

「食品営業許可の有効期間に係る取扱要綱」の制定について（概要）

1 制定の理由

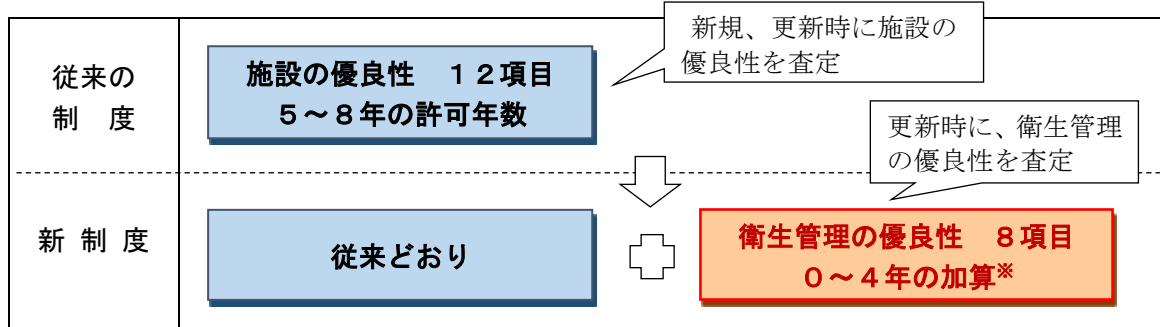
福岡県では、食品営業許可を与える際、施設の優良性を査定することにより許可年数を決定し、この許可年数に基づき有効期間を付与してきました。

今回、「福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画」（平成29年6月策定）に定める「食品関連事業者の自主管理体制確立の支援」の一環として、事業者の衛生管理の取組み意欲を高めることを目的に、優良な衛生管理を行っている事業者の取組みを適正に評価し、許可年数に反映する制度へ改正することとし、その取扱いを定める本要綱を制定しました。

本要綱は、従来の許可年数を決定する査定項目（施設の優良性）に、更新時に査定するためのHACCPを中心とした衛生管理項目を加えるとともに、査定基準等所要の規定を整理したものです。

2 要綱の概要

(1) 営業許可の許可年数の決定に係る制度の変更点



※ ただし、許可年数の上限は10年とします。

(2) 査定項目適合数に応じた許可年数

① 施設の優良性（新規・更新時に査定）

査定項目適合数	許可年数
0～3項目	5年
4～6項目	6年
7～9項目	7年
10～12項目	8年

② 衛生管理の優良性（更新時のみ査定※）

査定項目適合数	許可年数
0項目	0年
1～2項目	1年
3～4項目	2年
5～6項目	3年
7～8項目	4年

【査定項目適合数に応じた許可年数の例示】

- ① 施設査定項目 : 4項目
衛生査定項目 : 0項目
⇒ 新規申請時 6年
更新申請時 6年
- ② 施設査定項目 : 5項目
衛生査定項目 : 3項目
⇒ 新規申請時 6年
更新申請時 8年 (6 + 2)
- ③ 施設査定項目 : 10項目
衛生管理項目 : 7項目
⇒ 新規申請時 8年
更新申請時 10年※

※ 査定上は12年(8 + 4)だが、許可年数の上限が10年のため

※ 衛生管理の優良性に係る査定は、事前に「食品営業許可の更新に関する自主的な衛生管理自主確認票」を提出していただき、適合する旨の回答があった項目について行います。

(3) 査定を行わない業種

次の業種については、査定を行わず、一律の許可年数とします。

乳類、食肉(包装)、魚介類(包装)、食品販売業(固定店舗)、自動販売機 : 6年
特殊形態営業(自動販売機を除く)、行商 : 5年

【査定項目及び査定内容概要】

査定項目		査定内容概要	
1	施設の優良性 (新規・更新時査定)	建物	鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック又は煉瓦 (材質)
2		天井	コンクリート、モルタル、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質)
3		内壁・腰張	コンクリート、モルタル、タイル、石材又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質) 腰壁の接合上部は45度の取付構造
4		床	コンクリート、モルタル、タイル、石材又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質) R構造 (内壁と床)
5		空調設備	機械による室温管理
6		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料 (材質) 洗浄槽は3槽以上
7		保管設備	コンクリート、石材、ブロック、煉瓦又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質)
8		冷蔵・冷凍設備	コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質) 機械式 隔測温度計
9		製造・加工・調理設備	コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材料 (材質)
10		給水	水道法による水道水
11		手洗設備	手洗設備の給水栓は手を触れずに開閉可能
12		便所	水洗式
1	衛生管理の優良性 (更新時査定)	衛生教育	食品衛生責任者等による食品衛生に関する講習会の受講・記録
2		危機管理	危機管理マニュアルの策定・配架
3		使用水管理	貯水槽清掃の実施・記録 (毎年) 使用水の性状確認・記録 (毎日) 井戸水等の場合、水質検査 (食品製造用水26項目、毎年)
4		そ族昆虫防除	そ族昆虫の駆除等の実施・記録 (毎年)
5		管理運営	管理運営要領の配架及び管理記録 (毎日)
6		HACCP チーム及び製品説明書	HACCP チームの編成、並びに製品説明書及び製造工程一覧図の作成
7		危害要因分析～改善措置	危害要因リストの作成、管理基準の設定、並びにモニタリング方法及び改善措置の設定及び実施の記録
8		検証	検証方法の設定及び実施の記録

※ 具体的な査定対象及び査定要件は「食品営業許可年数査定基準」に定めています。

3 施行

平成30年4月1日から施行します。

現に営業許可を受けている施設にあっては、施行後、当該営業許可の更新申請のときに本要綱により営業許可の有効期間を付与します。