

## 食品営業許可有効期間査定等事務要領

### (趣旨)

第1 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条の規定による許可（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第2号に定める調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、または容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業および自動車を使用して行う営業を除く。）に関し、北海道食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号。以下「道条例」という。）第3条に規定する施設基準に適合する施設の構造および設備の材質等を客観的に査定し、法第55条第3項の規定による5年を下らない許可の有効期間の決定に関する手続について定めるものとする。

### (施設基準の確認)

第2 道条例で定める営業施設の基準は、「営業施設基準調査書」（様式1）により確認するものとする。

### (査定対象)

第3 査定の対象は、調理場、作業場、販売場等の主要施設または設備とし、付属または付帯する部分については、査定対象としないものとする。

### (実地調査)

第4 食品衛生監視員は、営業許可申請書を受理したときは、当該食品営業施設の実地調査を行い、「営業施設・設備の大要」（様式2）を作成するものとする。

(査定方法)

第5 査定方法は、「営業施設・設備の概要」により調査した施設の構造および設備の材質等について、「有効期間を設定する際の施設・設備に関する調査項目」(別表1)の内容に適合するか否かを査定するものとする。

(査定基準)

第6 食品営業許可有効期間決定の査定については、施設基準との合致状況を確認するとともに、「有効期間査定基準」(様式3)により行うものとする。ただし、有効期間満了に伴う営業許可を継続する場合の査定(製造業および処理業を除く。)であって、次の各号のいずれかに該当するときは、実地調査を行わないことができるものとする。

- (1) 査定項目に該当する構造等の変更がないとき
- (2) 法第30条に基づく監視指導の際に査定してあり、査定項目に該当する構造等の変更について改めて確認する必要がないとき
- (3) 査定項目に該当する構造等の変更があっても、査定有効期間を延長する必要が生じない場合で改めて確認する必要がないとき

(許可の有効期間)

第7 許可の有効期間は、「食品営業許可有効期間査定表」(別表2)の査定項目の適合数により決定する。

(許可の有効期間の満了日)

第8 許可の有効期間の満了日は、第7により決定した「許可の有効期間」が経過した後の最初の更新申請受付月(5月、8月、11月、2月)の末日までとする。

(更新申請)

第9 許可の有効期間満了後も引き続き営業しようとする者は、許可の有効期間の満了日の1月前から更新申請を行うことができる。

附 則

この要領は、平成 29 年 4 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。

(別表1)

## 有効期間を設定する際の施設・設備に関する調査項目

項目	内	容
1 建物の構造	鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック、またはれんが造りであること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・営業許可部分の建物の構造を対象とする。</li> <li>・倉庫等も対象とする。</li> <li>・左記以外の場合は、この項目に適合しない。(以下同じ。)</li> </ul>
2 天井・内壁の材質	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またはスレート板であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場、加工場、製造場、処理場および販売所(客の出入りするところを除く。以下同じ。)を対象とする。</li> <li>・対象となるのは内装材質とする。</li> <li>・ドアおよび窓等については、査定対象外とする。</li> </ul>
3 天井の形状	パイプ等は全て天井裏に収納され、天井面が平滑であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場、加工場、製造場、処理場および販売所を対象とする。</li> <li>・照明器具は天井に埋め込み、または一体化しているものでカバーが付いているものが該当する。</li> <li>・ダクトは査定対象とする。</li> <li>・日常的に保守点検し、取り外して清掃するようなパイプラインは含めない。</li> <li>・天井と床を結ぶパイプ等およびレンジフードは、査定対象外とする。</li> </ul>
4 床・腰張りの材質	コンクリート、石材、タイル、またはステンレス等耐蝕性金属材であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場、加工場、製造場、処理場および販売所を対象とする。</li> <li>・腰張りが無い場合は、床面から上部へ1m程度の内壁で査定する。</li> </ul>
5 内壁・床の構造	内壁と床の接合部分がR構造、腰張りがある場合には、接合上部が45度以上の取り付け構造であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場、加工場、製造場、処理場および販売所を対象とする。</li> <li>・床と壁とのR構造については、半径については考慮しないので、角が埋め込まれていれば適合とする。</li> </ul>
6 空調設備の有無	クーラー、エアコン等により室温管理がなされていること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理場、加工場、製造場、処理場および販売所を対象とする。</li> <li>・中央管理されている施設については、適合とする。</li> <li>・酒場等の客席の冷房を目的としたものは、査定対象としない。</li> </ul>
7 手洗設備および洗浄設備の状態	コンクリート、タイルまたはステンレス等耐蝕性金属材であり、温湯を供給できること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレの手洗いは対象としない。</li> <li>・手洗い設備は、専用の設備があること。</li> <li>・手洗いおよび洗浄設備が各々1槽以上あること。</li> <li>・システムキッチンに適合とするが、木製の芯材にステンレス張りをした流し台等は適合としない。</li> </ul>
8 保管設備の材質	コンクリート、石材、ブロック、れんがまたはステンレス等耐蝕性金属材であること。 (戸棚含む。)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料、製品、添加物、食器・器具、容器包装資材を保管する設備を対象とする。</li> <li>・保管専用の冷蔵庫は、査定対象とする。</li> <li>・内部の棚等および倉庫は、査定対象外とする。</li> </ul>

項 目	内 容	
9 冷凍・冷蔵設備の状態	コンクリート、タイル、またはステンレス等耐蝕性金属材で機械式であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭用冷凍冷蔵庫も適合とする。</li> <li>・プレハブ冷蔵庫は、基本的に家庭用冷蔵庫と同等とみなす。</li> </ul>
10 製造・加工・調理・販売設備の材質	コンクリート、タイル、またはステンレス等耐蝕性金属材であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業台、調理台および販売台（オープン冷蔵ショーケース等動力が付いているものを除く。）等を対象とする。</li> </ul>
11 給水方法	水道法による水道水であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全ての使用水が水道法による水道水であること。</li> <li>・一部でも井水等（雑用水を含む）を使用する場合は適合としない。</li> </ul>
12 便所の形態	水洗式であること。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従業員用および客席の全ての便所を対象とする。</li> <li>・簡易水洗は適合としない。</li> </ul>

(別表2)

食品営業許可有効期間査定表

査定項目適合数	許可の有効期間
0～3項目	5年
4～6項目	6年
7～9項目	7年
10～12項目	8年



(様式2)

## 営 業 施 設 ・ 設 備 の 大 要

施 設 ・ 設 備		調 理 場, 作 業 場 または 販 売 場
建 物 の 構 造		鉄骨 鉄筋コンクリート 石材 ブロック れんが造り 木造 他 ( )
天 井	材 質	コンクリート タイル クロス 金属材 耐火ボード 他 ( )
	形 状	平滑である 平滑でない
内 壁 の 材 質		コンクリート タイル クロス 金属材 耐火ボード 他 ( )
腰張りの材質		コンクリート タイル クロス 金属材 耐火ボード 他 ( ) (無いときは床面から1mの内壁の材質)
床 の 材 質		コンクリート タイル クロス 金属材 木材 ビニル 他 ( )
内壁と床の接続		内壁と床の接合部が (R 構造である・R 構造でない) 腰張りがある場合, 接合部上部が (45度以上である・45度未満である)
空 調 設 備		エアコン ( 有 ・ 無 )
換 気		自 然 ・ 強 制 フード ( 有 ・ 無 )
手 洗	設 備	専 用 ( 湯 ・ 水 ) 兼 用 蛇口構造 ( レバー ・ センサー )
	材 質	コンクリート タイル 金属材 陶器 他 ( )
洗 浄	設 備	流し ( 1槽 ・ 2槽以上 ) ( 湯 ・ 水 ) 給水栓 ( カ所) 蛇口構造 ( レバー ・ センサー ・ ハンドル)
	材 質	コンクリート タイル 金属材 他 ( )
汚 物 入 れ		金属製 合成樹脂製 他 ( )
排 水 溝		金 網 目 皿 ( 有 ・ 無 ) グレーチング 排水溝 無
保管設備の材質		コンクリート 石材 ブロック れんが 金属材 他 ( )
戸 棚 材 質	外 観	金属製 木 製 プラスチック 他 ( )
	戸	金属製 木 製 プラスチック ガラス 他 ( )
冷凍・冷蔵設備		冷凍冷蔵庫 冷凍庫 冷蔵庫 プレハブ式
製造・加工・調理 ・販売設備の材質		コンクリート タイル 金属材 木材 他 ( )
給 水 設 備		水道水 ( 直 結 ・ 貯 水 槽 ) 地下水 (用途: ) / 年 月 日検査/飲用 (適・不適)
温 度 計		調理場内 ( 有 ・ 無 ) 冷凍冷蔵設備 ( 内蔵 ・ 別途設置 )
更 衣 室		有 ・ 無 ロッカー ( 有 ・ 無 )
便 所	様 式	水 洗 簡易水洗 くみ取り
	仕 様	従業員専用 客と共同 他店と共同 自宅兼用
	手 洗	付属タンク 専 用 ( 湯 ・ 水 )

(様式3)

### 有効期間査定基準

営業者氏名		営業の種類				
営業所所在地						
査 定 項 目			新 規	更 新	更 新	
1 建物の構造	鉄骨・鉄筋コンクリート, 石材, ブロック, れんが造り					
2 天井・内壁の材質	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, スレート板					
3 天井の形状	パイプ等は全て天井裏に収納され天井面が平滑					
4 床・腰張りの材質	コンクリート, 石材, タイル, ステンレス等耐蝕性金属材					
5 内壁・床の構造	内壁と床の接合部がR構造。腰張りがある場合には, 接合上部が45度以上の取り付け構造					
6 空調設備の有無	クーラー, エアコン等による室温管理					
7 手洗設備および洗浄設備の状態	コンクリート, タイル, ステンレス等耐蝕性金属材であって温湯を供給できるもの					
8 保管設備の材質	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 (戸棚含む)					
9 冷凍・冷蔵設備の状態	コンクリート, タイル, ステンレス等耐蝕性金属材で機械式					
10 製造・加工・調理・販売設備の材質	コンクリート, タイル, ステンレス等耐蝕性金属材					
11 給水方法	水道法による水道水					
12 便所の形態	水洗式					
項目適合数	有効期間	査 定 結 果	該 当 項 目	項目	項目	項目
0～3項目	5年		有 効 期 間	年	年	年
4～6項目	6年		調 査 年 月 日			
7～9項目	7年		食 品 衛 生 監 視 員 (印)			
10～12項目	8年					

備考	
----	--

申請理由	
------	--