

(第2条関係)

## 食品営業許可年数査定基準

### 第1 総括的事項

1 要綱別表第1に係る査定は、次のとおり行う。

- (1) 原則として査定の対象となる施設又は設備の主要部分（施設又は設備が本来の機能、目的を果たすために必要不可欠な部分をいう。）を査定するものとし、付属又は附帯する部分は査定の対象としない。
- (2) 査定内容の欄に掲げる施設や設備の材質要件に係る査定は、原則として当該欄に掲げる材質（以下、「例示材質」という。）以外の材質によるものについては不適合とする。ただし、当該材質が例示材質と同等以上の堅牢性及び耐久性を有すると判断できる場合は、適合とする。
- (3) 査定内容の欄に材質要件及び構造や方式の要件の両方が規定されている査定項目は、両要件に該当する場合にのみ適合とし、いずれかの要件に該当しない場合は不適合とする。
- (4) 査定の対象となる施設又は設備の具備する特性が、要件に適合するものと要件に適合しないものがある場合、査定結果は不適合とする。
- (5) 例示材質中のタイルは、普通タイルやクリンカータイル等の陶磁器製のものをいい、合成樹脂製のビニルタイル等は含まない。
- (6) 例示材質中の耐蝕性金属は、ステンレスの他、アルミニウム、ほうろう等をいい、トタンやブリキ等は含まない。
- (7) 査定項目中「設備」とは、原則として不動のものをいう。ただし、可動構造のものであっても、専ら定置して使用するものは、設備として査定の対象とする。

2 要綱別表第3に係る査定は、次のとおり行う。

- (1) 査定は、保健福祉（環境）事務所が、営業許可の更新申請を行おうとする者が事前に提出した様式1「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」を用いて、適合する旨の回答のあった項目について行う。
- (2) 査定は、各査定項目に掲げる全ての査定要件について行う。全て要件に該当する場合、適合とする。
- (3) 記録の有無に係る査定については、記録の保存期間を考慮し、直近1年分の確認が可能である場合、適合とする。ただし、記録の存否にかかわらず、査定要件に示す必要回数の実施がなされていない場合は、不適合とする。

## 第2 項目別の査定対象及び留意事項

### 1 要綱別表第1に係る査定（A：材質特性、B：構造特性）

査定項目	建物
査定内容	A 鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック又は煉瓦のいずれかの材質であること
査定対象	営業施設の建物の構造について査定する
査定上の留意事項	<p>① 建物の外側に面する柱や梁、壁など、躯体の基本構造の材質を査定対象とし、建物内部の躯体等の基本構造は査定対象としない。</p> <p>② 躯体等の基本構造が鉄骨の場合、外壁材が堅牢性及び耐久性の観点から支障がある場合（木材やスレートのみで構成されている等）は不適合とする。</p> <p>③ 窓や扉など、躯体の建具や木建具等が部分的に木材等である場合や、例示材質以外の材質で表面を装飾している場合であっても、基本構造の材質が該当すれば適合とする。</p> <p>④ 木造の柱や梁、壁などをモルタルで仕上げた場合は不適合とする。</p> <p>⑤ 営業に使用する倉庫は本査定項目による査定の対象としない。（保管設備として査定する。）</p>

査定項目	天井
査定内容	A 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のいずれかの材質であること
査定対象	製造・加工・調理を行う室又は場について査定する
査定上の留意事項	<p>① 表面仕上げの材質で査定する。 （コンクリートの躯体に直接木やビニルシートを張って仕上げた場合、木製あるいは合成樹脂製として不適合とする。また、コンクリートの目隠しのために石膏ボードを張った場合は、石膏ボードを査定対象とし、不適合とする。）</p> <p>② 飲食店営業や喫茶店営業の場合は、調理場部分についてのみ査定し、客席及び倉庫は査定対象としない。</p> <p>③ 製造業等の場合は、製造場部分（食品の加工・製造を行う場及び室の部分を指す。以下同じ。）についてのみ査定し、製品保管場等（原材料や製品の受け入れ・保管を行う部分を指す。以下同じ。）は査定の対象としない。</p> <p>④ コンクリートに防水加工等塗料で仕上げた場合は、コンクリートと査定し、適合とする。</p>

査定項目	内壁・腰張
査定内容	A 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のいずれかの材質であること B 内壁と腰張の接合上部が45度の取付構造であること
査定対象	製造・加工・調理を行う室又は場について査定する
査定上の留意事項	<p>〔A〕</p> <p>① 表面仕上げの材質で査定する。 (木材等、例示材質以外の内壁を例示素材で仕上げた場合は適合とする。)</p> <p>② 飲食店営業や喫茶店営業の場合は、調理場部分についてのみ査定し、客席及び倉庫は査定対象としない。カウンターの調理場側の壁については査定する。</p> <p>③ 製造業等の場合は、製造場部分についてのみ査定し、製品保管場等は査定の対象としない。</p> <p>④ コンクリートに防水加工等塗料で仕上げた場合は、コンクリートと査定し、適合とする。</p> <p>⑤ 例示素材による内壁の表面がクロス等で装飾された場合、適合とする。</p> <p>⑥ 窓や扉などの建具や木建具については査定の対象としない。</p> <p>〔B〕</p> <p>① 内壁と腰壁の区別がない場合、適合とする。</p> <p>② 45度以下の取付構造は適合とする。</p>

査定項目	床
査定内容	A 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のいずれかの材質であること B 内壁と床の接合部がR構造であること
査定対象	製造・加工・調理を行う室又は場について査定する
査定上の留意事項	<p>〔A〕</p> <p>① 表面仕上げの材質で査定する。 (コンクリートの床に合成樹脂製シート等の例示材質以外で仕上げた場合は、不適合とする)</p> <p>② 飲食店営業や喫茶店営業の場合は、調理場部分についてのみ査定し、客席及び倉庫は査定対象としない。</p> <p>③ 製造業等の場合は、製造場部分についてのみ査定し、製品保管場等は査定の対象としない。</p> <p>④ コンクリートに防水加工等塗料で仕上げた場合は、コンクリートと査定し、適合とする。</p> <p>〔B〕</p> <p>① R構造の半径の程度は考慮しない。</p>

査定項目	空調設備
査定内容	B 機械による室温管理が可能な設備であること
査定対象	製造・加工・調理を行う室又は場について査定する
査定上の留意事項	<p>① 機械による室温管理には、換気扇は含まず、冷却効果を有するエアコン等をいう。</p> <p>② 飲食店営業及び喫茶店営業において、調理場と客席等が間仕切り壁等で完全に区画されていない場合であって、客席等に空調設備が設置され、その効果が調理場に及ぶ場合は適合とする。</p>

査定項目	洗浄設備
査定内容	<p>A コンクリート、タイル、陶製又はステンレス等耐蝕性金属材のいずれかの材質であること</p> <p>B 洗浄槽が3槽以上設置されていること</p>
査定対象	食品及び器具等の洗浄設備について査定する
査定上の留意事項	<p>① 家庭用流し等洗浄槽が例示材質であり、部分的に例示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。</p> <p>② 複数の洗浄設備がある場合は、原則として例示材質に該当しないものが1つでもあれば不適合とする。ただし、その設備が明らかに補助（予備）的なものと認められる場合には査定対象としない。</p>

査定項目	保管設備
査定内容	A 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のいずれかの材質であること
査定対象	食品等の保管設備について査定する
査定上の留意事項	<p>① 食品、添加物、容器包装及び器具類等の全ての保管設備を査定の対象とする。</p> <p>② 倉庫も査定対象とする。</p> <p>③ 複数の保管設備がある場合は、原則として例示材質に該当しないものが1つでもあれば不適合とする。ただし、その設備が明らかに補助（予備）的なものと認められる場合には査定対象としない。</p> <p>④ 保管設備が冷蔵・冷凍設備を兼ねている場合は、同一設備を冷蔵・冷凍設備の査定項目においても査定する。</p>

査定項目	冷蔵・冷凍設備
査定内容	A コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材のいずれかの材質であること B 機械式の設備であり、かつ、隔測温度計が備えられていること
査定対象	営業上使用する全ての冷蔵・冷凍設備について査定する
査定上の留意事項	<p>[A]</p> <p>① 複数の冷蔵・冷凍設備がある場合は、原則として例示材質に該当しないものが1つでもあれば不適合とする。ただし、その設備が明らかに補助（予備）的なものと認められる場合には査定対象としない。</p> <p>② 家庭用冷凍冷蔵庫を営業用に使用している場合は、適合とする。</p> <p>③ ガラス張り又はオープンケースの冷蔵・冷凍設備は、本体が例示した材質の場合は適合する。</p> <p>④ 冷蔵・冷凍設備の内部の棚等は査定対象としない。</p> <p>⑤ プレハブ冷蔵庫については、基本構造としてカラー鋼板、ステンレスパネル、アルミパネル等が使用されているものは適合とする。</p> <p>⑥ 冷蔵・冷凍設備が保管設備を兼ねている場合は、同一設備を保管設備の査定項目においても査定する。</p> <p>⑦ 査定する冷蔵・冷凍設備が存在しない場合は適合とする。</p> <p>[B]</p> <p>① 機械式とは、電気、ガス等を動力源として冷却器を稼働させるものをいう。</p> <p>② 複数の冷蔵・冷凍設備がある場合は、原則として機械式でないもの又は隔測温度計が備えられていないものが1つでもあれば不適合とする。ただし、その設備が明らかに補助（予備）的なものと認められる場合には査定対象としない。</p>

査定項目	製造・加工・調理設備
査定内容	A コンクリート、タイル又はステンレス等耐蝕性金属材のいずれかの材質であること
査定対象	営業上使用する製造・加工・調理設備について査定する
査定上の留意事項	<p>① 複数の製造・加工（処理を含む）・調理設備がある場合は、原則として例示材質に該当しないものが1つでもあれば不適合とする。ただし、その設備が明らかに補助（予備）的なものと認められる場合には査定対象としない。</p> <p>② 器具等は査定の対象としない。</p>

査定項目	給水
査定内容	B 水道法の規定に基づく水道により供給される水であること
査定対象	食品の製造・加工・調理に使用する水、食品及び食品に接触する器具・容器等の洗浄に使用する水及び営業上使用する手洗設備に供給される水の給水設備について査定する
査定上の留意事項	<p>① 水道水とは次のものをいう。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業の様に供する水道、同上第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水</li> <li>・ 福岡県飲用井戸等衛生対策実施要領（昭和63年福岡県要領）に定める小規模受水槽水道により供給される水</li> </ul> <p>② 水道水以外の水を併用している場合は不適合とする。</p>

査定項目	手洗設備
査定内容	B 手洗設備（給水栓を含む。）に手を触れることなく吐水の開始及び停止が可能な設備であること
査定対象	従事者用の手洗設備について査定する
査定上の留意事項	① センサー式や足踏み式など、手のひらで給水栓を触れることなく吐水の開始及び停止が可能な設備を適合とする。

査定項目	便所
査定内容	B 水洗式の設備であること
査定対象	営業施設のすべての便所について査定する
査定上の留意事項	<p>① 水洗式は、簡易水洗を含まない。</p> <p>② 雑居ビル等の共同便所は査定の対象とする。</p> <p>③ 客用便所も査定の対象とする。</p>

2 要綱別表第3に係る査定

査定項目	衛生教育
査定内容	食品衛生責任者（又は食品衛生管理者）による食品衛生に関する新しい知見を習得するための講習会の受講及びその記録
査定要件	<p>① 食品衛生責任者（又は食品衛生管理者）が設置されていること</p> <p>② 原則、①の者が現在の許可の有効期間の終期から1年以内に、1回以上、次の条件を満たす講習会を受講しており、受講したことを確認できる資料を提示できること</p> <p>【講習会の条件】 内容が食品衛生に関することであり、かつ講義時間が2時間以上のものであること</p> <p>【受講したことを確認できる資料】（次の全てを満たすこと）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 講義内容を確認できる資料：主催者、時間数、講義内容</li> <li>・ 受講したことを確認できる資料：日時、講習会名、受講者名</li> </ul>
査定上の留意事項	<p>① 食品衛生責任者が設置されていない場合は、不適合とする。</p> <p>② 原則として食品責任者又は食品衛生管理者の受講歴を査定するものであるが、該当者が受講困難である場合等で他の従業員が受講し、適切に情報共有されていると認められる場合は、適合とする。</p>

査定項目	危機管理
査定内容	苦情処理方法及び食品衛生上の危害発生時の対応方法を記載した危機管理マニュアルの策定及び配架
査定要件	<p>① 営業所ごとに危機管理マニュアルを策定し、提示できること</p> <p>② マニュアルには、「苦情対応の方法及び対応記録の作成方法」、「食品衛生上の危害発生時の対応」、「危機管理体制」及び「関係機関の連絡先」の全ての記載があること</p> <p>③ ②の各項目には、少なくとも次の事項についての記載があること</p> <p>a 苦情対応の方法及び対応記録の作成方法 苦情対応に関する責任者等への報告方法及び苦情対応の記録様式、記録の作成方法</p> <p>b 食品衛生上の危害発生時の対応 食品衛生上の危害と定義及び危害発生時の情報収集の方法、責任者等への報告方法、危害発生時の初動、関係機関への連絡方法及びこれらの対応記録の様式と記録の作成方法</p> <p>c 危機管理体制 食品衛生上の危害が発生した際の責任者等の氏名、緊急連絡先</p> <p>d 関係機関の連絡先 管轄の保健福祉（環境）事務所等の連絡先</p>

査定上の留意事項	<p>① 策定された危機管理マニュアルが、必要時に活用できるような方法で備えられている場合、適合とする。</p> <p>② 各項目に記載される内容を査定するものではなく、査定要件に掲げる所定の項目を全て備えたものを整備している場合、適合とする。</p> <p>③ 各項目に記載される内容に不備、不足等が認められた場合は、指導・助言を行う。</p>
----------	---

査定項目	使用水管理
査定内容	貯水槽清掃及び使用水の性状確認の実施、並びにその記録
査定要件	<p>① 水道水以外の水の場合、食品製造用水としての26項目の水質検査を毎年受検し、基準に適合していること</p> <p>② 貯水槽を使用する場合は、貯水槽の清掃を年1回以上、専門業者に委託して実施していること</p> <p>③ 吐水口における使用水の性状を毎日確認し、その記録を保存していること</p> <p>④ 使用水の性状確認の項目は、少なくとも「色、濁り、におい、異物」とする</p> <p>⑤ ①から③に係る直近1年分の記録を保存しており、提示できること</p>
査定上の留意事項	<p>① 各記録の有無に係る査定については、記録の保存期間を考慮し、直近1年分の確認が可能である場合、適合とする。ただし、記録の存否にかかわらず、査定要件に示す必要回数の実施がなされていない場合は、不適合とする。</p> <p>② 集合ビルや商業施設のテナントで、施設管理者が貯水槽の清掃を実施している場合は、施設管理者が清掃を実施していることの記録（対象の貯水槽、清掃日時、清掃実施者）を保存していれば、適合とする。</p>

査定項目	そ族昆虫防除
査定内容	食品営業施設におけるそ族昆虫の駆除又はモニタリングの実施及びその記録
査定要件	<p>① そ族昆虫の駆除又はモニタリングを毎年、専門業者に委託して実施していること</p> <p>② そ族昆虫の対象は、施設の状況等に応じて必要な種類とする</p> <p>③ 直近1年分の実施の記録を保存しており、提示できること</p>



査定上の留意事項	<p>① そ族昆虫の対象は、施設の状況等に応じて必要な種類とし、最低1種類を対象に防除作業の実施を確認できる場合、適合とする。 ただし、対象の選定を再考する必要があると判断される場合は、指導・助言を行う。</p> <p>② 記録の有無に係る査定については、記録の保存期間を考慮し、直近1年分の確認が可能である場合、適合とする。ただし、記録の存否にかかわらず、査定要件に示す必要回数の実施がなされていない場合は、不適合とする。</p>
----------	--

査定項目	管理運営
査定内容	管理運営要領の配架及び要領に基づく管理記録
査定要件	<p>① 営業施設ごとに策定する施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を配架し、提示できること</p> <p>② 要領のうち、「原材料の受入」、「冷蔵・冷凍庫の温度管理」、「施設・器具等の管理」、「従事者の健康管理」、「トイレの清掃」及び「手洗い」については、施設に応じた具体的な管理方法の記載があること</p> <p>③ ②の項目について、管理記録を作成していること</p> <p>④ 直近1年分の管理記録を保存しており、各項目について、適切に記録がなされていること</p>
査定上の留意事項	<p>① 管理記録の有無に係る査定については、記録の保存期間を考慮し、直近1年分の確認が可能である場合、適合とする。ただし、記録の存否にかかわらず、各項目について適切に記録がなされていない場合は、不適合とする。</p> <p>② 要領に、査定要件②に定める項目以外についての不備、不足等が認められる場合は、指導・助言を行う。</p>

査定項目	HACCPチーム及び製品説明書
査定内容	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
査定要件	<p>〔HACCPチーム〕</p> <p>① HACCPの導入及び維持の中心となるHACCPチームを編成すること</p> <p>② HACCPチームには、製品について知識及び専門的な技術を有する者、食品衛生責任者（又は食品衛生管理者）が参加していること</p> <p>③ HACCPチームの構成員がわかる書類を作成し、提示できること</p> <p>〔製品説明書及び製造工程一覧図〕</p> <p>① 許可に係る製品のうち、1以上について、製品説明書及び製造工程一覧図を作成し、提示できること</p> <p>② 製品説明書及び製造工程一覧図の内容は、施行条例別表第1中8のイからハに準拠していること</p>
査定上の留意事項	<p>① 許可に係る製品のうち、1以上について、HACCPに関する次の認証を取得している場合は、本項目を適合とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「総合衛生管理製造過程承認」</li> <li>・厚生労働省の定める輸出食品制度により、HACCPによる衛生管理を認定(登録)要件とする「対米・対EU輸出水産食品登録施設」、「対米輸出食肉認定施設」等</li> <li>・「ISO22000」、「FSSC22000」</li> </ul> <p>② 製品説明書及び製造工程一覧図に記載される内容に不備、不足等が認められた場合は、指導・助言を行う。</p>

査定項目	危害要因分析～改善措置
査定内容	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
査定要件	<p>① 査定項目「HACCPチーム及び製品説明書」に適合していること</p> <p>② 査定項目「HACCPチーム及び製品説明書」において査定した製品について、危害要因リストの他、以下の事項に関する文書を作成し、提示できること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・重要管理点の決定</li> <li>・管理基準の設定</li> <li>・モニタリング方法の設定及び実施の記録</li> <li>・改善措置の設定及び実施の記録</li> </ul> <p>③ ②の内容は、施行条例別表第1中9のイからへ、並びに11のイ及びロに準拠していること</p>

査定上の留意事項	<p>① 許可に係る製品のうち、1以上について、HACCPに関する次の認証を取得している場合は、本項目を適合とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「総合衛生管理製造過程承認」</li> <li>・厚生労働省の定める輸出食品制度により、HACCPによる衛生管理を認定(登録)要件とする「対米・対EU輸出水産食品登録施設」、「対米輸出食肉認定施設」等</li> <li>・「ISO22000」、「FSSC22000」</li> </ul> <p>② 査定要件②に定める項目について、該当がない場合は適合とする。</p> <p>③ 作成された文書に記載される内容に不備、不足等が認められた場合は、指導・助言を行う。</p>
----------	--

査定項目	検証
査定内容	検証方法の設定及び実施の記録
査定要件	<p>① 査定項目「HACCPチーム及び製品説明書」及び「危害要因分析～改善措置」に適合していること</p> <p>② 査定項目「危害要因分析～改善措置」において査定した製品について、HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書及び実施の記録を作成し、提示できること</p> <p>③ 検証の内容は、施行条例別表第1中9のト及び11のロに準拠していること</p>
査定上の留意事項	<p>① 許可に係る製品のうち、1以上について、HACCPに関する次の認証を取得している場合は、本項目を適合とする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「総合衛生管理製造過程承認」</li> <li>・厚生労働省の定める輸出食品制度により、HACCPによる衛生管理を認定(登録)要件とする「対米・対EU輸出水産食品登録施設」、「対米輸出食肉認定施設」等</li> <li>・「ISO22000」、「FSSC22000」</li> </ul> <p>② 作成された文書に記載される内容に不備、不足等が認められた場合は、指導・助言を行う。</p>