

# 全国47都道府県別 「魚・ふぐ(フグ)」に関する 資格取得制度の違い・一覧表

2017年2月 1日 公開  
2018年4月25日 更新  
(ページ数:12部)

作成責任者:一般社団法人 全日本ふぐ協会

現・事務局:京都市東山区清水4丁目161 清水ビル内

責任者 連絡先: 090-3276-3635 会長 大田晶子

(2018年7月「全日本ふぐ連盟」から名称変更)

1. この一覧表は、2016年12月10日現在に於いての、全国47都道府県毎の資料を基に新規に作成されています。
2. この一覧は、新規、初めてふぐに関する資格を取得する事を基準として、全国47都道府県毎の資格取得制度の違い等を比較できるよう理解する為だけに作成されたものです。
3. この一覧は、歴史のある膨大な全国47都道府県の各資料の中から、必要な事柄等を抜粋して記載しております。故に、詳細に関しましては、全国47都道府県の条例・要綱・規則等を個々で再度熟知して頂き、ご自分の必要とする情報等を再度ご自身でお問い合わせ、ご確認をして頂いて必要とする情報、内容等をお間違えのないように切にお願い申し上げます。
4. 既に各都道府県でふぐ(フグ)に関する資格等を取得されている方に関する事柄等は、この一覧表には掲載されておりません。全国47都道府県の必要とされる担当部署に、必ずご自身でお問い合わせくださいますようお願い申し上げます。
5. 「必要要件」の中で、他に受講・受験ができない要件「相対的欠格事由」という事等もあります。全国47都道府県で様々に取り決めがありますので、各自でご確認をしてくださるよう、お願い申し上げます。

※ なお、この一覧表の作成に関しましては、全国47都道府県の各担当部署に直接訪問させて頂きました。一覧表が出来上がるまでには、各都道府県の担当部署の職員の皆様方には大変お世話になりました。日々お忙しい中をご協力いただきましたことに心から感謝申し上げます。本当にありがとうございました。

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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 平成12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おいて、未処理ふぐの販売を行う者 ※北海道と札幌市では異なる要綱のもと講習会を実施。	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 ※北海道は、旭川市・小樽市・函館市と共催で講習会を実施しています。 札幌市は、独自の取り決めにより講習会を実施しています。	実習 ふぐの処理
青森県	要綱 昭和54年	フグ取扱者	講習	学科講習:下記のいずれかを必要とする。 調理師免許、若しくは、「フグ取扱営業所」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認めた者。	2月 平成29年度	青森県フグ取扱指導要綱及び 食品衛生学 フグの種類鑑別	フグの内臓の識別、毒性の鑑別 フグの処理技術
秋田県	要綱 昭和60年	フグ取扱者	講習 ※販売課程と 処理課程の 区分	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 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	9月 平成29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 に関する指導要綱について フグの衛生と鑑別について	処置課程のみ フグの正しい処理について
山形県	要綱 昭和61年	ふぐ取扱者 ※処理課程	講習	ふぐ処理の業務に2年以上従事した証明書	9月 平成29年度	食品衛生に係る関係法規について 山形県ふぐ取り扱い指導要綱について ふぐの衛生と鑑別について	ふぐの処理方法について
岩手県	要綱 平成20年12月	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・加工課程:調理師免許、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	2月 平成29年度	(販売及び調理・加工の両課程) 食品衛生法規について ふぐの衛生確保に関する 指導要綱について 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

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

2018年4月現在

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)
宮城県	要綱 平成30年4月 1日に改正	ふぐ取扱者	講習 ※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 平成28年度 ※次回は平成30 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	午後:「調理・加工・販売」区分の 受講者は実技演習を行う
福島県	要綱 昭和59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 平成28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 フグの種類とフグ毒について 食品衛生について	フグの鑑別と調理法について
栃木県	要綱 昭和63年	フグ処理者 ※フグの処 理、調理、 加工又は、 販売に従 事する者	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。	講習会 平成28年10月2日  技術認定 平成28年10月16日	フグの知識、鑑別等に関する 講習会  ※フグの処理:フグの有毒部位の除去、又は、 卵巣及び皮の塩蔵をいう。 ※講習会及び技術認定は2年に一度の隔年開催 ※有資格者講習会が開催されたときは受講しなければならない。	フグの鑑別、処理等に 関する技術認定
		フグ取扱者 ※未処理 のフグを販 売する者 又は処理済 のフグの調 理、加工 若しくは 販売に従 事する者	講習	講習会については、特に無し。			

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

2018年4月現在

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)
群馬県	要綱 昭和61年	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	技術認定 平成29年10月31日 (隔年実施)	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
		身欠きふぐ 取扱者	講習	特に無し	ふぐ講習会 平成29年10月31日		

茨城県	要綱 昭和62年	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="font-size: 2em;">茨城県</th> <th>第1種フグ取扱者</th> <th>第2種フグ取扱者</th> <th>遊漁船フグ取扱者</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>受講に必要な資格</td> <td>なし</td> <td>第1種フグ取扱者の講習及び実習を修了し、かつ、フグの取扱いの業務に2年以上従事した調理師</td> <td>遊漁船法第3条第1項の登録を受けた者</td> </tr> <tr> <td>講習・実技内容</td> <td> <u>講習(4時間)</u>                      ・茨城県フグ取扱指導要綱: 1時間                      ・フグの衛生知識: 2時間                      ・鑑別処理: 1時間   <u>実習(2時間)</u>                      ・鑑別処理: 2時間                 </td> <td> <u>技術認定</u>                      (種類鑑別、除毒処理)                 </td> <td> <u>技術講習(2.5時間)</u>                      ・「茨城県フグ取扱指導要綱」及び「茨城県遊漁船上におけるフグの除毒処理に関する指導要項」: 1時間                      ・フグの衛生知識: 1時間                      ・種類鑑別: 0.5時間   <u>実習(1.5時間)</u>                      ・種類鑑別: 0.5時間                      ・除毒処理: 1時間                 </td> </tr> <tr> <td>実施時期</td> <td colspan="3">例年9月頃開催</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">その他</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>3年ごとに届出を更新すること</td> </tr> <tr> <td colspan="3">各講習・認定試験の受講料・申込み方法については (公社)茨城県食品衛生協会(029-241-9511)へお問い合わせください。</td> </tr> </tbody> </table>						茨城県	第1種フグ取扱者	第2種フグ取扱者	遊漁船フグ取扱者	受講に必要な資格	なし	第1種フグ取扱者の講習及び実習を修了し、かつ、フグの取扱いの業務に2年以上従事した調理師	遊漁船法第3条第1項の登録を受けた者	講習・実技内容	<u>講習(4時間)</u> ・茨城県フグ取扱指導要綱: 1時間 ・フグの衛生知識: 2時間 ・鑑別処理: 1時間  <u>実習(2時間)</u> ・鑑別処理: 2時間	<u>技術認定</u> (種類鑑別、除毒処理)	<u>技術講習(2.5時間)</u> ・「茨城県フグ取扱指導要綱」及び「茨城県遊漁船上におけるフグの除毒処理に関する指導要項」: 1時間 ・フグの衛生知識: 1時間 ・種類鑑別: 0.5時間  <u>実習(1.5時間)</u> ・種類鑑別: 0.5時間 ・除毒処理: 1時間	実施時期	例年9月頃開催			その他	—	—	3年ごとに届出を更新すること	各講習・認定試験の受講料・申込み方法については (公社)茨城県食品衛生協会(029-241-9511)へお問い合わせください。		
		茨城県	第1種フグ取扱者	第2種フグ取扱者	遊漁船フグ取扱者																									
		受講に必要な資格	なし	第1種フグ取扱者の講習及び実習を修了し、かつ、フグの取扱いの業務に2年以上従事した調理師	遊漁船法第3条第1項の登録を受けた者																									
		講習・実技内容	<u>講習(4時間)</u> ・茨城県フグ取扱指導要綱: 1時間 ・フグの衛生知識: 2時間 ・鑑別処理: 1時間  <u>実習(2時間)</u> ・鑑別処理: 2時間	<u>技術認定</u> (種類鑑別、除毒処理)	<u>技術講習(2.5時間)</u> ・「茨城県フグ取扱指導要綱」及び「茨城県遊漁船上におけるフグの除毒処理に関する指導要項」: 1時間 ・フグの衛生知識: 1時間 ・種類鑑別: 0.5時間  <u>実習(1.5時間)</u> ・種類鑑別: 0.5時間 ・除毒処理: 1時間																									
		実施時期	例年9月頃開催																											
		その他	—	—	3年ごとに届出を更新すること																									
各講習・認定試験の受講料・申込み方法については (公社)茨城県食品衛生協会(029-241-9511)へお問い合わせください。																														

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
埼玉県	条例 平成15年 ※最終改正は 平成28年 3月です。	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 平成29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する知識 ふぐに関する一般知識	ふぐの種類鑑別 ふぐの内臓の識別 ふぐの調理・調製技術 (内容としては、除毒処理が含まれる)
千葉県	条例 昭和50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	10月 平成28年度	食品衛生関係法規 食品衛生学	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・皮ひき
東京都	条例 昭和24年制定 (全面改正 昭和61年)	ふぐ調理師	試験	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年以上従事した証明書	7月から8月	条例及び規則に関すること ふぐに関する一般知識	ふぐの種類鑑別 ふぐの内臓の識別及び毒性の鑑別 ふぐの処理技術
神奈川県	条例 昭和34年	ふぐ包丁師	試験	無し ※未成年でも可能	9月	公衆衛生 栄養及び調理理論 ふぐに関する知識 衛生法規	ふぐの種類及び臓器鑑別 ふぐの取扱い実技
新潟県	要綱 平成2年	フグ取扱 衛生 責任者 (丸フグの 除毒処理 をする)	講習	無し  ※4年ごとにフグ取扱衛生責任者講習会を受講しなければならない 更新制度である。プレートに期間を記載。	講習会は、 毎年10月頃	(講習内容) 新潟県近海域で捕獲されるフグを主体としたフグの鑑別に関する事項 フグの標準和名に関する事項・フグの有毒部位に関する事項 フグの除毒処理に関する事項 フグの取扱いの規制に関する事項(新規の受講者対象) フグによる食中毒の発生を防止するために必要な事項	

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
山梨県	要綱 平成22年	フグ取扱 責任者	講習後に試験 ※平成23年度 から実施	学科講習会 (下記のいずれかに該当する) 調理師免許・食品衛生責任者養成講習会受講済者・ フグ処理の業務に従事した証明書 実技講習会:学科講習会受講済者、かつ、調理師免許、 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	学科 10月 平成27年度 実技 1月 平成27年度 ※年度ごとに決定	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 ※講習後に学科試験	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)
長野県	要綱 平成5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 みがきフグ取扱者認定講習会:調理師免許	10月～11月 平成29年度は 10月25日に実施	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売者は、効果判定有り ※フグ取扱者及びフグ販売者は、学科及び実技の 効果判定基準に達しない場合は、認定証は交付されない。	フグの鑑別及び除毒技術について
静岡県	条例 昭和52年	ふぐ処理師	試験	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 平成29年度	食品衛生関係法規 食品衛生学 ふぐの種類鑑別 その他ふぐに関する知識	ふぐの処理に関する実技
愛知県	条例 昭和51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 平成29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
岐阜県	要綱 昭和60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	衛生関係法規 フグ中毒及びフグの取扱いについて ※ 効果判定 : 筆記試験、フグの種類鑑別・有毒部位の鑑別を行い、 合格者のみにフグ処理講習会修了書を交付する。	丸フグの解体 有毒部位の除去及び調理

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
富山県	条例 平成22年	ふぐ処理師	試験	調理師免許、若しくは、ふぐ処理師の立会いの下に その指示を受けてふぐ処理の業務に2年以上 従事した証明書	11月 平成29年度	食品衛生学 衛生法規 ふぐに関する一般的な知識  ※5年ごとに再教育講習を受講するよう努めること	ふぐの種類及び内臓の識別に 関すること ふぐの処理技術に関すること
石川県	条例 平成18年	ふぐ処理 資格者	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	平成30年2月 平成29年度	食品衛生学 衛生法規 ふぐに関する一般的な知識 公衆衛生学	ふぐの処理に関する実技
福井県	条例 平成12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 平成28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
三重県	要綱 昭和59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 (ふぐ処理従事経験2年以上)、若しくは、調理師養成施設に おいてふぐ処理に関する課程を修了した者。	10月 平成28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
滋賀県	条例 昭和48年	ふぐ調理師	試験	調理師免許	平成30年2月 平成29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会を実施	ふぐの種類および内臓の識別 ふぐの処理技術

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
和歌山県	要綱 昭和60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 平成29年 11月10日 平成29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綱について	実技講習
奈良県	条例 昭和53年	ふぐ処理師	試験	A: ふぐ処理施設で、ふぐ処理師の指導の下に、ふぐの処理に に従事した経験年数が1年以上ある者 B: 調理師法(昭和33年法律第147号)第3条第1号に規定する 調理師養成施設において、ふぐ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講習会を受講した者 で、かつ1シーズン(3ヶ月以上)の処理経験を有する者 D: 職業能力開発促進法(昭和44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8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	11月 平成29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
京都府	条例 昭和25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 平成29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
大阪府	条例 平成30年4月 1日改正	ふぐ処理 登録者	講習	無し	10月～11月 平成29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



# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
兵庫県	要綱 昭和59年8月 ※最終改正 平成22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 平成29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 ※平成22年度より実施
鳥取県	条例 昭和34根3月25日 ※平成16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」	平成30年1月26日 平成29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
岡山県	条例 昭和49年 ※平成27年に改正 平成28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。	平成30年2月7日 平成29年度	条例及びこの規則に関する事 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識別に 関すること 食用のふぐの処理の技術
島根県	要綱 昭和60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 ※直近では平成 28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 内におけるフグの流通 フグの衛生確保・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
広島県	要綱 昭和59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 平成29年度 広島市で開催	要綱第8条に基づく養成講習は、次に示す科目及び 時間等を基準として行うものとする。 ア:衛生法規 0.5時間 イ: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「フグの衛生」及びスライド等を用いる。実技は、 フグの処理及び鑑別等に関する講義(スライド又は実演等)とする。	オ:フグの処理に関する実技 2時間 カ:フグの鑑別に関する実技 1時間

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
山口県	条例 昭和56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。	平成30年2月14日 学科試験 平成30年3月14日 実技試験 平成29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 ふぐの処理の技術
香川県	条例 平成16年	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	10月15日 平成29年度	衛生関係法規 食品衛生学 ふぐに関する基礎知識	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)
徳島県	条例 平成25年	ふぐ処理師	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	概ね 2月～3月	条例及びこの規則に関する知識 ふぐに関する一般知識  <b>※免許の有効期間は5年。更新制度有り。</b>	ふぐの種類及び内臓の識別に 関すること 食用のふぐの処理の技術
高知県	条例 昭和36年	ふぐ処理師	試験	2年以上ふぐ処理に関する知識及び技能を習得した旨の、直接指導したふぐ処理師の証明書	10月 平成29年度	食品衛生学 ふぐの知識 衛生関係法規  <b>※ふぐ食文化有り</b>	ふぐの種類および部位の鑑別 ふぐの処理の実技
愛媛県	条例 昭和27年	ふぐ取扱者	試験	無し	平成30年 2月～3月 平成29年度	衛生法規 食品衛生学 魚類学	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)

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
福岡県	条例 昭和54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 又は5年以上ふぐの処理に従事した者	平成30年3月6日 平成29年度	衛生法規 食品衛生学 ふぐに関する知識	ふぐの処理に関する実技 ・処理の技術 ・種類鑑別及び卵巣・精巢の鑑別
佐賀県	要綱 昭和49年	フグ取扱者	講習	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。 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。	平成30年2月 平成29年度	最近の食品衛生行政について フグに関する衛生知識 フグの歴史・鑑別及び処理について	※実技指導 フグの鑑別及び処理方法に ついて
長崎県	要綱 昭和60年	ふぐ処理者	講習	(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 処理に関する講習を受けた者で、知事 が適当と認めた者	平成30年2月 平成29年度	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 ふぐの処理について(実技)
大分県	条例 平成17年	ふぐ処理者	講習と試験	知事が別に定める基準に基づき指定するふぐの処理に 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た者 <small>(他の都道府県等において、ふぐの処理に関し当県と同等以上の試験又は講習を受けた者)</small>	新規 H29・9月 更新 H30・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  ※5年ごとの更新制で、更新対象の人は更新講習会を受講する必要がある。 ※新規の講習会では、学科試験と実技試験を実施。	ふぐ処理に関する実技試験。
熊本県	条例 昭和33年 7月19日	ふぐ処理師	試験	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し処分を 受けた後1年を経過しない者	平成30年2月4日 平成29年度	公衆衛生学 食品衛生学 栄養学 衛生関係法規 調理理論	(実施試験) 処理技術 内臓鑑別 魚種鑑定

# ふぐに関する資格制度の違い

# 現状報告

# 2018年4月現在

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)
宮崎県	条例 昭和33年	ふぐ処理師	試験	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	平成30年 2月	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む	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
鹿児島県	条例 昭和35年 4月1日	ふぐ調理師	試験	下記のいずれの要件も必須です。 ①鹿児島県知事が指定するふぐを取扱う施設において、ふぐ調理師の指導のもとに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(鹿児島県知事が同等と認める都府県において同都府県の定めるふぐ調理師のもとで、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。	概ね毎年 2月頃	食品衛生大意 (水産食品の知識を含む) 公衆衛生大意 (法規を含む)	ふぐ処理及び鑑別に 関する実技
沖縄県	要綱 平成3年	ふぐ処理者	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 従事した者	平成29年8月に 講習会のみ実施 (過去は平成28年に 実施)	衛生法規 食品衛生学 ふぐに関する知識 ふぐの種類及び鑑別 ※受講希望者を把握した上で適時開催している。	種類鑑別、除毒処理 衛生的取扱い及び一般処理技術