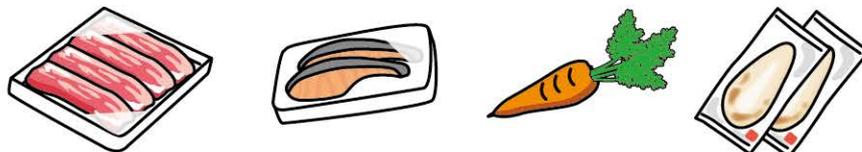


食品衛生法が 大きく変わります



2021年6月1日から 食品衛生のルールが大きく変わります

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、食品営業の制度、衛生管理の方法が大きく変更されることとなります。



その1

「許可業種の
全面的な見直し」と
「**届出制度**」の創設

その2

ハサップ
HACCPが
義務化!!

その3

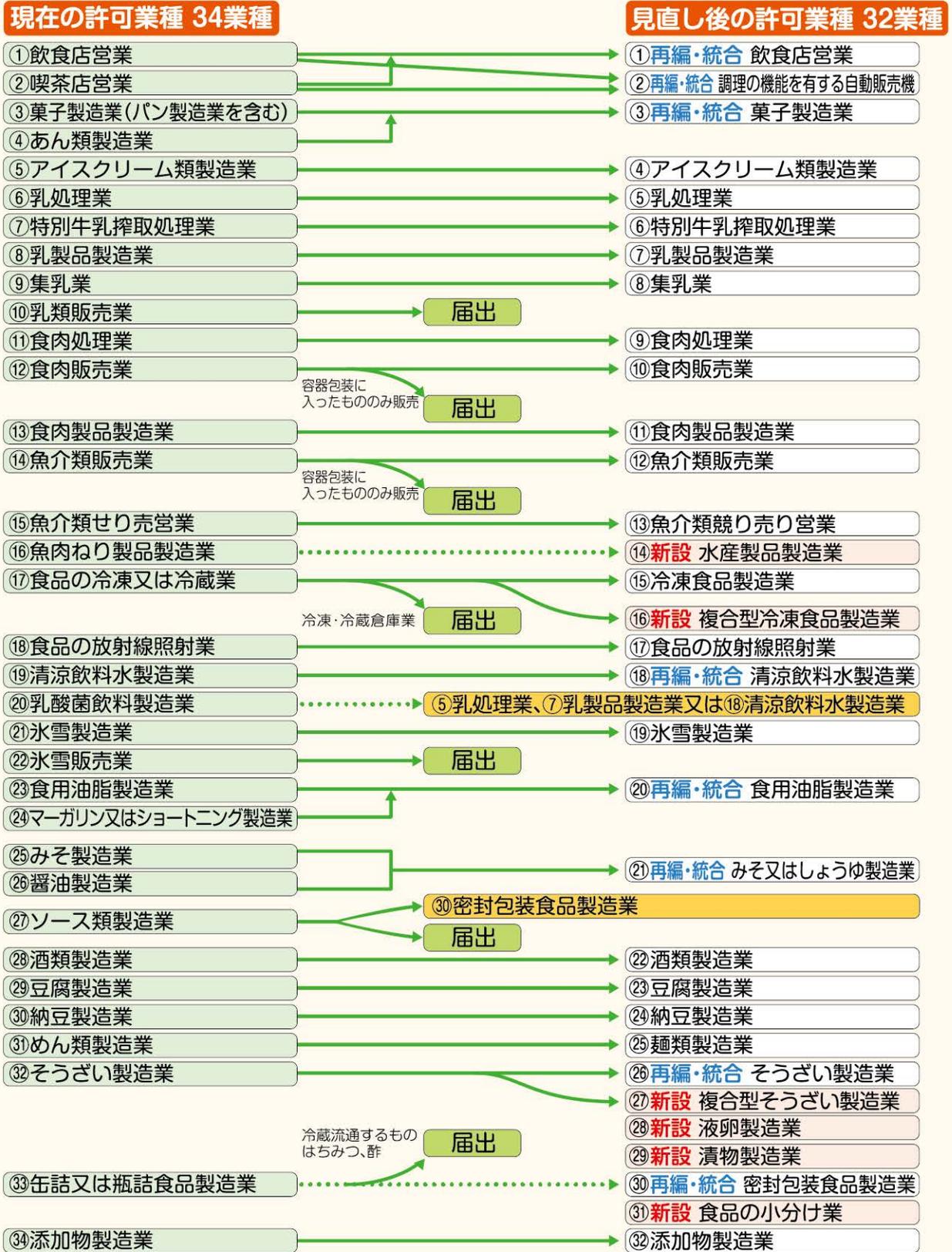
食品衛生責任者の
設置対象施設が
拡大

仙 台 市

許可制度の全面的な見直し

営業許可の対象業種が、食中毒等のリスク、食品衛生法に基づく規格基準の有無、過去の食中毒の発生状況等をふまえて全面的に見直されました。業種区分が現行の**34業種から32業種**に再編され、再編の内容は、以下の表に示すとおりです。

なお、既存の営業者については、その営業許可の要否、対象となる営業許可の業種について、大きな変動が見込まれるため、経過措置期間が設けられております。



1 新設される許可業種 NEW

6つの業種が新設されます。営業許可を取得するには、宮城県食品衛生法施行条例で定める施設基準に適合する必要があります。

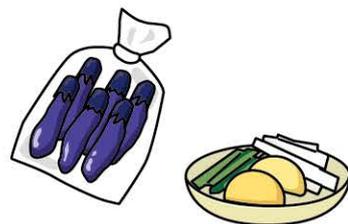
●水産製品製造業

水産動物等(魚介類その他の水産動物もしくはその卵)を主原料とする食品を製造する営業又は水産動物等を使用したそうざいを製造する営業をいいます。かまぼこやちくわ、魚の干物、鰹節等の乾物、明太子等も対象となります。また水産製品等を用いたそうざい(魚の煮物や揚げ物等)を製造する場合には、そうざい製造業の許可は不要です。



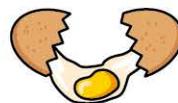
●漬物製造業

近年、発酵工程のない浅漬けによる食中毒の発生、健康志向により塩分濃度が低い製品が増加する等、漬物製造は食中毒のリスクが高まっています。漬物を製造する営業又は漬物と併せて漬物を主原料とする食品((例)漬物を炒めたもの等)を製造する営業が対象となります。



●液卵製造業

鶏卵から卵殻を取り除いたものを製造(小分けを含む。)する営業をいいます。液卵とは、鶏の卵殻を割って内容物のみを集めたものであり、目的に応じて、卵白だけのもの、卵黄だけのものを製造する場合も対象となります。



●食品の小分け業

専ら、以下の許可を要する製造業においてすでに製造・加工された既製品を小分けして容器包装に入れ、又は容器包装で包む営業をいいます。直接製造や加工を行うものではありませんが、小分けの際に食品に直接接する機会があることから、汚染リスクが高いと考えられるため、新たな許可業種となります。



●菓子製造業 ●納豆製造業 ●乳製品製造業(固形物に限る。) ●麺類製造業 ●食肉製品製造業 ●そうざい製造業 ●水産製品製造業 ●複合型そうざい製造業 ●食用油脂製造業 ●冷凍食品製造業 ●みそ又はしょうゆ製造業 ●複合型冷凍食品製造業 ●豆腐製造業 ●漬物製造業

ただし、以下に示す営業は対象外となります。

- 小分け行為がその食品の製造に含まれる場合
- 調理や小売販売における小分け行為

●複合型そうざい製造業

●複合型冷凍食品製造業

HACCP(ハサップ)に基づく衛生管理を行う場合に限り、そうざい製造業又は冷凍食品製造業と併せて、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む)の製造に係る営業を除く。)、麺類製造業に係る食品を製造する営業をいいます。

② 再編・統合される業種



● 密封包装食品製造業

缶詰、瓶詰やレトルトパウチ食品のように密栓・密封され、常温で保存が可能なもの(食酢(すし酢含む)、はちみつを除く)を製造する営業が対象となります。ただし、1ページ①～④までの営業の一環として行う営業については対象外となります。また改正前のソース類製造業のうち、密封包装され常温流通する食品を製造する施設が対象となります。

● **飲食店営業** 喫茶店営業が飲食店営業の一形態として統合されます。

● 調理の機能を有する自動販売機

改正前の自動販売機による飲食店営業又は喫茶店営業は統合され、単独の業種として「調理の機能を有する自動販売機」が創設されました。なお、屋内に設置され、自動洗浄機能等一定の要件を満たす場合は届出対象となります。

● **そうざい製造業** そうざいに米飯やパンを組み合わせた食品や最終的に調理が必要な、いわゆるそうざい半製品が含まれます。

● 菓子製造業

菓子製造業とあん類製造業が統合されます。また菓子製造業を取得している施設が調理パンを製造する場合、そうざい製造業や飲食店営業の許可は不要となります。



● **みそ又はしょうゆ製造業** みそ製造業としょうゆ製造業についても共通する業種として統合されます。

● **食用油脂製造業** 改正前のマーガリン又はショートニング製造業が食用油脂製造業に統合されます。



● 清涼飲料水製造業

清涼飲料水製造業を取得している施設が生乳を使用しない乳飲料を製造する場合、乳製品製造業の許可は不要です。

※改正前の乳酸菌飲料製造業に関しては、乳処理業(生乳を使用するもの)、乳製品製造業(生乳を使用するもの)及び清涼飲料水製造業(生乳を不使用のもの)にそれぞれ統合され、廃止されます。



③ 許可から届出に移行する業種



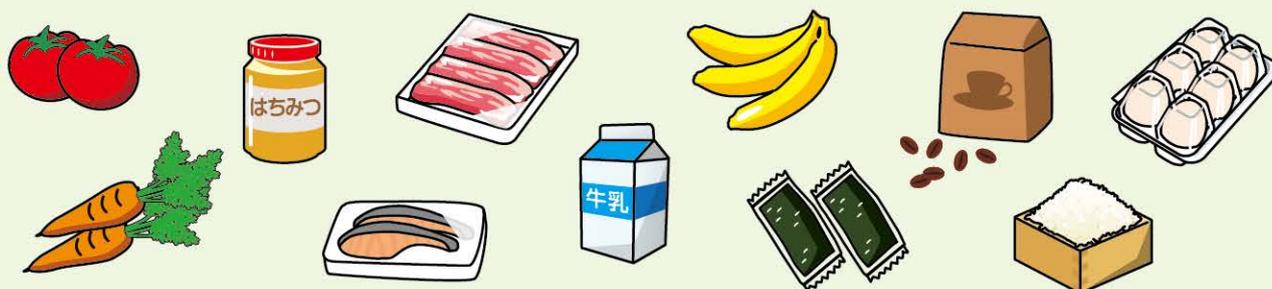
- 乳類販売業 ● 食肉販売業(包装食品) ● 魚介類販売業(包装食品) ● 冰雪販売業
- 屋内設置の自動販売機(自動洗浄機能等を有するもの) ● 冷凍・冷蔵倉庫業 等

現行の許可業種のうち公衆衛生上のリスクが低いと考えられる上記の許可業種は届出対象業種へ移行します。**※令和3年6月1日時点で許可がある業種は届出不要です。**

手続の期限は？

改正前区分	改正後区分	経過措置期間について
許可業種	許可業種	令和3年6月1日より前に取得した許可は有効期限まで有効。
許可業種	届出業種	令和3年6月1日時点で許可を取得している場合は保健所が情報を把握しているため、あらためて届出の必要はありません(届出の手続きは不要)。
許可業種以外	許可業種	施行後3年間の経過措置期間 ※令和6年5月31日までに許可を取得してください。

営業届出制度が始まります



◆届出制度とは？

原則全ての食品等事業者は、**HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理** [7ページ参照] が求められることとなります。営業許可が必要な業種以外の営業であっても、食品を取り扱う営業を行う場合、行政がその所在を把握し、必要な指導を行うため、届出が必要となります。

◆届出対象者は？

営業許可業種や届出不要な業種以外の**全ての食品取扱施設(製造・加工・販売・貯蔵等)**が対象となります。

営業以外の場合で学校、病院その他施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設についても準用され、届出が必要となります。なお、施設の設置者又は管理者が、調理業務を外部事業者に委託する場合については、受託事業者は許可を受ける必要があります。

◆届出業種の例

届出業種については、日本標準産業分類を基に業種分類されています。代表的な営業の形態に応じた分類の届出をしてください。

区 分	業 種
旧許可業種	<ul style="list-style-type: none"> ●魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売) ●食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売) ●乳類販売業 ●氷雪販売業 ●コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)※1
販売業	<ul style="list-style-type: none"> ●弁当販売業 ●野菜果物販売業 ●米穀類販売業 ●通信販売・訪問販売による販売業 ●コンビニエンスストア ●百貨店、総合スーパー ●自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)及び営業許可の対象となる自動販売機を除く。) ●その他の食料・飲料販売業
製造・加工業	<ul style="list-style-type: none"> ●添加物製造・加工業 (法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。) ●いわゆる健康食品の製造・加工業 ●コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。) ●農産保存食料品製造・加工業 ●調味料製造・加工業 ●糖類製造・加工業 ●精穀・製粉業 ●製茶業 ●海藻製造・加工業 ●卵選別包装業 ●その他の食料品製造・加工業
上記以外のもの	<ul style="list-style-type: none"> ●行商 ●集団給食施設※2 ●器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。) ●露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの等

※1: 旧許可業種の喫茶店営業に区分されていた業種。

※2: 集団給食施設が調理を外部委託し、受託者が営業許可を取得した場合は、集団給食施設の設置者等は集団給食の営業届出は不要です。

◆ 許可又は届出が不要な業種

食品衛生のリスクが低いと考えられる業種は許可や届出が不要です。



営業許可業種
(32業種)

届出業種

公衆衛生に与える
影響が少ない営業

高

← 公衆衛生への影響 →

低

公衆衛生に与える影響が少ない営業

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵のみ(冷蔵・冷凍倉庫業を除く)、又は運搬のみ(冷蔵・冷凍車を含む)をする営業
- ③ 常温保存可能な包装済みの食品又は添加物を販売する営業(調理機能のない常温保存可能な食品のみの自動販売機を含む)
- ④ 器具又は容器包装の輸入業又は販売業
- ⑤ 合成樹脂を原材料に使用しない器具・容器包装製造業

※このほか、**学校・病院等の営業以外の給食施設のうち、1回の提供食数が20食程度未満の施設や、農家や漁業者が行う採取の一部とみなせる行為**(出荷前の調整等)についても届出対象外となります。
※ご不明な場合は営業所の区の保健福祉センター衛生課へお問い合わせください。

◆ 届出対象施設は何をすればいいの？

- ◆ オンラインで原則届出を行う必要があります。
- ◆ 許可施設とは異なり、施設基準等の要件はありません。
- ◆ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が必要となります [7~8ページ参照]。
- ◆ 食品衛生責任者を設置する必要があります [9ページ参照]。
- ◆ 一度届出を行うと、更新の必要はありませんが、廃業した場合や届出事項に変更がある場合は忘れずに届出をしてください。

◆ いつまでに届出をすればいいの？

営業開始時期	届出の期限
既存営業者※ (令和3年6月1日時点において営業している者)	令和3年11月30日までに届出 (施行後6か月の経過措置期間)
新規営業者	営業開始前に届出

※同一施設内で他の食品衛生法の許可を受けている場合でも、届出営業を営む場合は、営業届出も行う必要があります。



営業の届出方法は？



厚生労働省の「食品衛生申請等システム」を使用し、オンラインで届出ができます。届出は無料です。これまでの窓口での届出も引き続き行うことは可能です。営業届出の他、営業許可の申請、食品の自主回収の届出についても順次、オンラインでできるようになります。

食品衛生申請等システムにアクセス

- ◆ **食品衛生申請等システム**にアクセスします。
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>
- ◆ 利用規約、プライバシーポリシーを確認します。



ユーザ登録

- ◆ 以下のいずれかでユーザ登録を行います。
(すでにIDをお持ちの方は次の手順へ)
①経済産業省にて提供されている法人共通認証基盤(GビジネスID)
②本システム専用アカウント

ログイン

- ◆ 登録したIDでログインします。

新規届出

- ◆ トップ画面の左側のメニューから「**営業の届出**」をクリックします。
- ◆ 「**新規届出**」をクリックし、届出情報を登録します。

【登録する情報】

届出者情報、担当者情報、営業施設情報、営業の種類、食品衛生責任者情報等

- ◆ 届出内容の登録が完了すると営業届受付通知メールが届きます。

営業届受理通知

- ◆ 施設を管轄する保健所が営業届を受理すると受理した旨のメールが届きます。



届出完了!

- 食品衛生申請等システムの詳しい利用方法はシステム
トップ画面上部の「**マニュアル**」をクリックしてご確認ください。
<https://ifas.mhlw.go.jp/primer/>
- 食品衛生申請等システムに関するお問い合わせ先(ヘルプデスク)
TEL: 070-4471-9090 又は 070-2832-8421
Mail: g-shokuhin-helpdesk@sec.co.jp
- インターネットを利用できない方は、営業場所の区の保健福祉センター衛生課
窓口で届出を行ってください。保健所が代理で食品衛生申請等システムに
登録します。



ハサップ 「HACCP」が義務化されました

- 「HACCPに沿った衛生管理」への取り組みが義務化されました。(令和2年6月1日施行、経過措置1年)
- 原則として**すべての食品等事業者***がHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理を行う必要があります。*許可又は届出が不要な業種を除く<5ページ参照>

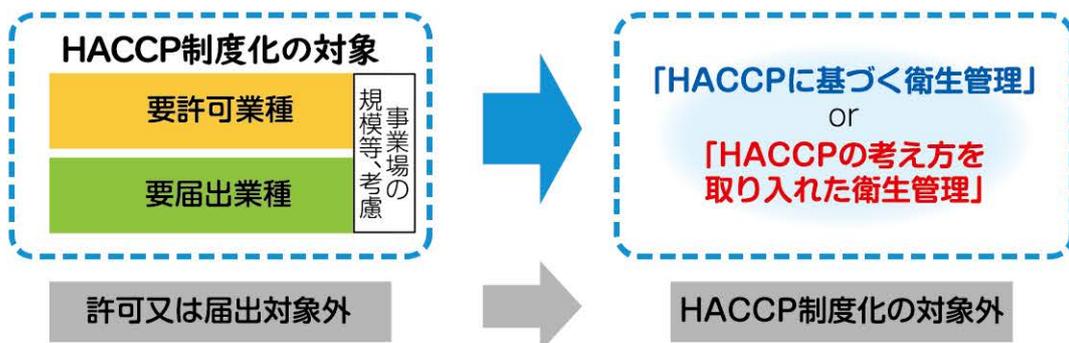
HACCP(ハサップ)とは?

原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程において、工程ごとに食中毒等の健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法。HACCP(ハサップ)は、認証制度や届出制度ではありません。施設の状況等(規模や特性等)に応じた**衛生管理の方法**です。

施設・設備の整備等、金銭的負担はありません。

◆事業者の規模に応じたHACCP制度

「HACCPに沿った衛生管理」には①「**HACCPに基づく衛生管理**」と②「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」があります。事業規模や業種等に応じて、どちらかの方法で行います。



◆何をすればいいの?

① HACCPに 基づく衛生管理

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ 複合型そうざい製造業
- ◆ 複合型冷凍食品製造業
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]



- コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。
- 厚生労働省のホームページに掲載されている「HACCP入門のための手引書」等を参考に導入を図ることができます。

② HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

【対象事業者】

- ◆ 小規模事業者
 - 飲食店営業 ● 給食施設
 - 食品取扱従事者の数が50人未満の事業場
 - パン製造業等(概ね5日程度の消費期限のもの)
 - 調理機能付自動販売機営業 ● そうざい製造業
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者
- ◆ 容器包装食品(要冷蔵品)の販売業等



各業界団体が作成した**手引書**を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

実施することは3つです

1. 手引書を参考に衛生管理計画を作成する
 2. 作成した計画を実行する
 3. 実行したことを確認・記録する
- この一連の作業を行って、衛生管理の取組を「見える化」します!

ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

①衛生管理計画を作る → ②実行する → ③確認・記録する

うちは従業員50人未満の小規模事業者だから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をやればいいですね! だけど何からはじめればいいのか?



まずは手引書を入手しましょう! 公開されている手引書の中から施設の業態や取り扱っている食品に近いものを選んでそれを参考に衛生管理計画を作ることができます。



STEP① 衛生管理計画を作る

- ◆ 選んだ手引書を参考に衛生管理計画を作りましょう。日頃取り組んでいる衛生管理を目に見えるように書類にしたものです。
- ◆ 衛生管理計画には、①一般衛生管理と②重要な工程の管理の2種類があります。
- ①一般衛生管理
(例) 原材料の取り扱い、冷凍冷蔵庫の管理等
- ②重要な工程の管理
(例) ハンバーグなら「中心部まで十分に加熱する」等

STEP② 作成した計画を実行する

- ◆ 衛生管理計画に従って実践しましょう。

STEP③ 実行したことを確認、記録する

- ◆ 毎日の作業の実施状況を記録に残しましょう。問題があったときは、その内容を書き留めておきましょう。

衛生管理計画(例)

重要管理のポイント		計画策定(変更日) 2021年6月1日
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	・サラダ ・千切りキャベツ ・クレソン	・冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する。 ・使用したものの残りは、作業台に放置せず、すぐに冷蔵庫に戻す。
加熱するもの (冷製品を加)	・ハンバーグ	・焼いた後の、肉の色、肉汁の色(透明)、弾力で確認する。 (加熱した後、高温保管)
一般的衛生管理のポイント		計画策定(変更日) 2021年6月1日
原材料の受入の確認	いつ どのように 問題があったとき	原材料の納入時・その他() 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する 返品し、交換する
庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ どのように 問題があったとき	始業前・作業中・業務終了後・その他() 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼し、食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

手引書の入手方法

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別 検索

※手引書とは?

衛生管理計画の作成方法等が解説されており、計画の見本や記録様式も記載されています。



※この他にも多業種の手引書が公開されています。

実施記録(例)

2021年5月 重要管理の実施記録									
2021年6月 重要管理の実施記録									
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々チェック	特記事項		
メニュー	・刺身 ・冷奴	・ハンバーグ ・焼き魚 ・唐揚げ	・唐揚げ ・ライス	・カレー ・スープ	・ポテト ・サラダ				
2021年5月 一般衛生管理実施記録									
2021年6月 一般衛生管理実施記録									
分類	原材料の受入の確認	庫内温度の確認 冷蔵庫	交差汚染・二次汚染の防止	器具等の洗浄・消毒・殺菌	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康 管理等	手洗いの実施	日々チェック	特記事項
1日	良・否	4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	
2日	良・否	5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅

★ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A(厚生労働省ホームページ) ↓↓
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html



食品衛生責任者の設置対象施設の拡大

許可や届出対象となる全ての施設に食品衛生責任者を設置する必要があります。

●食品衛生責任者とは？

食品衛生責任者は、営業許可又は営業届出施設ごとに1名以上配置され、施設において食中毒や食品衛生法違反を起こさないように、食品衛生上の管理にあたる人のことです。



●食品衛生責任者の役割は？

- ①都道府県知事等が認めるフォローアップのための講習会(実務講習会)を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること
- ②営業者の指示に従い、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担うとともに、営業者に対し改善を提案すること(営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること)
- ③従事者に対して効果的な衛生教育・訓練を行うこと

食品衛生責任者の要件

下記①～③のいずれかに該当する者

- ①食品衛生責任者養成講習会(都道府県知事等が適正と認めるもの)を受講した者
- ②食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- ③調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法に規定する衛生管理責任者又は作業衛生責任者、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥処理衛生管理者



**上記の要件に該当しない場合は、
食品衛生責任者養成講習会を受講してください。**

講習会日程等は(公社)仙台市食品衛生協会HPよりご覧いただけます
<http://www.sendai-syokkyo-a-food.or.jp/index.php?id=45>



◆食品衛生責任者養成講習会の申し込み先 (※受講料は有料となります)

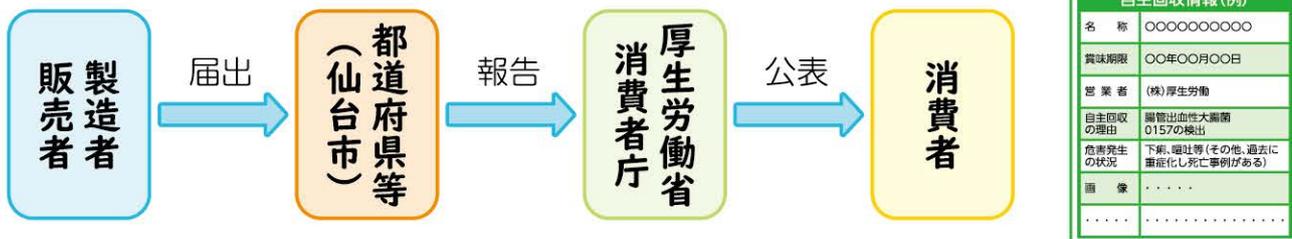
事務所名	連絡先
(公社)仙台市食品衛生協会 青葉区事務所	TEL:022-223-5404 仙台市青葉区上杉1-5-1 青葉区役所内
(公社)仙台市食品衛生協会 宮城野区事務所	TEL:022-299-5834 仙台市宮城野区五輪2-12-35 宮城野区役所内
(公社)仙台市食品衛生協会 若林区事務所	TEL:022-282-1181 仙台市若林区保春院前丁3-1 若林区役所内
(公社)仙台市食品衛生協会 太白区事務所	TEL:022-248-7277 仙台市太白区長町南3-1-15 太白区役所内
(公社)仙台市食品衛生協会 泉区事務所	TEL:022-773-9971 仙台市泉区泉中央2-1-1 泉区役所内

その他の改正

令和3年6月
スタート

① 食品等の「リコール(自主回収)」情報の報告義務化

- 事業者が食品の自主回収(リコール)を行う際に、自治体を通じて国への報告が義務化されました。
- 届出された情報は国の「食品衛生申請等システム」で一元的に管理され、一覧化してホームページ等で公表され、消費者へ情報提供されます。
- 届出は**原則システムを使用し、オンラインで行う**こととなります [\[6ページ参照\]](#)。



報告対象: 食品衛生法・食品表示法に違反する食品等又はそのおそれがある食品等
報告対象外: 容易に回収できることが明らかな場合や消費者が飲食しないことが明らかな場合

令和2年6月
スタート

② 指定成分等を含む食品の「健康被害情報の届出」義務化

- 健康の増進や栄養の補給等をうたったいわゆる「健康食品」の一部には、健康被害の事例が報告されているものがあります。健康食品による健康被害の発生・拡大を防止するために、特に注意を要する成分等の指定、製造管理の規定及び健康被害情報の届出制度が施行されます。

指定された成分: コレウス・フォルスコリー、ドオウレン、ペエラリア・ミリフィカ、ブラックコホシュ

令和2年6月
スタート

③ 食品用器具・容器包装に「ポジティブリスト制度」導入

- **合成樹脂を対象に**、食品用器具と容器包装について、安全性を評価して安全が担保された物質でなければ使用できない仕組みであるポジティブリスト制度が導入されることになりました。

※器具・容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用されたものに限る。)は届出対象です [\[4ページ参照\]](#)。
(令和3年6月1日施行)

令和2年6月
スタート

④ 「輸入食品の安全証明」の充実

- 輸入食品の安全性確保のために、食肉等の食品のHACCPに基づく衛生管理や、乳製品・水産食品の衛生証明書の添付を輸入要件にしました。

平成31年4月
スタート

⑤ 「広域におよぶ食中毒への対策」を強化

- 広域的な食中毒の発生・拡大防止のため、新たに「広域連携協議会」を設置し、国や都道府県等が相互に連携・協力を行います。

※改正の内容により、施行日が異なりますのでご注意ください。

Q & A



【許可制度に関すること】

(Q1) 新しい許可制度になった場合、施設基準(許可を取得するにあたって遵守する施設の基準)はどうなりますか？

(A1) 施設基準については**全国平準化**が図られ、宮城県の条例で新しい施設基準が定められます。すべての許可業種に共通する基準、各業種ごとに定められた基準等が整備されます。

(Q2) すでに営業許可がありますが、今後新しい施設基準に適合しない場合どうなりますか？

(A2) そのことを理由に直ちに施設の改善命令や営業の禁停止を指示することはありません。営業許可の更新の際に保健所職員が施設の状況を確認し、段階的な対応が図れるよう指導します。

【届出制度に関すること】

(Q3) 届出をする際、施設の図面は必要ですか？

(A3) 営業届出に関しては、施設の確認を要しないことから、構造設備の図面は必要ありません。

【HACCP(ハサップ)に関すること】

(Q4) 施設や設備(ハード)の新設や変更はありますか？

(A4) HACCP(ハサップ)は、衛生管理の手法(ソフト)に関するものなので、**施設や設備(ハード)の新設や変更の必要はありません。**

(Q5) HACCP(ハサップ)に取り組んでいなかった場合はどうなりますか？

(A5) HACCP(ハサップ)の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や定期的な立入等の機会に保健所職員が確認を行います。新しい制度ですので、当面の間は、導入の確認や指導が中心となります。

【食品衛生責任者に関すること】

(Q6) 営業開始時に食品衛生責任者が選任されていない場合はどうなりますか？

(A6) 食品衛生責任者の選任自体は許可や届出の要件ではないため、選任が完了していない場合は、許可又は届出後速やかに食品衛生責任者の選任又は講習会の受講を行ってください。

相談窓口について

改正食品衛生法やHACCP(ハサップ)等に関する疑問点、ご相談等ありましたら、下記までお問い合わせください。

公所名		連絡先
青葉区保健福祉センター(保健所青葉支所)	衛生課	TEL:022-225-7211(代表)
宮城野区保健福祉センター(保健所宮城野支所)	衛生課	TEL:022-291-2111(代表)
若林区保健福祉センター(保健所若林支所)	衛生課	TEL:022-282-1111(代表)
太白区保健福祉センター(保健所太白支所)	衛生課	TEL:022-247-1111(代表)
泉区保健福祉センター(保健所泉支所)	衛生課	TEL:022-372-3111(代表)
健康福祉局保健所 食品監視センター (仙台市中央卸売市場内)		TEL:022-232-8155(直通)
健康福祉局保健所 生活衛生課		TEL:022-214-8205(直通)