ふぐ処理業を営む方へ

ふぐ処理業の営業許可制度が変わります

令和３年６月１日の食品衛生法改正により、新しい営業許可の区分がスタートします。これに伴い、これまで「大阪府ふぐ処理業等の規制に関する条例」（以下、「ふぐ条例」という）で規定されていたふぐ処理を行うための要件は、食品衛生法の中で規定されます。

改正前
（令和３年５月31日まで）

ふぐ条例に基づく
ふぐ処理業許可

＋

食品衛生法に基づく許可

（飲食店営業、魚介類販売業など）
有効期間６年

※ふぐ処理とは…
ふぐから有毒部位を除去する行為や、ふぐから可食部位（有毒部位以外の部位）を取り出したり、切り分けたりする行為をいいます。

改正後
（令和３年６月１日以降）

（改正）食品衛生法に基づく許可

飲食店営業、魚介類販売業、
水産製品製造業**（新設）**
複合型そうざい製造業**（新設）**
複合型冷凍食品製造業**（新設）**
のいずれか
有効期間６年

※ふぐ処理を行うための要件
① ふぐ処理登録者の設置
② 施設基準を満たすこと
⇒詳しくは大阪府HP「ふぐの取扱いについて」
https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/hugu/jorei.html

ふぐ処理を行う皆様へ

◎現在ふぐ処理業を営まれている方

■令和３年６月１日を経過しても、現在お持ちの食品衛生法に基づく許可（飲食店営業、魚介類販売業など）の有効期限の満了日までは、これまでどおり、ふぐ処理業を行なうことができます。（ふぐ処理業許可は有効です）

■お持ちの食品衛生法に基づく許可の更新の時期に、改正後の食品衛生法に基づく許可に切り替えを行って下さい。
ご自身の営業が改正食品衛生法でどの営業に該当するかは、最寄りの保健所にご相談ください。

◎新規にふぐ処理を始める方

令和３年６月１日以降に新たにふぐ処理を始める方は、改正後の食品衛生法に基づく許可を取得してください。

営業許可のお問い合わせは最寄りの保健所へ
https://www.pref.osaka.lg.jp/o100010/chikikansen/hokensyo/syozaichi.html

＜食品衛生法の改正について＞
https://www.pref.osaka.lg.jp/o100110/shokuhin/shoku-houkaisei/index.html

大阪府
令和３年４月作成　健康医療部生活衛生室食の安全推進課
〒540-8570　大阪市中央区大手前２丁目
TEL 06(6941)0351（代表）／FAX 06(6942)3910