

**広島県ふぐの処理等に関する条例の施行  
及び令和4年度広島県ふぐ処理者試験の実施について**

**1 広島県ふぐの処理等に関する条例について**

(1) 新条例での変更点

	フグの処理等に関する指導要綱	広島県ふぐの処理等に関する条例
知識、技術の確認	講習会（座学、実技） ※最後に習熟度の確認テストあり	試験（学科、実技）
受講・受験資格	調理師かつふぐ処理実務経験2年以上	学校教育法第57条に規定する者 （中学校卒業相当）
免許取消・停止の有無	無	有
県及び広島市、呉市、福山市の資格の関係	いずれかの場所で受講すれば、県内全域でふぐ処理が可能	それぞれ別に条例を設けているため、それぞれで免許の取得が必要

(2) 経過措置

(i) ふぐ処理者

過去県内でフグ処理者養成講習会を受講した者及び令和4年4月1日時点でフグ処理者として届出がされている者は、令和6年3月31日までは従前の制度の資格で引き続き広島県内でふぐ処理に従事することが可能。（経過措置以降もふぐ処理を継続する場合は経過措置中に免許申請が必要。）

(ii) ふぐ処理施設

令和4年4月1日時点で既に広島県内（広島市、呉市及び福山市を除く）で「フグの処理等に関する指導要綱」に基づきフグ処理施設の届出を行っている施設は、令和4年4月1日時点で受けている営業許可・認定の有効期間が切れるまでの間は、引き続きふぐ処理を行うことが可能。（※加工水産物製造業の認定でフグ処理を行っている場合は、認定の有効期間が切れる日か、令和6年5月31日までのいずれか早い方の日まで。）

**2 令和4年度広島県ふぐ処理者試験**

(1) 日時 令和4年11月25日（金曜日）

(2) 場所 広島市総合福祉センター（広島市南区松原町5番1号（BIG FRONT ひろしま5階））

(3) 試験科目

学科試験	実技試験
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水産食品の衛生に関する知識</li> <li>・ ふぐに関する一般知識</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 解体処理</li> <li>・ 可食部分及び不可食部分の分類</li> <li>・ 臓器の鑑別</li> <li>・ 種類の鑑別</li> </ul>

(4) 試験の実施状況

出願者数	受験者数	合格者数	合格率
16名	14名	11名	78.6%