

営業許可の有効期間

営業許可は「営業施設の基準」に適合していると認められた施設について、有効期間を定めて与えられます。実地審査では、施設基準に適合しているかどうかを審査するとともに、建物の構造、施設の壁や床の材質、設備の材質など次に示す12項目について査定し、該当項目数に応じて5年から8年の有効期間が決定されます。

一般的に、施設の堅牢性、設備の耐久性が優れている又は食品衛生上好ましいと判断される施設については、より長期の有効期間が設定されることとなります。(該当項目数が0～3項目は5年、4～6項目は6年、7～9項目は7年、10～12項目は8年)

査定の基準

1. 建物
建物の基本構造が鉄骨、鉄筋コンクリート、石材、ブロック、煉瓦造りであるか。
2. 天井・内壁の材質
調理場、製造場等の天井や内壁の材質がコンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材であるか。
3. 天井の構造
調理場、製造場等の天井面の水道管、ガス管、電気配線、給排気ダクト等のパイプ等が、全て天井裏に収納されているか。また、照明器具、空調設備、レンジフード等は天井面と一体化し、又は埋め込み構造であるか、また天井面が平滑であるか。
4. 床・腰張りの材質
調理場、製造場等の床や腰張り（腰張りがない場合は床から1メートル程度の内壁）の材質がコンクリート、モルタル、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材であるか。
5. 内壁・床の構造
調理場、製造場等の内壁と床の接合部がR構造になっているか。また、腰壁がある場合には、その接合上部が45度以下になっているか。
6. 空調設備
調理場、製造場等に機械式の室温管理設備が設置されているか。
7. 洗浄設備・手洗い設備
洗浄設備・手洗い設備の材質がコンクリート、タイル、陶製、ステンレス等耐蝕性金属材であるか。また、洗浄設備には給湯設備が1か所以上設置されているか。
8. 保管設備
保管設備の材質がコンクリート、石材、ブロック、煉瓦、ステンレス等耐蝕性金属材であるか。
9. 冷蔵・冷凍設備
冷蔵・冷凍設備の材質がコンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材、合成樹脂製で、機械式であるか。
10. 製造・加工・調理・販売設備
製造・加工・調理・販売に使用する設備に使用する設備の材質がコンクリート、タイル、ステンレス等耐蝕性金属材であるか。
11. 給水
営業上使用する水が水道水であるか。
12. 便所
便所は水洗式であるか。