

食品衛生法第 55 条第 3 項の規定に基づく営業許可有効期間決定要領

(目的)

第 1 条 この要領は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 55 条第 3 項の規定に基づく営業許可有効期間の決定事務等に関して必要な事項を定め、もって営業許可事務の適正化及び合理化を図ることを目的とする。

(営業許可有効期間の決定方法)

第 2 条 保健所長は、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号。）第 67 条に規定された事項を記載した申請書を受理したときは、速やかに食品衛生監視員に、その施設について、福島県食品衛生法施行条例（平成 12 年福島県条例第 80 号。以下「県条例」という。）第 3 条に定める営業施設の基準の適否を調査又は審査させるものとする。なお、申請の区分により次のとおり取り扱うものとする。ただし、調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業（以下「自動販売機営業」という。）、集乳業、自動車による営業（飲食店営業、魚介類販売業又は食肉処理業）及び露店営業の施設の堅牢性に係る査定については、第 3 条のとおり取り扱うものとする。

1 新規申請

別表第 1 の 1 の食品営業施設許可年限決定表（以下「年限決定表」という。）を用い、営業許可有効期間査定基準（別表第 2）により項目の査定を行う。また、衛生管理計画を営業開始前に整備することが可能な事業者については、申請の際に事前に別表第 3 「衛生管理セルフチェックシート」（以下「セルフチェックシート」という。）を配布のうえ、現地調査時までに事業者記入させるものとする。食品衛生監視員は、事業者が確認した内容を参考として衛生管理計画の確認を行い、公衆衛生上必要な措置の取組（計画の整備）について査定を行う。

2 継続申請又は事業継続性のある新規申請

別表第 1 の 2 の年限決定表を用い、営業許可有効期間査定基準（別表第 2）により項目の査定を行う。また、申請の際に事前にセルフチェックシートを配布のうえ、現地調査時までに事業者記入させるものとする。食品衛生監視員は、事業者が確認した内容を参考として衛生管理計画及び記録の確認を行い、公衆衛生上必要な措置の取組（計画・記録の整備）について査定を行う。

なお、事業継続性のある新規申請とは、同一事業者が同一業態で廃業新規の手続きを行う場合又は事業譲渡（法人成り又はその逆）等をいう。

(営業許可有効期間の付与)

第 3 条 県条例第 3 条に定める営業施設の基準に合致した施設については、別表第 4 の食品営業許可有効期間付与基準により、法第 55 条第 3 項の規定に基づく営業許可の有効期間を付与する。

なお、第 2 条のただし書の営業にあつては、別表第 5 の食品営業許可有効期間付与基準により、法第 55 条第 3 項の規定に基づく営業許可の有効期間を付与する。

また、別表第 4 及び別表第 5 により付与した年限に加え、公衆衛生上必要な措置の取組が行われていることが確認された場合は、1 年を加算する。

附則

1 この要領は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。

2 食品衛生法第 21 条第 3 項の規定に基づく営業許可有効期間決定要領（平成 9 年 4 月 1 日施行。以下「旧要領」という。）は、廃止する。

3 この要領の施行の際現に旧要領に基づき許可年限が決定された施設にあつては、当該許可の有効期間が満了するまでの間は、なお従前の例による。

附則

(施行期日)

この要綱は、令和6年11月18日から施行する。

別表第1の1（新規申請の場合）

食品営業許可年限決定表

査定項目		内容	査定結果
1	建 物	鉄骨又は鉄筋コンクリート、ブロック、石材、れんが造り	
2	天井及び内壁	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
3	天井の構造	パイプ等は全て天井裏に収納され、天井面が平滑で明色	
4	床及び内壁の腰張り	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
5	内壁及び床の構造	内壁と床の境界がR構造であり、内壁の腰張りがある場合は、上部が45°以下の取付構造	
6	空調設備	機械式による室温管理	
7	洗浄設備	コンクリート、タイル、陶製、ステンレス等耐蝕性金属材で温湯の給湯設備があるもの	
8	保管設備	コンクリート、石材、ブロック、れんが、ステンレス等耐蝕性金属材	
9	冷蔵及び冷凍設備	機械式	
10	製造、加工、調理及び販売設備	コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
11	給水設備	水道水	
12	便 所	水洗式	
適合項目数 (A)			(年)

査定項目	査定結果	備考
食品衛生法第51条の規定の適合（計画の作成）		基準A
(B) ※○の場合は+1年		基準B
査定年限 (A) + (B)		年

別表第1の2（継続申請又は事業継続性のある新規申請の場合）

食品営業許可年限決定表

査定項目		内容	査定結果
1	建 物	鉄骨又は鉄筋コンクリート、ブロック、石材、れんが造り	
2	天井及び内壁	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
3	天井の構造	パイプ等は全て天井裏に収納され、天井面が平滑で明色	
4	床及び内壁の腰張り	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
5	内壁及び床の構造	内壁と床の境界がR構造であり、内壁の腰張りがある場合は、上部が45°以下の取付構造	
6	空調設備	機械式による室温管理	
7	洗浄設備	コンクリート、タイル、陶製、ステンレス等耐蝕性金属材で温湯の給湯設備があるもの	
8	保管設備	コンクリート、石材、ブロック、れんが、ステンレス等耐蝕性金属材	
9	冷蔵及び冷凍設備	機械式	
10	製造、加工、調理及び販売設備	コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材	
11	給水設備	水道水	
12	便 所	水洗式	
適合項目数 (A)			(年)

査定項目	査定結果	備考
食品衛生法第51条の規定の適合（計画の作成、記録）		基準A
(B) ※○の場合は+1年		基準B
査定年限 (A) + (B)		年

別表第2

営業許可有効期間査定基準

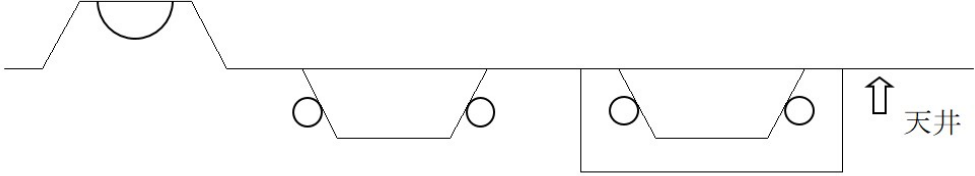
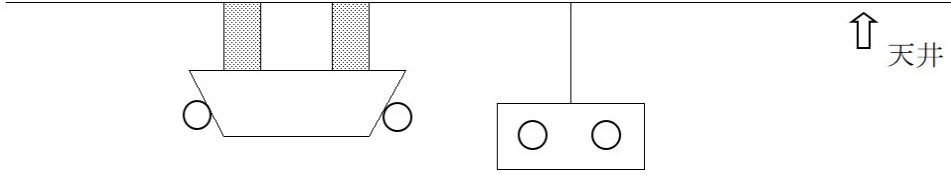
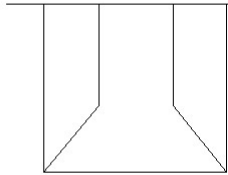
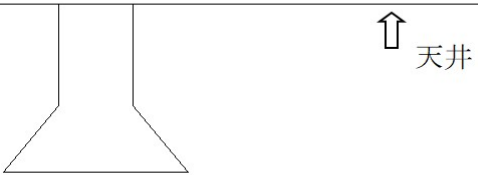
第1 総括事項

- 1 査定は、すべての項目について行うこと。したがって、県条例第3条に定める営業施設の基準で規定されていない項目にあっても、査定項目の内容に適合するものがある場合は、年限決定表の査定結果欄に○印を記入すること。
- 2 査定項目の内容に該当するものがない場合は、適合しないものとする。
- 3 材質がコンクリートと材木など2種類以上で、年限決定表の査定項目の内容に該当しない材質（材木）がある場合は、適合しないものとする。
- 4 設備は、固定式のものとする。ただし、可動式のものであっても、主に定置して使用するものは設備とみなすこと。
- 5 タイルは、陶製タイルとし、合成樹脂製のゴムタイル又はビニールタイル等は、該当しないものとする。
- 6 耐蝕性金属材は、ステンレス、アルミニウム等長期間にわたり腐食しない性質を有する金属とし、鉄に塗装したもの、トタン、ブリキ等は該当しないものとする。
- 7 法第51条の規定に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、実行しているか（新規申請にあつては、計画を定めているか）について、事業者が事前に確認したセルフチェックシートの内容を踏まえ、食品衛生監視員が適否を確認し、適合する場合は査定結果欄に○印を記入すること。
- 8 備考欄には、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）第66条の2第2号の規定による基準の適用を記入すること。なお、法第51条第1項第2号に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組について、省令別表第18により行っている場合は基準Aとする。食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第34条の2に規定する小規模な営業者等が、その取り扱う食品の特性に応じた取組により行っている場合は基準Bとする。また、基準Bは政令第34条の2に規定する営業者を対象とし、基準Aはそれ以外の営業者を対象とする。

第2 項目別事項

査定項目	1 建物
内容	鉄骨又は鉄筋コンクリート、ブロック、石材、レンガ造り
範囲	営業施設の建物の構造について、査定すること。ただし、別棟の倉庫棟は、査定の対象としないこと。
留意事項	<p>1 建物は、基本構造を査定すること。したがって、壁、扉、窓枠等の構造が部分的にモルタル、木材、合成樹脂材であっても、基本構造が該当すれば、適合とすること。</p> <p>2 木造モルタル造りは、適合しないこと。</p>

査定項目	2 天井及び内壁
内容	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範囲	県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域（保管設備及び冷蔵・冷凍設備を除く。）の天井及び内壁を査定すること。
留意事項	<p>1 天井及び内壁の両方が該当する場合は、適合とすること。</p> <p>2 表面の材質で査定すること。したがって、コンクリートの表面に木材又は合成樹脂材を張った場合は、木製又は合成樹脂材の材質として査定し、適合しないこと。</p> <p>3 表面の塗料は、査定の対象としないこと。したがって、コンクリートに塗装を施した場合は、コンクリートとして査定すること。</p> <p>4 扉、窓枠等は、査定の対象としないこと。</p> <p>5 飲食店営業において、調理場が客席と間仕切り等で完全に区画されていない場合は、調理場の部分のみを査定の対象とすること。</p> <p>6 ガラスは、適合とすること。</p> <p>7 プラスターボード（石こうボード）及びしっくい、適合しないこと。</p>

<p>査定項目</p>	<p>3 天井の構造</p>
<p>内容</p>	<p>パイプ等は全て天井裏に収納され、天井面が平滑で明色</p>
<p>範囲</p>	<p>県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域（保管設備及び冷蔵・冷凍設備を除く。）の天井の構造を査定すること。</p>
<p>留意事項</p>	<p>1 パイプ等とは、水道管、ガス管等の配管及び給排気ダクトとする。</p> <p>2 パイプ等、照明器具及びレンジフードの収納又は取付状態について、査定すること。なお、査定は、天井の部分に限って行うこととし、壁面及び床面のパイプ及び垂直配管の収納又は取付状態については、査定の対象としないこと。</p> <p>3 製造ラインで使用されるパイプは、査定の対象としないこと。</p> <p>4 紫外線殺菌灯、スプリンクラーヘッド、煙探知機等の営業上やむを得ず設置される設備は、査定の対象としないこと。</p> <p>5 照明器具は、天井と一体化している場合は、適合とすること。</p> <p>[適合例]</p>  <p>[適合しない例]</p>  <p>6 レンジフードは、外側の覆い等により天井と一体化している場合は、適合とする。</p> <p>[適合例]</p>  <p>[適合しない例]</p> 

査定項目	4 床及び内壁の腰張り
内容	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範囲	県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域（保管設備及び冷蔵・冷凍設備を除く。）の床面及び内壁の腰張りを査定すること。
留意事項	<p>1 表面材質で査定すること。したがって、例えばコンクリートに木材又はビニールタイルを張った場合は、木材又は合成樹脂材と査定し、適合しないこと。</p> <p>2 表面の塗装は、査定の対象としないこと。したがって、例えばモルタルに塗装を施した場合は、モルタルと査定し、適合すること。</p>

査定項目	5 内壁及び床の構造
内容	内壁と床の境界が R 構造であり、内壁に腰張りがある場合は、上部が 45° 以下の取り付け構造
範囲	県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域（保管設備及び冷蔵・冷凍設備を除く。）の内壁及び床の構造を査定すること。
留意事項	<p>1 内壁及び床の境界が R 構造であり、内壁に腰張りがある場合は、上部 45° 以下の取付構造であるものは、適合とすること。</p> <p>2 R 構造の半径の程度は考慮しないこと。したがって、例えば内壁と床の境界が埋め込まれている場合は、適合とすること。</p>

査定項目	6 空調設備
内容	機械式による室温管理
範囲	県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域（保管設備及び冷蔵・冷凍設備を除く。）の空調設備を査定すること。
留意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 室温管理や湿度管理を行うことができる空気調和設備又は機械換気設備を有する場合は、適合とする。 2 空気調和設備とは、空気を浄化し、その温度湿度及び流量を調節して供給することができる設備をいう。 3 機械換気設備とは、空気を浄化し、その流量を調節して供給することができる設備をいう。 4 調理場等の食品を取り扱う区域とその他の営業に必要な場所が間仕切り等で完全に区画されていない場合は、その他営業に必要な場所を含めた空間の空調設備を査定すること。

査定項目	7 洗浄設備
内容	コンクリート、タイル、陶製、ステンレス等耐蝕性金属材で温湯の給湯設備があるもの
範囲	<ol style="list-style-type: none"> 1 食品、機械器具等の洗浄に使用する洗浄設備について、査定すること。 2 温湯の供給設備は、1か所以上の供給設備の有無について、査定すること。
留意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 洗浄設備は、水槽部分及びそれを支える脚部をいう。 2 給水パイプ、蛇口、排水パイプは、査定の対象としないこと。 3 一部木製のものは、適合としないこと。したがって、例えば水槽部分がステンレス製で脚部が木製のもの、下部が木製戸棚等のものは、適合しないこと。 4 温湯の供給設備は、1か所以上の洗浄設備で温湯が供給されれば適合とすること。 5 瞬間湯沸器は、適合とすること。 6 手洗設備は、査定の対象としないこと。

査定項目	8 保管設備
内容	コンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範囲	機械器具及び容器包装の保管設備について、査定すること。
留意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 戸棚内部の棚等仕切り部分が木製の場合は、適合しないこと。 2 ガラスは、適合とすること。

査定項目	9 冷蔵及び冷凍設備
内容	機械式
範囲	食品及び添加物の保存に使用する冷蔵及び冷凍設備について、査定すること。
留意事項	1 冷蔵又は冷凍設備であれば、適合とすること。 2 機械式とは、電気、ガス等を動力源として冷却器を稼働させるものをいうこと。

査定項目	10 製造、加工、調理及び販売設備
内容	コンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材
範囲	県条例で規定している食品又は添加物を取り扱う区域で、製造、加工、調理及び販売に使用する設備（洗浄設備、保管設備並びに冷蔵及び冷凍設備以外の主要な設備）について、査定すること。
留意事項	一部木製等のものは、適合しないこと。

査定項目	11 給水設備
内容	水道水又は規則に規定する水
範囲	1 食品又は添加物の製造、加工、調理及び販売に使用される水について、査定すること。 2 食品、添加物、器具及び容器包装の洗浄に使用する水並びに手洗設備に使用する水について、査定すること。 3 冷却その他の食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用水は、査定の対象としないこと。
留意事項	1 水道水とは、水道法（昭和 32 年法律第 177 号）の適用を受ける水道から供給される水とすること。 2 規則に規定する水とは、規則第 6 条第 5 項第 1 号及び第 2 号に規定する水とすること。 3 水道水又は規則に規定する水とそれら以外の水を併用している場合は、適合しないこと。

査定項目	12 便所
内容	水洗式
範囲	営業許可に係るすべての便所について、査定すること。
留意事項	公共下水道及び浄化槽による処理以外は、適合しないこと。

査定項目	公衆衛生上必要な措置
内容	計画の作成、記録の整備
範囲	業種ごとに必要な事項について、査定すること。
留意事項	<ol style="list-style-type: none"> 1 衛生管理計画に必要な項目は、最低限、業界団体が作成した手引書に記載される項目（食品衛生法施行規則別表第 17 及び第 18 の該当する項目）とする。 2 衛生管理計画は、衛生管理セルフチェックシートにチェック（「はい」と回答）のあった各項目において、手引書と同等と判断される内容が策定されている場合に適合とするが、理由なく内容を省略している場合は不適とする。 3 記録は、事業者が設定する、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を確認し、1 月以上の場合は、抽出的な確認とする。 4 施設の衛生管理実施内容が計画及び記録と大きく乖離している施設は不適とする。 5 基準 A の施設における衛生管理計画の確認にあつては、過去 1 年以内に監視指導を行っている場合は、当該監視時からの変更内容の確認をもって適合として差し支えないこと。

別表第3

衛生管理セルフチェックシート

記載者氏名： _____ 施設名： _____

No.	項目		回答欄	
			はい	いいえ
1	衛生管理計画を策定していますか？		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	1の計画に、日常的な衛生管理に必要な次の項目が含まれていますか？			
	必須項目	施設の衛生管理 (施設の清掃・消毒・整理等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		設備の衛生管理 (機械、器具等の洗浄・消毒・適正使用等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		食品等取扱者の衛生管理 (健康管理・記録、検便、作業着の取扱い、手洗い等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	業種・規模 等に応じ て必要な 項目	使用水の管理 ※井戸等の自己水源の場合又は貯水槽がある場合は必須 (殺菌装置の設置・管理、貯水槽の清掃、水質検査等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		ねずみ及び昆虫対策 (侵入防止、駆除の実施と記録の保管、殺そ剤・殺虫剤の使用と管理等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		廃棄物及び排水の取扱い (廃棄物の保管と廃棄方法、排水の処理等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		情報の提供 (消費者への情報提供、保健所への健康被害等の情報提供)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		回収・廃棄 (食品衛生上の危害等が発生した食品等の回収、保健所への報告等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		食品等取扱者への教育訓練 (食品等取扱者に対する衛生管理に必要な教育の実施等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
検食の実施 ※1回300食又は1日750食以上を調理する場合は必須 (保存方法・期間、記録方法等)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
食品を運搬する際の管理 ※食品の運搬がある場合のみ (運搬車両、コンテナ等の清掃・洗浄・消毒、汚染防止、温度管理等)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
食品を販売する際の管理 ※食品の販売がある場合のみ (適切な量の仕入れ、温度管理等)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	1の計画に重要な工程管理(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)に関する内容が含まれていますか？		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	衛生管理計画に基づき記録を整備していますか？		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

【保健所記入欄】(この欄には保健所が記載しますので記載しないでください)

 新規営業→1～3に回答 基準 A 継続営業又は事業継続性のある新規営業→全て回答 基準 B

調査年月日 _____

調査者 _____

適 ・ 不適 _____

備考 _____

ふくしま HACCP アプリ・その他 _____

別表第4

食品営業許可有効期間付与基準

営業の種類		一般の営業
適合項目数	新規又は 継続の別	営業許可有効期間
1～4	新規	5年以上6年未満の範囲内において保健所長が定める期間
	継続	5年
5～8	新規	6年以上7年未満の範囲内において保健所長が定める期間
	継続	6年
9～10	新規	7年以上8年未満の範囲内において保健所長が定める期間
	継続	7年
11～12	新規	8年以上9年未満の範囲内において保健所長が定める期間
	継続	8年

別表第5

食品営業許可有効期間付与基準

営業の種類	自動販売機営業
新規又は 継続の別	営業許可有効期間
新規	5年以上6年未満の範囲内において保健所長が定める期間
継続	5年

営業の種類	集乳業
新規又は 継続の別	営業許可有効期間
新規	6年以上7年未満の範囲内において保健所長が定める期間
継続	6年

営業の種類	自動車による営業（飲食店営業、魚介類販売業又は食肉処理業）
新規又は 継続の別	営業許可有効期間
新規	5年以上6年未満の範囲内において保健所長が定める期間
継続	5年

営業の種類	露店営業
新規又は 継続の別	営業許可有効期間
新規	5年以上6年未満の範囲内において保健所長が定める期間
継続	5年

営業の種類	自動調理機により飲料を調理する営業
新規又は 継続の別	営業許可有効期間
新規	5年以上6年未満の範囲内において保健所長が定める期間
継続	5年