

営業許可の有効期間

(営業の許可)

食品衛生法第55条 前条【営業移設の基準】に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

第3項 都道府県知事は、**第1項の許可に5年を下らない有効期間**その他の必要な条件を付けることができる。

これまでの有効期間の設定について(参考)

営業許可の有効期間について、その取扱、判断基準等を通知。

各都道府県等自治体は、定めた施設基準をもとに、判断基準を参考として有効期間を設定。

(「食品衛生法第21条に基づく営業許可の有効期間・手数料等について」(平成6年3月10日付衛食第39号))

【参考1-1】営業許可の有効期間について

食品衛生法第21条に基づく営業許可の有効期間・手数料等について(平成6年3月10日付衛食第39号)

標記については、「地方公共団体手数料令の食品衛生法関係営業許可手数料について」(昭和54年7月26日、環食第192号、厚生省環境衛生局食品衛生課長通知)及び「食品衛生法第21条による営業許可について」(昭和61年2月10日、衛食第23号・衛乳第8号・衛化第9号、厚生省生活衛生局食品保健課長・乳肉衛生課長・食品化学課長通知)で通知されているところであるが、今般、総務庁行政監察局長より厚生省生活衛生局長に対し別添のとおりあっせんが行われた。については、下記の点に留意の上、営業許可事務の適正な実施に努められたく、通知する。

記

1 営業許可の有効期間について

- (1) 食品衛生法第21条第3項の規定に基づく2年を下らない有効期間については、営業施設が日時の経過とともに朽廃すること等を考慮して設けられたものであり、全業種ないしは業種ごとに一律に同一期間とする等営業許可の有効期間を一般的に定めることは適切でないので、このような取扱いを行っている場合にはこれを是正されたいこと。
- (2) 営業許可に当たって有効期間を付与する場合は、各営業施設毎に実地検査を行い、施設の堅牢性及び設備の耐久性について審査し、一定の判断基準に基づき有効期間を与えること。また、施設設備の向上を促す観点から、食品衛生上好ましい施設設備についてはこれに配慮し長期に設定すること。
有効期間を査定する判断基準は、各営業について都道府県知事が定めた施設基準をもとに、別紙を参考にし採点又は該当する項目数等により概ね年単位で段階的に有効期間を設定するものであること。
なお、審査方法の設定に当たっては、審査時間等による営業者の負担を考慮し簡便なものとする。また、付与する有効期間は近隣自治体で大差が生じないように配慮すること。
- (3) 新規の営業許可申請の審査においては、食品衛生法施行規則第20条第1項による申請書及び図面について書類審査を行うとともに実地検査において都道府県知事が定める施設基準との合致状況を確認し、併せて有効期間の査定を行うこと。
一方、有効期間の満了に伴い営業許可を継続する場合における審査においては、同条第2項による書類審査において、その変更の有無を審査するのみで足るものであること。なお、施設の大幅な変更が認められる場合や施設設備の老朽化について確認の必要がある場合においては、実地検査を行う必要があること。

2、3 略



【参考1-2】営業許可の有効期間について

食品衛生法第21条に基づく営業許可の有効期間・手数料等について(平成6年3月10日付衛食第39号)

(別紙)有効期間の査定に係る判断基準について

下記に例示する要件を満たす場合は、一般的に施設設備が耐久性を有している又は食品衛生上望ましいと判断されることから、より長期な有効期間を付与すること。また営業の態様、施設設備の特性を加味すること。

記

- ① 建物の構造が鉄筋コンクリート、石材、ブロック又はレンガである。
- ② 床、天井、内壁(腰張)がコンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属である。
- ③ 給排気設備が機械式である。
- ④ 給水設備が水道水を使用している。
- ⑤ 洗浄(消毒)設備がコンクリート、タイル、陶製又はステンレス等耐蝕性金属で、熱湯又は蒸気の供給がある。
- ⑥ 冷蔵・冷凍設備がコンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属で、機械式である。
- ⑦ 製造、加工及び調理設備がコンクリート、ステンレス等耐蝕性金属で固定式である。
- ⑧ 手洗い設備が水道水を使用し専用である。

営業許可の有効期間について(現在の状況)

有効期間の例

○判断項目別に査定を行い、達成している該当項目の数に応じて許可年数を決定。

・有効期間を5年～8年に設定している自治体が多い。

有効期間	自治体数 (47都道府県)
5年	1
5年～6年	1
5年～7年	4
5年～7.5年	1
5年～8年	35
5年～9年	2
5年～10年	1
6年～7年	1
6年～8年	1

例: 達成している該当項目数

10～12項目 8年
7～9項目 7年
4～6項目 6年
3項目以下 5年

【有効期間の例】

- ・自動販売機(屋内7年、屋外6年)
- ・清潔保持及び微生物制御を図るための設備が整備されているもの(9年)
- ・ISO22000・総合衛生管理製造過程承認を取得している施設(8年)
- ・更新時に「衛生管理の査定」を行い、許可年数を加算(5～8年の許可年数に1～4年を更に加算)

「食品衛生法第21条に基づく営業許可の有効期間・手数料等について」(平成6年3月10日付衛食第39号) 「有効期間の査定に係る判断基準について」**以外の判断基準の例**

○各自治体が独自に規定した判断基準の例

- ・採光について: 100ルクス以上の明るさを有すること。
- ・従業員教育: 衛生教育を行っていること。
- ・更衣室: 従業員用の作業衣や更衣室が相当あること。
- ・過去の処分: 前回の更新時から今回の更新時までの期間に、処分を受けたことがあるか。
- ・区画: 鉄骨、鉄筋コンクリート等で明確に区画されていること。
- ・厨介容器・ゴミ箱: 十分な容量であること。
- ・給水栓: 手を触れずに開閉でき、温湯が供給できるものであること。自動式又は足踏み式であること。
- ・便所: 従業員専用の便所があること。
- ・防虫防そ: 設備があること。
- ・調理場、製造室もしくは加工室の入り口: 自動ドア又はエアーカーテン(外部からの汚染防止対策)。
- ・食品衛生責任者: 実務講習を取得していること。
- ・判断基準を設けていない(例: 一律5年以上6年未満)

【課題】

- ◆ 施設設備は、その取扱食品の種類や使用頻度によって、施設の材質や構造に対する影響が考えられ、営業施設の実態に応じてそれぞれ耐用年数も異なるため、使用年数、耐用年数を考慮せず、営業許可の有効期間について判断するのは困難。
- ◆ 食品衛生監視員が、客観的に材質特性や構造特性を判断することは困難。
- ◆ 自治体間のばらつきがないよう判断基準が設定される必要がある。

営業許可の有効期間について(事務局案)

案:「一般的な衛生管理に関する基準」、「HACCPに沿った衛生管理に関する基準」等を判断基準とする

・「5年を下らない有効期間」に「建物の構造」+「施設の衛生管理の持続性」を査定項目に加える。

A: 施設基準に適合⇒一定の施設の堅牢性+設備の耐久性 ⇒「5年の有効期間」

B: 建物の構造が鉄筋コンクリート、石材、ブロック又はレンガである場合⇒「+1年を加算」

C: 各営業施設の取扱食品、使用頻度による耐用年数への影響⇒「施設の衛生管理の持続性を査定」

【有効期間(案)】

○ 立入調査を実施した結果等を、5年の有効期間に加算する(最短5年)。

① 初めて営業を開始する施設は、「A+B」を有効期間とする。

② ①以外の施設は、「A+B+C」を有効期間とする。

A : 施設基準に適合

「5年の有効期間」

+

B : 建物の構造

建物の構造が
鉄筋コンクリート、石材、
ブロック又はレンガである場合

「+1年」を加算

+

C : 施設の衛生管理の持続性

(例: 監視票の点数)

90点以上 +2年

80点以上 +1年

70点以上 +0年