

食品衛生法施行規則改正の背景（国における検討）

近年の科学技術の発展等を背景として、飲食店営業の施設において、飲料の調理等を自動で行う機器（以下「全自動調理機」という。）を導入した営業形態が可能となっていることを踏まえ、国において規則改正の必要性等を検討する会議を開催

食品の営業規制の平準化に関する検討会（令和6年度）

- 第1回：事業者ヒアリング（非公開）
- 第2回：規則改正の必要性及び改正案の検討

	検討の範囲	
	飲食店営業	自動販売機
有人	—	—
無人	検討	—

【結論】

- ☑ 飲食店施設で自動調理機を使用し従業員が駐在しないケースは、**コーヒーマシンを使用した飲料の提供のみ。**
- ☑ 技術革新に伴い不要になる規制は合理性が説明できる限りにおいて緩和が適切、一方で従業員が駐在しない施設内の状況把握のための設備等、追加規制が必要
- ☑ 従業員の常駐を前提としない、全自動調理機で調理した食品を提供する場合の**施設基準の見直しを実施**
- ☑ 日々のメンテナンスにより全自動調理機の衛生状態を担保するための事業者向け手引書が必要

食品衛生法施行条例の改正について

食品衛生法施行規則改正の内容

令和7年7月2日公布
令和8年4月1日施行

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飲食店営業に施設基準を適用

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、調理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

【適用しないこととされた規定（共通基準の適用除外）】

- ☑ 手洗い設備、排水設備、洗浄設備
- ☑ 従事者用トイレ、更衣場所
- ☑ 洗剤等の保管設備、清掃用具 等

【追加された規定（特定基準）】

- ☑ 施設の衛生状況を確認するための監視設備（カメラ等）
- ☑ 施設に異常が生じた場合の停止機能
- ☑ 調理後に一定の時間を経過した場合において食品を提供しない機能
- ☑ 異常が生じた場合に営業者と連絡が取れるよう連絡先の掲示 等



食品衛生法施行条例の改正について

飲食店営業



有人

ソフト面

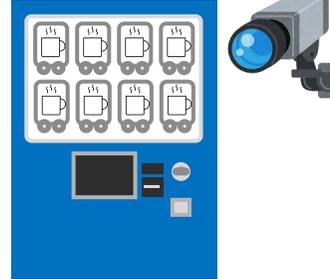
- ・従業者は基本的に常駐し、施設内の衛生管理等を実施

ハード面

- ・飲食店営業の施設基準適用
汚染防止のための区画、
手洗い設備、従事者用トイレ 等

新
設

飲食店営業 全自動調理機



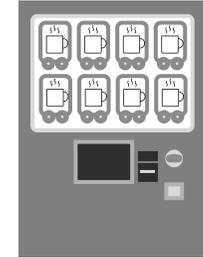
無人

- ・従業者は基本的に常駐せず、巡回時に施設及び全自動調理機をメンテナンス

- ・飲食店営業の施設基準適用
汚染防止のための区画、
手洗い設備、従事者用トイレ 等
追加設備として、監視設備等が必要

- ・自動販売機の規格基準適用
調理に用いる水、本体の材質等

調理の機能を有する 自動販売機による営業



無人

- ・従業者は基本的に常駐せず、巡回時に自動販売機をメンテナンス

- ・自動販売機の施設基準適用
ひさし 等

- ・自動販売機の規格基準適用
調理に用いる水、本体の材質等

食品衛生法施行条例の改正について

食品衛生法上の営業施設の基準に関する規定

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令に定めるものの施設につき、**厚生労働省令で定める基準を参酌して**、条例で、公衆衛生上の見地から必要な基準を定めなければならない。

⇒ 現在、**都は省令の文言をそのまま引用し「施設基準」として食品衛生法施行条例で規定**

条例改正の方向性

- ① 食品衛生法施行規則の改正内容は、全国平準化のため国において実態の把握や食品衛生上の必要な事項等が検討され、パブリックコメントが行われた。
国は技術革新等により新たなケースが発生したときは改めて対応を検討する旨示している。
- ② 新たな施設基準の適用を受けて営業することが可能な機械が存在している。
(国の検討会で確認されたもの（コーヒーマシン）のみ。)

食品衛生法施行規則の規定のまま、食品衛生法施行条例で施設基準を定める

今後の予定

令和7年8月27日 令和7年度第1回食品安全審議会（条例改正の方向性の決定）
令和8年度第1回定例会