

食品営業許可の有効期間に係る取扱要綱

(目的)

第1条 この要綱は、営業許可の審査に当たって、食品営業施設及び設備の堅牢性、耐久性等について査定することにより、川崎市食品衛生法施行規程（昭和47年3月31日川崎市訓令第9号）第7条に規定する営業の有効期間を決定することを目的とする。

(査定方法)

第2条 食品衛生監視員は、営業許可申請調査において、施設ごとに、許可有効期間査定票（第1号様式）により査定を行うものとする。

(有効期間の決定及び基準)

第3条 有効期間は、許可有効期間査定票の該当項目数をもって、決定するものとし、その基準は次のとおりとする。

該当項目数	許可有効期間
0～3項目	5年以上5年3月以下
4～6項目	6年以上6年3月以下
7～9項目	7年以上7年3月以下
10～12項目	8年以上8年3月以下

(例外業種)

第4条 自動車による営業及び食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第2号に規定する営業を例外業種とし、有効期間は5年以上5年3月以下とする。

(委任)

第5条 この要綱に定めるもののほか必要な事項は、健康福祉局長が定める。

附 則

この要綱は、平成7年10月1日から施行する。ただし、平成7年11月24日以後に許可するものから適用する。

附 則

この要綱は、平成10年1月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成12年7月21日から施行する。

附 則

この要綱は、平成27年10月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

第1号様式

許可有効期間査定票

施設番号() 営業の種類		
営業者の氏名又は名称		
査定項目	内容	判定
1 建物	鉄骨鉄筋コンクリート、鉄筋コンクリート、鉄骨、ブロック造りであること	
2 天井・内壁	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、タイルであること	
3 天井の構造	パイプ等は全て天井裏に収納されていること	
4 床	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、タイルであること	
5 内壁・床の構造	内壁との接合部がアール構造であること 腰張りがある場合、接合上部が45度以下の取付け構造であること	
6 給排気設備	第1種換気で、温度・湿度の調節が可能であること	
7 洗浄設備	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、タイルで、温湯が供給されること	
8 保管設備	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、ブロック、タイルであること	
9 冷蔵・冷凍設備	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、タイルで、機械式であること	
10 製造・加工調理設備	ステンレス等耐蝕性金属材、コンクリート、タイルであること	
11 使用水	水道水であること	
12 便所	水洗式であり、従業員専用の便所があること	
査定結果	該当項目数 許可の有効期間	項目 年
		0~3項目 5年 4~6項目 6年 7~9項目 7年 10~12項目 8年
調査年月日 年 月 日		
食品衛生監視員名		

(注) 判定欄には、該当する場合は○、該当しない場合は×と記入する。