

食品衛生法施行規則の一部改正

1 改正概要

「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令」（令和7年厚生労働省令第72号）が公布され、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、厚生労働省令で定める基準が新たに追加された。

2 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おいて除外又は追加される基準

<除外基準>

- (1) 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。
なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。
- (2) 排水設備は、次の要件を満たすこと。
 - ア 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
 - イ 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
 - ウ 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
- (3) 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。
 - ア 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - イ 専用の流水式手洗い設備を有すること。
- (4) 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
- (5) 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
- (6) 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
- (7) 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

<追加基準>

- (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。