

食品衛生法施行規則の一部改正について

1 改正の趣旨

(1) 都道府県は、食品衛生法の規定により、飲食店などの食品営業施設の基準を、食品衛生法施行規則で示された基準（以下「参酌基準」という。）を参酌して条例で定め、営業施設が当該基準を満たす場合は、営業を許可しなければならないこととされている。

(2) これらの施設基準は、従業者が常駐している施設を想定して定められたものであるが、近年では、全自動調理機の導入により、飲料等の調理を無人で行う営業形態が可能となっていることから、令和7年7月2日付けで食品衛生法施行規則の一部を改正する省令が公布され、新たな参酌基準として「飲食店営業のうち、従業者が常駐せず、全自動調理機により調理する営業」の基準が定められた。

※「参酌基準」

都道府県が条例を制定するにあたり、十分に参照しなければならない法令上の基準

2 改正の概要

食品衛生法に基づく営業許可が必要な業種は、飲食店営業や菓子製造業等の全32業種があるが、今回の食品衛生法施行規則の一部改正においては、「飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理する営業」の基準が以下のとおり整備された。

(1) 従業者が常駐しない施設においては、従業者の手洗い設備や更衣場所等の基準を適用しない。

(2) 従業者が常駐しない施設においては、次に掲げる要件を満たすこと。

- ア 施設全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること
- イ 全自動調理機が、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること
- ウ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止し、調理後の食品を保管できる設備を有すること
- エ 全自動調理機が、一定時間を経過した調理後の食品を提供しない機能を有すること
- オ 施設に異常が生じた場合に、営業者と連絡ができるよう連絡先を掲示すること

3 公布日等

公布日：令和7年7月2日

施行日：令和8年4月1日

4 今後の予定

食品衛生法施行規則で新たに定められた基準と同一の基準に整備するため、滋賀県食品衛生基準条例を改正予定

○厚生労働省令第七十二号

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十四条（同法第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、食品衛生法施行規則の一部を改正する省令を次のように定める。

令和七年七月二日

厚生労働大臣 福岡 資麿

食品衛生法施行規則の一部を改正する省令

食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）の一部を次の表のように改正する。

改正後	改正前
別表第十九(第六十六条の七関係) 一〇四(略) 五 その他 イ(略) ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。ただし、従業者が常駐せず全自動調理機(自動的に食品を調理し、調理された食品を提供する機能を有する調理器具であつて、令第三十四条の二第二号の調理の機能を有する自動販売機と同等以上の材質、構造、機能等を有するものをいう。以下同じ。)により調理された食品を販売する営業を除く。別表第二十第一号イ(1)において同じ。)をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができ (1)〇四(略) ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合(従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合を除く。別表第二十第一号イにおいて同じ。)にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。 ニ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、従業者が常駐せず全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、第三号チ、リ、ヲ、ワ、タ及びレ並びに前号トの基準を適用しない。	別表第十九(第六十六条の七関係) 一〇四(略) 五 その他 イ(略) ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業(そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業(喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。)を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。)をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができ (1)〇四(略) ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。 (新設)

ホ ト (略)	別表第二十(第六十六条の七関係) 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業 イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) (3) (略) ロ 従業者が常駐せず、全自動調理機により調理された食品を販売する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) 施設(全自動調理機を含む。(2)及び(6)において同じ。)の全体の衛生状況を確認するための監視設備を有すること。 (2) 施設に異常が生じた場合に、当該施設の営業者が全自動調理機を停止することができる機能を有すること。 (3) 全自動調理機が、原材料の温度、調理の工程等の状況を監視し、異常が生じた場合に自動的に停止する機能を有すること。 (4) 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を持つ、調理後の食品に係る保管設備を有すること。 (5) 全自動調理機が、調理後の食品について、一定の時間を経過した場合には、当該食品を提供しない機能を有すること。 (6) 施設に異常が生じた場合に当該施設の営業者と連絡ができるよう、当該営業者の連絡先の掲示を行うこと。	ニ ハ (略)	別表第二十(第六十六条の七関係) 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業 イ 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。 (1) (3) (略) (新設)	ニ 三 (略)
---------------	--	---------------	---	---------------

附 則

(施行期日)

- 1 この省令は、令和八年四月一日から施行する。

(経過措置)

- 2 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第五十四条の規定により基準を定める都道府県は、この省令の施行の日前においても、この省令による改正後の別表第十九及び別表第二十の基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めることができる。