

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案について

1 滋賀県食品衛生基準条例について

- (1) 飲食店営業や菓子製造業等を営もうとする者は、食品衛生法の規定に基づき、その業種ごとに都道府県知事の許可を受ける必要がある。
- (2) 業種ごとの施設基準については、同法第 54 条において「都道府県は、食品衛生法施行規則で定められた基準（以下「参酌基準※」という。）を参酌して条例で定めなければならない」旨が規定されている。（※「参酌基準」：条例制定にあたり、十分に参照しなければならない法令上の基準）
- (3) このことから、本県では、滋賀県食品衛生基準条例（以下「県基準条例」という。）において、参酌基準に基づいた基準を定めている。

2 改正の趣旨

- (1) 飲食店営業の施設基準は、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、科学技術の進展により、食品の調理から販売までを無人で行うことが可能となっている。
- (2) このことから、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（以下「改正省令」という。）が公布され、飲食店営業の一業態として「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営業」の参酌基準が定められた。
- (3) これに伴い、改正省令の内容にあわせて県基準条例の一部を改正し、現行の飲食店営業の施設基準に、従業者が常駐せず全自動調理機を用いて営業を行う場合の基準を追加する。

3 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全 32 業種あり、県基準条例において各業種に共通する基準および業種ごとの基準をそれぞれ定めているところ。

今回の県基準条例の一部改正においては、飲食店営業に係る施設基準を改正し、従業者が常駐せず全自動調理機を用いて営業を行う場合の特例および追加要件を以下のとおり定める。

(1) 基準の特例 <県基準条例 別表第1の6関係>

従業者が常駐しない施設において、必要としない設備等の基準（従業者の手洗い設備や更衣場所の設置等）については、適用しないこととする。

(2) 追加の要件 <県基準条例 別表第2の1関係>

従業者が常駐しない施設において、機器の機能等により補完して行うべき基準（以下のアからカ）を新たに設けることとする。

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（監視カメラ）

イ 営業者が、施設の異常時に全自動調理機を停止できる機能を有すること（遠隔操作機能）

ウ 全自動調理機が、異常時発生時に自動的に停止する機能を有すること（自動停止機能）

エ 全自動調理機が、調理後の食品を衛生的に保管する設備を有すること（鍵付き等の保管庫）

オ 全自動調理機が、調理後一定時間経過した食品を提供しない機能を有すること（自動廃棄機能）

カ 異常発生時に連絡できるよう営業者の連絡先を掲示すること（連絡先の掲示）

4 施行日

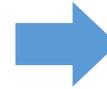
令和8年4月1日

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案について

滋賀県食品衛生基準条例で定める
営業施設の基準



食品衛生法施行規則で定められた
営業施設の基準（参酌基準）



食品衛生法施行規則の一部改正にあわせて
滋賀県食品衛生基準条例を一部改正

1 飲食店営業に係る施設基準の一部を改正

	飲食店営業	他31業種
有人 (従業者が常駐)	(変更なし)	(変更なし)
無人 (従業者が常駐しない)	今回追加	(変更なし)

滋賀県食品衛生基準条例

第1条 趣旨

第2条 定義

第3条 営業施設の基準
(規則の基準を参酌して規定)

別表第1 共通基準 (各業種に共通する基準)

- 1 屋外からの汚染防止
- 2 住居等との区画
- ⋮
- 6 基準の特例

別表第2 業種別基準

- 1 飲食店営業の基準
- ⋮
- 11 菓子製造業の基準
- ⋮
- 30 添加物製造業の基準

別表第3 生食用食肉・ふぐ取扱施設の基準

別表第4 特定簡易営業の基準

第4条 食品衛生検査施設の基準

2 改正の概要

無人の（従業者が常駐しない）飲食店営業において、特例と追加要件を定める

(1) 基準の特例（別表第1の6関係）

従業者の手洗い設備や更衣場所等は必要としない。

(2) 追加の要件（別表第2の1関係）

機器の機能等により補完して行うべき以下の基準を設ける。

- 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 (監視カメラ)
- イ 営業者が、施設の異常時に全自動調理機を停止できる機能を有すること (遠隔操作機能)
- ウ 全自動調理機が、異常時発生時に自動的に停止する機能を有すること (自動停止機能)
- エ 全自動調理機が、調理後の食品を衛生的に保管する設備を有すること (鍵付き等の保管庫)
- オ 全自動調理機が、調理後一定時間経過した食品を提供しない機能を有すること (自動廃棄機能)
- カ 異常発生時に連絡できるよう営業者の連絡先を掲示すること (連絡先の掲示)

施行日：令和8年4月1日

滋賀県食品衛生基準条例の一部を改正する条例案要綱

1 改正の理由

食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）の一部改正に伴い、飲食店営業の施設に係る基準を改めるため、滋賀県食品衛生基準条例（平成 12 年滋賀県条例第 54 号）の一部を改正しようとするものです。

2 改正の概要

- (1) 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営業の施設に係る基準を定めることとします。（別表第 1 および別表第 2 関係）
- (2) この条例は、令和 8 年 4 月 1 日から施行することとします。

滋賀県食品衛生基準条例新旧対照表

旧	新
<p>本則・付則 省略 別表第1（第3条関係） 1～5 省略 6 基準の特例等 （1）省略 （2）飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することが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または茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1の項アにおいて同じ。）については、前号の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。</p> <p>ア～エ 省略 （3）飲食店営業のうち、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をい</p>	<p>本則・付則 省略 別表第1（第3条関係） 1～5 省略 6 基準の特例等 （1）省略 （2）飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することが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または茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第2の1の項第1号アにおいて同じ。）<u>（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って、政令第34条の2第2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。）</u>については、前号の規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。</p> <p>ア～エ 省略 （3）飲食店営業のうち、自動車（道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に規定する自動車（二輪自動車を除く。）をい</p>

う。以下同じ。)において調理をする営業または魚介類販売業のうち、自動車において販売をする営業については、4の項第3号ウ、第9号、第13号および第18号の規定は、適用しない。

(新設)

(4)～(6)

別表第2 (第3条関係)

1 飲食店営業

自動車において調理をする場合は、次のアからウまでに掲げる飲食店営業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

ア 簡易な営業 約40リットル

イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル

ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

う。以下同じ。)において調理をする営業(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営業を除く。)または魚介類販売業のうち、自動車において販売をする営業については、4の項第3号ウ、第9号、第13号および第18号の規定は、適用しない。

(4) 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営業については、4の項第8号、第9号、第13号から第15号まで、第18号および第19号ならびに前項第8号および第9号の規定は適用しない。

(5)～(7)

別表第2 (第3条関係)

1 飲食店営業

(1) 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。)は、次のアからウまでに掲げる飲食店営業の区分に応じて、1日の営業において当該アからウまでに掲げる量の水を供給し、かつ、廃水を保管することができる貯水設備を設けること。

ア 簡易な営業 約40リットル

イ 比較的大量の水を要しない営業 約80リットル

ウ 比較的大量の水を要する営業 約200リットル

(2) 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は、次に掲げる基準に適合すること。

ア 施設(全自動調理機を含む。イおよびカにおいて同じ。)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。

2～30 省略

別表第3以下 省略

イ 施設に異常が生じた場合に、当該施設の事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。

ウ 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。

エ 全自動調理機が、外部からの汚染等を防止する構造を備えた調理後の食品に係る保管設備を有すること。

オ 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。

カ 施設に異常が生じた場合に当該施設の事業者と連絡ができるよう、当該事業者の連絡先の掲示を行うこと。

2～30 省略

別表第3以下 省略