

食品衛生法第55条の規定に基づく営業許可に関する事務処理要領

1 趣旨

食品衛生法第55条の規定に基づく営業許可有効期間の決定については、昭和50年10月1日から新規営業は一律2年、継続営業は採点基準により2年から4年の段階を設けて許可期間を付与し、熊本県特定食品衛生条例第3条の規定に基づく営業については、昭和50年7月1日から新規・継続ともに一律2年の許可期間を付与してきた。

また、平成7年食品衛生法及び熊本県特定食品衛生条例の改正により、許可の条件として付することができる有効期間が2年を下らない期間から4年を下らない期間になったこと、及び営業者の負担軽減と事務の簡素化を図るために本要領を定めたところであるが、平成9年11月21日付けで「許可等の有効期間の延長に関する法律」が施行され、これにより、食品衛生法の一部が改正されて食品営業許可の有効期間の最低年限が4年から5年に延長され、平成10年2月21日から施行された。

今般、食品衛生法の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）及び熊本県食品衛生基準条例等の一部を改正する等の条例（令和2年熊本県条例第45号）の施行により、営業許可業種の見直し及び熊本県特定食品衛生条例が廃止されることとなったため、所要の改正を行った。

2 事務処理

(1) 有効期間について

食品衛生法第55条による営業施設の構造・設備等について、熊本県食品衛生基準条例に定める施設基準と照合し適合すれば、営業許可の有効期間は5年を付与するものとし、さらに別表に定める「有効期間査定表」により査定し、耐久性等で、より有効な構造・設備等を有する施設に対しては、査定合致の項目数により営業許可の有効期間を5年から7年までとする。

ただし、「有効期間査定表」による査定が困難な次の営業については、一律の有効期間を付与する。

ア 6年

(ア) 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

イ 5年

(ア) 自動車営業

(イ) 仮設営業

(2) 有効期間終了日について

営業許可有効期間終了日は3カ月を超えない範囲で加算し、2月、5月、8月及び11月の末日とする。

(3) 申請時の添付書類について

ア 同時に複数申請があれば、添付書類は一部提出させること。

イ 法人の場合、登記簿謄本又は定款等については、申請の際の確認事項とし、食品衛生監視員の確認済等を申請書余白等に印すものとする。

ウ 水質検査成績書についても、添付が必要と認める業種以外については、確認事項とする。

エ その他必要があれば、行政庁が写しをとること。

附 則

- 1 この要領は、平成 7 年 11 月 24 日から施行する。
- 2 昭和 48 年 2 月 21 日公衛第 1692 号「食品衛生法第 21 条の規定に基づく営業許可有効期間終了日の統一に関する事務処理要領」、昭和 51 年 3 月 5 日公衛第 4734 号「熊本県特定食品衛生条例第 3 条の規定に基づく営業許可有効期間終了日統一に関する事務処理要領」、昭和 53 年 3 月 31 日公衛第 5125 号「食品衛生法第 21 条の規定に基づく営業許可有効期間終了日の統一に関する事務処理要領の改正」については、廃止する。

附 則

この要領は、平成 10 年 2 月 21 日から施行する。

附 則

この要領は、平成 25 年 2 月 1 日から施行する。

附 則

この要領は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。

食品関係営業許可の有効期間一覧

食品衛生法第 55 条による許可にあつては、熊本県食品衛生基準条例第 2 条に規定する営業施設の基準に適合する営業		許 可 の 有 効 期 間
固定店舗等	政令で定める 32 業種のうち次に定める営業形態を除いた業種。 県の施設基準に合致し、さらに査定項目を付加して許可期間を決定	査定により次の年数を付与する。 0～ 2 項目・・・5 年間 3～ 8 項目・・・6 年間 9～12 項目・・・7 年間
	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	一律 6 年間
自動車営業	① 飲食店営業 ② 魚介類販売業 ③ 食肉処理業	一律 5 年間
仮設営業	① 飲食店営業	

査定における留意事項

次の事項について留意し査定するが、これにより判断しがたい場合は、その都度健康危機管理課と協議のうえ判断していくこととする。

1 建物

- (1) 建物の基本構造の材質を査定対象とし、風雨にさらされる外側の部分を査定する。
- (2) 鉄骨等外観から判断し難い場合は、図面や申請者からの情報等に基づき判断する。

2 天井・内壁の材質

- (1) 調理場や製造場部分についてのみ査定し、客室や倉庫並びに製品保管庫等は査定対象としない。
- (2) 例示材質で施工され、その表面が装飾目的に耐水性クロス等で処理された場合は適合とする。
- (3) セラミックボードは適合とし、耐火ボードは不適合とする。
- (4) 窓や扉については査定しない。
- (5) 耐蝕性金属とは、ステンレス、ホーロー等をいい、アルミニウム、鉄板等に耐蝕性加工(塗装等)を施した金属材も適合とする。(以下の項、同様の解釈とする。)
- (6) タイルは普通タイル、クリランカタイル等で、リノタイル、アスタイル、ビニタイルは含まない。

3 床・腰張りの材質

「2 天井・内壁の材質」の解釈に同じ

4 内壁・床の構造

腰壁とは、内壁の腰部程度以下に新たな壁を設けたものをいう。

5 洗浄設備

- (1) 全体を査定する。
- (2) 家庭用流し等で、シンク以外に部分的に例示した材質以外の材質を用いた設備であっても、耐久性等に支障がなく設備の目的・機能等を損なわない場合は適合とする。

6 保管設備

- (1) 食品、添加物、容器包装及び器具類等のすべての保管設備を査定対象とする。
- (2) 倉庫も査定対象とする。
- (3) 冷蔵・冷凍設備が保管設備であった場合、冷蔵・冷凍設備の項目で査定する。

7 冷蔵・冷凍設備

- (1) ガラス張り又はオープンケースの冷凍冷蔵設備は、本体が例示した材質の場合は適合とする。
- (2) 内部の棚等は査定しない。
- (3) 家庭用冷凍冷蔵庫は適合とする。
- (4) 温度計は外部から測定できるものであれば適合とする。

8 製造・加工・調理・販売設備

器具類(包丁・まな板・鍋等)は査定しない。

9 換気設備

- (1) 冷却効果を有する空調設備をいう。
- (2) 空調設備が客室等に設置され、その効果が調理場等に及ぶ場合は適合とする。

10 給水設備

- (1) 設置者が自ら維持管理を行う簡易専用水道や小規模受水槽水道は不適合とする。
- (2) 井戸水等との併用は、雑用水であっても不適合とする。

11 排水設備

- (1) 従事者便所、客用便所とも査定対象とする。
- (2) 雑居ビル等の共同便所も査定対象とする。

12 手洗い設備

センサー式又は足踏み式等のものをいう。

別表

有効期間査定表

営業の種類：		
営業施設の所在地：		
営業者の氏名又は名称：		
査定項目	内 容	結果
1 建物	鉄骨又は鉄筋コンクリート、石材、ブロック、煉瓦造りのもの。	
2 天井・内壁の材質	コンクリート、モルタル、タイル、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材のもの。	
3 床・腰張りの材質	コンクリート、モルタル、タイル、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材のもの。	
4 内壁・床の構造	内壁と床の接合部がR構造のもの。腰壁がある場合は、壁との接合上部が45度以下の取付構造もの。	
5 洗浄施設	コンクリート、タイル、陶製、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材のもの。	
6 保管設備	コンクリート、石材、ブロック、煉瓦、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材のもの。	
7 冷蔵・冷凍設備	コンクリート、タイル、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材で隔測温度計を備えた機械式のもの。	
8 製造・加工・調理・販売設備	コンクリート、タイル、FRP、ステンレス等耐蝕性金属材のもの。	
9 換気設備	機械による換気及び温度管理ができるもの。	
10 給水設備	水道法による水道水直結のもの。	
11 排水設備	排水は下水道、合併処理浄化槽のもの。	
12 手洗い設備	給水栓は手を触れずに開閉可能なもの。	
査定結果	項目適合数	項目
	許可の有効期間	年
<p>現地調査の結果は、上記のとおりでした。</p> <p style="text-align:center;">年 月 日</p> <p style="text-align:center;">所属保健所名</p> <p style="text-align:center;">食品衛生監視員氏名</p>		

有効期間の設定

許可の有効期間	査定項目適合数
5年	熊本県食品衛生基準条例の施設基準に合致 ～ 2項目
6年	3 ～ 8項目
7年	9 ～ 12項目