	ふぐに関する衛生法規 ふぐに関する食品衛生学	ふぐの種類と臓器の鑑別 ふぐの処理
岩手県	要綱 2008年12月 要綱	ふぐ取扱 責任者	講習	受講資格 販売課程: 下記のいずれかを必要とする。 調理師免許、若しくは、従事者及び取扱い経験 者の従事証明書、若しくは、食品衛生責任者 調理・加工理程: 調理師免許、若しくは、 5年以内にふく処理の業務に2年以上従事 世紀証明書	2月 2017年度	(販売及び調理・加工の 両課程) 食品衛生法規について えぐの衛生確保に関する 指導要網について ふぐの衛生と鑑別について	調理・加工課程のみ ふぐの鑑別と調理法につ いて 午後:「調理・加工・販売」					講習会を受講した者で、かつドン一ズ ン(3ヶ月以上)の処理総験を有する者 D: 職業能力開発促進法(1969年法律第64 号)第24条に規定する職業訓練施設に おいて、ふぐの販売及びふぐ処理師に 関する条例施行規則第3条「調理師養 成施設に於けるふぐの処理に関する基 準」に適合する課程を修了した者			
宮城県	安神 2018年4月1日 に改正	ふぐ取扱者	碑音 ※仙台市と 合同で2 年ごとに 1回実施	概ね、過去5年以内に、ふぐの処理の業務 に2年以上従事した証明書	10月 2016年度 ※次回は2018年 度に予定。 開催月は未定。	「受講取扱区分」 「販売」 「調理・加工・販売」 午前:受講者全員(両区分)を対象に宮城県の 要綱等に関する講義	一年後、「調理・加工・販売」 区分の受講者は実技演習を行う	京都府	条例 1950年9月19日	ふぐ処理師	試験	ふぐの処理に従事した経験年数が1年以上 の者 調理師養成施設においてふぐの処理に関す る課程を修了した者	10月~11月 2017年度	公衆衛生関係法規 食品衛生学 京都府ふぐの処理及び販 売の規制に関する条例 及び条例施行規則 ふぐの性状	ふぐの処理に関する実技 ふぐの種類及び臓器の鑑 別
福島県	要綱 1984年	フグ取扱者	講習	ふぐ処理の業務に2年以上従事した証明書、 若しくは、調理師免許	9月 2016年度	衛生法規について (フグの衛生確保に関す る要綱を含む) 公衆衛生について	フグの鑑別と調理法につ いて	大阪府	条例 2018年4月1日 改正	ふぐ処理 登録者	講習	無し	10月~11月 2017年度	食品衛生関係法規 食品衛生学 ふぐに関する知識	講習 ふぐの処理に関する実技
栃木県	要綱 1988年	※フグの処理、 調理、加工又 は、販売に従	講習及び 技術認定	技術認定については、調理師、かつ、フグ処理 の業務に2年以上従事した者で、知事又は 知事が指定した団体が実施するフグの知 識、鑑別等に関する講習会を修了した者。	2016年10月2日 技術認定	フグの種類とフグ毒について 食品衛生について フグの知識、鑑別等に関 する講習会		兵庫県	要綱 1984年8月 ※最終改正 2010年4月	ふぐ処理 責任者	講習	無し 受講対象者:飲食店営業・魚介類販売業に おいてフグを取り扱う者。それ以外のフグ の加工業者等においてフグを取り扱う者 その他特に知事が認める者(卒業見込みの 調理師学校学生等)	10月 2017年度	食品衛生関係法規及び 食品衛生学 フグに関する知識 効果判定テスト	フグの処理に関する実技 ※2010 年度より実施
		事する者 フグ取扱者 ※未販売型調でする済 ではのする済 ではがある。 カースをはいのでする。 カースをはいる。 カースをはいるとはいる。 カースをはいる。 カースを	講習	講習会については、特に無し。	2010410/310/3	※フグの処理:フグの有 巣及び皮の塩蔵をいう ※講習会及び技術認定は	,	鳥取県	条例 1959年3月25日 ※2004年に 全部改正	ふぐ処理師	試験	「調理師」又は「ふぐの取扱いに2年以上従事」又は「魚介類販売業、魚肉ねり製品製造業、乾ふぐ製造営業に2年以上従事」	2017年度	衛生関係法規 公衆衛生学 食品衛生学 ふぐの種類及びふぐ毒に 関する知識	ふぐの処理に関する実技
群馬県	要綱 1986年	販売に従事する者 丸ふぐ 取扱者	講習及び 技術認定	調理師免許、かつ、ふぐ処理の業務に2年 以上従事した経験を有する者		食品衛生関係法規 ふぐの衛生知識 実技講習(模範実技)	※技術認定内容 種類鑑別、除毒処理	岡山県	条例 1974年 ※2015年に改正 2016年4月1日施行	ふぐ処理師	試験	調理師免許を有する者であって、ふぐ処理 の業務に 2 年以上従事したもの。	2017年度	る事 ふぐに関する一般知識 食品衛生に関する一般知識	ふぐの種類及び内臓の調 別に関すること 食用のふぐの処理の技術
茨城県	要綱 1987年		茨城県		ふぐ講習会 2017年10月31日 32種フグ取扱者			島根県	要綱 1985年	ふぐ処理者	講習	(受講資格) 食用に供するフグの販売、処理又は加工な ど (加工、調理する施設) を業として行 う者および施設に適用する。	不定期 ※直近では 2016年3月に 開催した	フグによる食中毒並びに フグの種類鑑別とフグ に関する知識 島根県下で漁獲されるフ グの種類及び県内にお ブグの衛生確保・フグの衛生確保に関する取扱要綱	ふぐの処理に関する実技
			講に必要な 資格 特習・実技 内容	務に 2年 講習 (4時間) 技術認知	、、かつフグの取扱 E以上従事した調理 E 別、除毒処理)	世師 技術講習 (2.5 時 ・「茨城県フグ取 「茨城県遊漁船	級指導要綱」及び 上におけるフグ 間する指導要項」 :: 1時間 時間	広島県	要綱 1984年	フグ処理者	講習	調理師免許、かつ 調理師免許取得後に、 フグの処理の業務に 2 年以上従事した証 明書	11月 2017年度 広島市で開催	要綱第8条に基づく養成 時間等を基準として行 ア:衛生法規0.5時間 付:食品衛生学0.5時間 ウ:フグに関する基礎知 識 1時間 エ:フグの種類とその鑑 別点1時間 ※教材には、県で作成する	オ:フグの処理に関する 実技び時間 カ:フグの鑑別に関する 実技1時間 - 「フグの衛生」及びスライ 「フグの処理及び鑑別等に
			実施時期	-	例年9月頃開催 - 線の受講料・申込み 会(029-241-9511)			山口県	条例 1981年	ふぐ処理師	試験	高等学校入学資格を有する者で、ふぐ処理 の業務に3年以上従事した者。	2018年2月14日 学科試験 2018年3月14日 実技試験 2017年度	衛生法規 食品衛生学 ふぐに関する知識	ふぐの種類及び臓器の鑑別 別 ふぐの処理の技術
埼玉県	条例 2003年 ※最終改正は 2016年3月	ふぐ調理師	試験	調理師免許、かつふぐ処理の業務に2年以 上従事した証明書等	8月 2017年度	埼玉県ふぐの取扱い等に 関する条例、及び埼玉 県ふぐの取扱い等に関 する条例施行規則に関	ふぐの内臓の識別 ふぐの調理・調製技術 (内容としては、除毒	香川県徳島県	条例 2004年 条例	ふぐ処理師	試験	調理師免許、若しくは、ふぐ処理の業務に 2年以上従事した証明書 調理師免許、かつ、ふぐ処理の業務に2年	10月15日 2017年度	衛生関係法規 食品衛生学 ふぐに関する基礎知識 条例及びこの規則に関す	ふぐの種類とその鑑別 (臓器鑑別を含む) ふぐの処理に関する実技 (衛生的取扱いを含む) ふぐの種類及び内臓の調
千葉県	条例 1975年	ふぐ処理師	試験	ふぐ処理の業務に 3 年以上従事した証明書 18 歳以上であること 他の都道府県において免許等を受け、その	10月 2016年度	する知識 ふぐに関する一般知識 食品衛生関係法規 食品衛生学	処理が含まれる)  フグの種類鑑別・取扱い ・除毒の仕上がり・毒 性と臓器の鑑別・皮ひ	高知県	2013年	ふく処理師	試験	以上従事した証明書 2年以上ふぐ処理に関する知識及び技能を	10月	る知識 ふぐに関する一般知識 ※免許の有効期間は5年 食品衛生学	別に関すること 食用のふぐの処理の技術
東京都	条例 1949年制定	ふぐ調理師	試験	後取消しを受けている場合は、取消し後 2年以上経過していること 調理師免許、かつ、東京都ふぐ調理師の下 でのふぐ処理の業務に2年以上従事した	7月から8月	条例及び規則に関すること	き ふぐの種類の鑑別 ふぐの内臓の識別及び毒	愛媛県	1961年	ふぐ取扱者	試験	習得した旨の、直接指導したふぐ処理師 の証明書 無し	2018年	衛生法規	鑑別 ふぐの処理の実技 文化有り ふぐの種類とその鑑別
神奈川県	(全面改正1986年) 条例 1959年	ふぐ包丁師	試験	証明書 無し ※未成年でも可能	9月	ふぐに関する―般知識 公衆衛生 栄養及び調理理論 ふぐに関する知識	性の鑑別 ふぐの処理技術 ふぐの種類及び臓器鑑別 ふぐの取扱い実技	福岡県	1952年 条例 1979年	ふぐ処理師	試験	学校教育法第57条に規定する者で3年以上ふぐの処理に従事したもの	2月~3月 2017年度 2018年3月6日 2017年度	食品衛生学 魚類学 衛生法規 食品衛生学	(臓器鑑別を含む) ふぐの処理に関する実技 (衛生的取扱いを含む) ふぐの処理に関する実技 ・処理の技術
新潟県	要綱 1990年	フグ取扱衛 生責任者 (丸フグの	講習	無し	講習会は、毎年 10月頃	衛生法規 (講習内容) 新潟県近海域で捕獲され の鑑別に関する事項	るフグを主体としたフグ	佐賀県	要綱 1974年	フグ取扱者	講習	マは5年以上ふぐの処理に従事した者 他自治体においてフグの取扱いに関する免 許又は講習を受けたものであること。		ふぐに関する知識 最近の食品衛生行政について フグに関する衛生知識	・種類鑑別及び卵巣・精集 の鑑別 ※実技指導 フグの鑑別及び処理方法
		除毒処理 をする)		にフグ取扱衛生責任者講習会を受講しなけれ である。プレートに期間を記載。	ばならない	関する事項 フグの除毒処理に関する フグの取扱いの規制に関す	事項・フグの有毒部位に 事項 「る事項(新規の受講者対象) 「防止するために必要な事項	長崎県	要綱 1985年	ふぐ処理者	講習	フグ取扱者の監督下で、2年以上フグの取扱いの実務に従事していること。 (1) 通算して2年以上ふぐの処理に従事している者 (2) 他の都道府県等においてふぐの処理に	2018年2月 2017年度	フグの歴史・鑑別及び処理について ふぐの衛生確保に関する 法令等による規制について	ふぐの鑑別について
山梨県	条例 2010年	フグ取扱 責任者	講習後に 試験 ※2011年 度から 実施	学科講習会(下記のいずれかに該当する者) 調理師免許・食品衛生責任者養成講習会号 講済者・ブグル理の業務に従事した証明 実技講習会:学科講習会受講済者 かつ。 調理師免免・若しくは、5年以内にふぐ 処理の業務に2年以上従事した証明書	2015年度	食品衛生法規 山梨県フグ取扱指導要綱 フグの衛生と鑑別 フグに関する一般知識に ついて フグの種類鑑別	フグの調理・加工の方法 と内臓等の鑑別 実技試験 (フグ1尾を処理)	大分県	条例 2005年	ふぐ処理者	講習と 試験	関する講習を受けた者で、知事が適当 と認めた者 知事が別に定める基準に基づき指定するふ くの処理に関する講習を修了したもの。 フグの処理に関し、前号に掲げる者と同等 以上の知識を習得していると知事が認め	新規2017年9月 更新2018年2月	食品衛生関係法規 食品衛生学及び公衆衛生学 ふぐに関する知識	ふぐ処理に関する実技試験 更新対象の人は更新講習会
長野県	条例 1993年	フグ取扱者 フグ販売者 及び、み がきフグ 取扱者	講習	フグ取扱者認定講習会:調理師免許、かつ、 フグの調理又は加工について2年以上の 従事経験 フグ販売者認定講習会:丸フグの販売のみ に従事する者又は従事予定者 みがきフク取扱者認定講習会:調理師免許	10月~11月 2017年度は 10月25日に実施	※講習後に学科試験 長野県フグ取扱指導要綱 について フグ毒とフグの取り扱い について ※フグ取扱者及びフグ販デ ※フグ取扱者及びフグ販デ	について	熊本県	条例 1958年7月19日	ふぐ処理師	試験	た者 (他の都道府県等において、ふぐの処理に 限し当県と同等以上の試験又は講習を受けた者) 18 歳以上 (絶対的欠格事由) ①18 歳未満の者 ②第13条第2 項の規定により免許の取消	2018年2月4日 2017年度	を受講する必要がある ※新規の講習会では、学 公衆衛生学 食品衛生学 栄養学 衛生関係法	<u> </u>
静岡県	条例 1977年	ふぐ処理師	試験	かがでファイスが日本のたの時目 五・ロウェロリルロT ふぐ処理に従事した年数が通算して2年以上の者	8月~9月 2017年度		でもは、子科及び天技の対象 は、認定証は交付されない。 ふぐの処理に関する実技	宮崎県	条例 1958年	ふぐ処理師	試験	し処分を受けた後1年を経過しない者 次のいずれかに該当する者であること。 ・調理師又は栄養士の免許を受けている者 ・学校教育法第57条に規定する者で、知事 が指定する施設において調理加工の業務	2018年2月	規調理理論 衛生法規 公衆衛生学及び食品衛生 学 ※ふぐに関する知識を含	ふぐの種類鑑別 解体除毒処理、臓器鑑別 及び食用適否判断
愛知県	条例 1976年	ふぐ処理師	試験	ふぐ処理の業務に2年以上従事した証明書	10月 2017年度	食品衛生学 食品衛生関係法規 ふぐに関する知識	ふぐの種類鑑別 ふぐの処理に関する実技 ※実技試験には、個々で 未処理のふぐを持参する	鹿児島県	条例	ふぐ調理師	試験	に2年以上従事した経験を有する者であって、現にその業務に従事し、知事が定める講習基準による所定の課程を修めた者 下記のいずれの要件も必須です。	概ね毎年2月頃	む 食品衛生大意 (水産食品の知識を含む)	ふぐ処理及び鑑別に関す
岐阜県	条例 1985年1月15日	フグ処理者	講習	調理師免許、かつ、フグ処理の業務に2年 以上従事した証明書	1月〜2月 ※受講希望者数 が一定数以上 の際に実施	いについて ※効果判定:筆記試験、〕 の鑑別を行	カフグの解体 有毒部位の除去及び調理 フグの種類鑑別・有毒部位 い、合格者のみにフグ処理 書を交付する。		1960年4月1日			○鹿児島県知事が指定するふぐを取扱う施設において、ふく調理師の指導のとして、1年以上ふぐの処理に関する知識及び技能を習得した調理師・健児島県知事が同等と認める都府県において同都府県のもとで、1年以上ふぐに関する知識及び技能を習得した者も可)②調理師免許を取得したもの。		(水産貨品の知識を含む) 公衆衛生大意 (法規を含む)	る実技
		ふぐ処理師	試験	調理師免許、若しくは、ふぐ処理師の立会	11月	食品衛生学 衛生法規	ふぐの種類及び内臓の識 別に関すること	沖縄県	要綱	ふぐ処理者	講習及び		2017年8月に	衛生法規	種類鑑別、除毒処理