

福岡県における 食品営業規制について

平成30年8月1日（水）

福岡県保健医療介護部

食の安全総合調整監 兼 生活衛生課長

高田 則子



福岡県 食の安全

検索



福岡県

Fukuoka prefecture

福岡県における食品営業規制について

内容

- 1 営業許可・届出制度等の概要**
 - (1) 県独自の営業許可、届出制度等**
 - (2) 許可に係る査定方式**
 - (3) 食品衛生管理システムによる管理**
- 2 食品衛生法施行条例以外の条例**
 - 福岡県食品取扱条例**
 - 福岡県食品の安全・安心の確保に係る条例**
 - 福岡県ふぐ取扱条例**
- 3 営業規制に係る主な課題**

1 営業許可・届出制度等の概要

【福岡県における営業等の種類】

- ★ 1 法により営業許可が必要な 3 4 業種
- ★ 2 県食品取扱条例により営業許可が必要な 5 業種
- ★ 3 特殊形態営業 4 形態
- ★ 4 営業報告が必要な漬物製造業
- ★ 5 その他 仮設飲食施設（バザー）

1 営業許可・届出制度等の概要

(1) 県独自の営業許可、届出制度等

① 条例により営業許可が必要な5業種について

～「福岡県食品取扱条例」～

○ ところてん製造業

○ おきうと製造業

○ 食品販売業

○ 食品の行商

○ 魚介類行商

豆腐、ところてん、おきうと、
めん類（乾めん以外）、生あん、
そうざい、魚肉練り製品、
アイスクリーム類

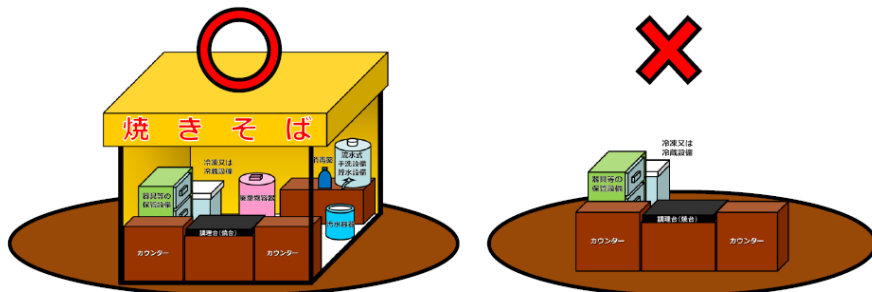
1 営業許可・届出制度等の概要

(1) 県独自の営業許可、届出制度等

② 特殊形態営業許可について

～昭和56年度施行「特殊形態営業に関する取扱要領」～

県食品衛生法施行条例に規定する施設基準により難しい形態による営業を対象に、営業内容に種々の条件を設定し、施設基準を緩和して運用しているもの。（県食品取扱条例に基づく食品販売業を含む。）



1 営業許可・届出制度等の概要

【特殊形態営業の主な営業形態と取扱食品】

営業形態	許可対象業種		取扱食品（営業内容）
移動営業	飲食店営業	A	供食前十分に加熱された食品及び単に注ぎ分けて提供できる酒類
		B	簡易な調理加工により提供できる食品で、供食前十分に加熱されたもの及び単に注ぎ分けて提供できる酒類
	喫茶店営業		・ 削氷（碎氷を含む。密閉構造の自動削氷又は自動碎氷機を使用する削氷） ・ アイスクリーム類（小分け販売に限る。） ・ コーヒー、紅茶等の飲物
	菓子製造業	A	供食前十分に加熱された菓子
		B	簡易な調理加工により提供できる菓子で、供食前十分に加熱されたもの
	アイスクリーム類製造業		殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム
	乳類販売業		法に基づく許可を要するもの
	食肉販売業		容器包装された食肉
	魚介類販売業		鮮魚介類（生食用は容器包装されたものに限る。）
ろ店営業 仮設営業 臨時営業	飲食店営業		簡易な調理加工により提供できる食品で、供食前十分に加熱されたもの及び単に注ぎ分けて提供できる酒類
	喫茶店営業		・ 削氷 ・ アイスクリーム類 ・ コーヒー、紅茶等の飲物
	菓子製造業		簡易な調理加工により提供できる菓子で、供食前十分に加熱されたもの
	アイスクリーム類製造業		殺菌液状ミックスを原料として製造するソフトクリーム
仮設営業 臨時営業	魚肉ねり製品製造業		すり身を原料として成型し、又は成型されたすり身を原料として、簡易な調理加工により提供できる魚肉ねり製品で、供食前十分に加熱されたもの
	食品販売業		取扱条例第4条第3号に規定するアからクまでに掲げる食品（容器包装に入れられた食品に限る。）

1 営業許可・届出制度等の概要

(1) 県独自の営業許可、届出制度等

③ 漬物製造業営業報告について

～平成25年度施行「漬物製造業に関する取扱要綱」～

平成24年に発生した浅漬けの食中毒事件を受け、
漬物製造業者の効率的・効果的な監視指導を実施し、
漬物の安全性を確保するため、報告制度を設けたもの。



1 営業許可・届出制度等の概要

(1) 県独自の営業許可、届出制度等

④ 仮設飲食施設（バザー）届について

～ 昭和51年県衛生部長通知 ～

各種学校の学園祭などの行事に随伴して行われる調理行為など「許可を要する営業」に該当しない行為について、通常の営業行為と同様の方針により指導・助言を行う機会とすることを目的に、イベントの開催者に対し、届出を指導しているもの。

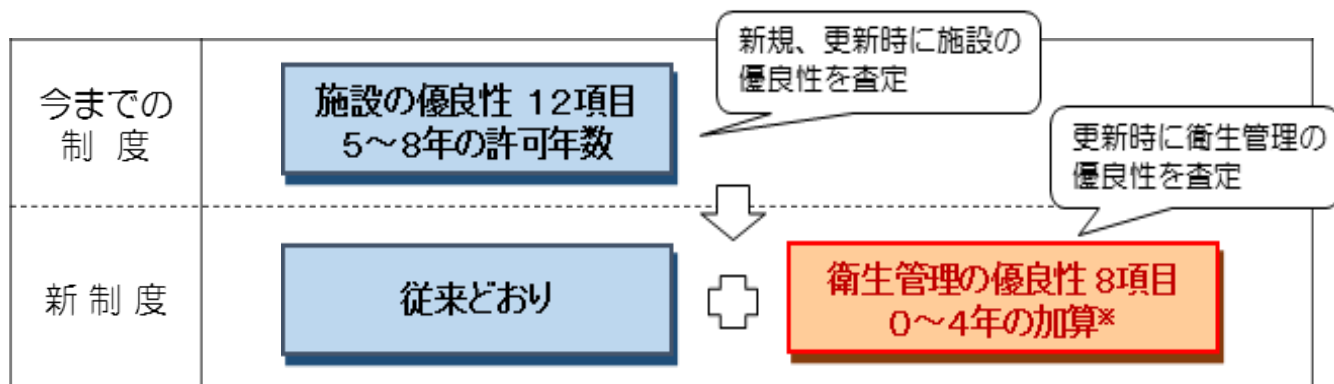


1 営業許可・届出制度等の概要

(2) 許可に係る査定方式

～平成30年度施行「食品営業許可の有効期間に係る取扱要綱」～

「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、HACCPの導入など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、許可年数に反映させる制度



※ただし、許可年数の上限は10年

【衛生管理の優良性に係る査定基準概要】

一般衛生管理（5項目）（衛生教育、危機管理、使用水、そ族昆虫、管理運営）

+ HACCPの取組み状況（3段階評価）

（HACCP及び製品説明書、危害要因分析～改善措置、検証）

1 営業許可・届出制度等の概要

(3) 食品衛生総合管理システムによる管理

①営業許可処理 ②監視機能 ③統計処理 を一元管理するシステム。

HACCPの導入状況、講習会受講歴等の衛生管理項目の管理機能を追加し、平成30年4月から稼働を始めた。

The screenshot shows the FSTMS web interface. The browser address bar displays <http://fstms.pref.fukuoka.jp/Eisei/Default.aspx>. The page title is "食品衛生総合管理システム" (Food Hygiene Comprehensive Management System). The left sidebar contains a menu with the following items: "新規申請" (New Application), "新規申請(特例形)" (New Application (Special Case)), "新規申請(条例)" (New Application (Ordinance)), "新規申請(条例特例)" (New Application (Ordinance Special Case)), "更新申請" (Update Application), "再交付申請" (Re-issuance Application), "変更届" (Change Notification), "廃止届" (Cancellation Notification), "承認届" (Approval Notification), "責任者・管理者届" (Responsible Person/Manager Notification), "証明照" (Certificate/Photo), and "処理待ち一覧" (List of Pending Processing). The main content area is titled "システム共通のお知らせ" (System Common Notice) and contains a list of notices dated from H30.07.04 to H30.03.30. The notices include information about system maintenance, updates, and the start of system operation. Below the notices, there is a section titled "業務の分類" (Classification of Business) with a sub-section "食品衛生" (Food Hygiene). This section lists various business types, including "食品衛生施設(営業許可)" (Food Hygiene Facility (Business License)), "食品衛生施設(営業報告)" (Food Hygiene Facility (Business Report)), "取去検査" (Removal Inspection), "食品監視" (Food Monitoring), and "食品苦情処理管理" (Food Complaint Handling Management).

食品衛生総合管理システム
平成30年07月21日 (土)
利用者 荒牧 明世
終了
食品衛生施設(営業許可)

申請・届

- 新規申請
- 新規申請(特例形)
- 新規申請(条例)
- 新規申請(条例特例)
- 更新申請
- 再交付申請
- 変更届
- 廃止届
- 承認届
- 責任者・管理者届
- 証明照
- 処理待ち一覧

検索

システム共通のお知らせ

- H30.07.04 ★重要★システム利用停止のお知らせ(7月26日18:00~19:00)
- H30.07.02 【お知らせ】障害等報告一覧について
- H30.03.30 【お知らせ】システム利用マニュアルを更新しました
- H30.03.30 【お知らせ】システムに関するお問い合わせについて
- H30.03.30 ★重要★システムから出力する通知書、結果書等は、必ず内容を確認してください。
- H30.03.30 【お知らせ】操作の練習やテストデータ入力は研修モードで行ってください
- H30.03.30 【お知らせ】食品衛生総合管理システムの運用開始について(3月30日)

業務の分類

処理を行う業務の分類を選択して下さい。該当する「業務名」が表示されます。

食品衛生

処理対象の業務名

処理を行う業務名をクリックして下さい。左側に「業務メニュー」が表示されます。

食品衛生施設(営業許可)

食品衛生施設(営業報告)

取去検査

食品監視

食品苦情処理管理

2 食品衛生法施行条例以外の条例

(1) 福岡県食品取扱条例（前出）

(2) 福岡県食品の安全・安心の確保に係る条例

〔営業規制に関する条項〕

・ 自主回収の報告

(3) 福岡県ふぐ取扱条例

〔営業規制に関する条項〕

・ なし（免許・免許者に関する規制のみ）

2 営業規制に係る主な課題

(1) 営業許可・届出制度に係る課題

① 条例により許可が必要な業種について

○ 許可対象とする業種、取扱食品の評価・再検討

消費者ニーズの変化による食品の多様化、流通システムの変化等により、許可対象とする業種・取扱食品を評価・再検討すべきと考えるが、きめ細かな対応ができていない。

3 営業規制に係る主な課題

(1) 営業許可・届出制度に係る課題

② 特殊形態営業について

- 特殊形態の広域化、取扱食品の複雑化等に伴う許可の判断の自治体間誤差

- 自動車による食品の移動販売に関する取扱通知に係る課題

平成29年11月に、自動車における食品の移動販売に関し、「自治体間で一定要件を満たせば、それぞれで許可を受けなくてよい」旨の通知が厚労省から発出された。

本通知の対象は“食品販売”の移動営業であるが、調理業系との整合が必要。

2 営業規制に係る主な課題

③ 報告制度（漬物製造業）について

- 漬物製造業者の報告制度については、営業者に対する効率的・効果的な監視指導を目的に創設したものであり、現在、約3,000の施設の報告がある。
- 報告制度創設時には、直売所等を通じて制度の周知及び報告の受理を行った。しかし、その後、廃止や変更に関する届出がほとんどなく、営業実態との整合を維持することが困難な状況にある。

報告制度、届出制度に共通する課題

2 営業規制に係る主な課題

(2) 査定制度に係る課題

- 食品衛生法第52条第3項の規定に基づく許可の有効期間の付与に関し、独自に査定制度を設けている自治体が多い。

→法改正に伴う施設基準、管理基準の見直しにより、**自治体間の有効期間の付与の差**について、取扱いに係る整理が必要。

2 営業規制に係る主な課題

(3) 食品衛生申請等システム（仮称）の整備に係る課題

- 本県の食品衛生総合管理システムは、
 - ① 営業許可処理
 - ② 監視機能
 - ③ 統計処理を盛り込んだものとなっている。
現在国が示すシステム仕様案では、台帳管理に監視機能を紐づけられていないため、本県としては、国のシステムと本県システムの併用が必要。