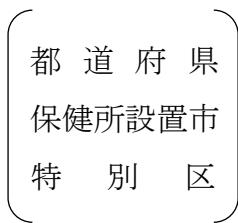


健生食監発 0127 第 1 号
令和 8 年 1 月 27 日

各  都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管（部）局 御中

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ&A」について

標記について、本制度に関する問い合わせへの対応等をとりまとめ、別添のとおり
「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ&A」等を作成
するとともに、厚生労働省ホームページに掲載しましたので、業務の参考のためお知らせします。

(参考)

○厚生労働省ホームページ

「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ&A」

(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/hokenkinou/qa/index.html 4. 営業許可及び営業届出)

令和8年1月27日作成

従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ & A

令和7年7月2日に公布された食品衛生法施行規則の一部を改正する省令では、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された食品を販売する場合の施設基準が新設され、令和8年4月1日から施行されます。ここでは、従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関してよく寄せられる質問にお答えします。

【目次】

- 問1 食品衛生法施行規則別表第20第一号口(1)では「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。」とされていますが、ここで言う「施設」とはどのようなものですか。
- 問2 施行通知に示す「全自動調理機」について、清涼飲料水の調理基準を満たすものとありますが、清涼飲料水を提供する全自動調理機のみが条件を満たすと考えて良いでしょうか。
- 問3 食品衛生法施行規則別表第19第五号ニにおいて適用されないとした設備等の基準について、どのような理由で適用されないとされたのですか。
- 問4 施設に異常が生じた場合に、営業者が全自動調理機を停止できる機能とは、少なくとも客に飲食物が提供されないことを確保するものと考えて良いでしょうか。
- 問5 「連絡ができる」の考え方について、電話だけでなく、メールやwebフォーム等、営業者に直接連絡ができる手段であればよいでしょうか。AIや自動応答など営業者と直接繋がることができない場合は該当しないと考えてよいでしょうか。
- 問6 従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う営業について、別表第19第五号口で簡易な営業が、同号ハで自動車において調理をする場合が除かれている理由はなんですか。

【質問と回答】

問1 食品衛生法施行規則別表第20第一号口(1)では「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。」とされていますが、ここで言う「施設」とはどのようなものですか。

- 従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う場合であっても、飲食店営業として別表第19第五号ニで適用しないとした規定以外の規定が適用されます。また、全自動調理機は飲食店営業施設内で使用される調理機器であり、自動販売機のような屋外への設置を想定していません。
- すなわち、設置にあたっては、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有し、かつ住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていることといった規定を満たす施設が必要となります。

問2 施行通知に示す「全自動調理機」について、清涼飲料水の調理基準を満たすものとありますが、清涼飲料水を提供する全自動調理機のみが条件を満たすと考えて良いでしょうか。

- 清涼飲料水の調理基準を示したのは全自動調理機の調理による危害の発生防止を目的とした衛生管理の観点で設定したものであり、清涼飲料水に限ったものではありません。

問3 食品衛生法施行規則別表第19第五号ニにおいて適用されないとした設備等の基準について、どのような理由で適用されないとされたのですか。

- 従業者が施設内に滞在する時間は巡回によるメンテナンス時等限られたものであり、水や設備等を外部から持ち込む場合、また隣接する営業施設の便所を借用する場合や巡回用の車内で使い捨ての着衣に交換する場合も考えられることから、必ずしも要しないものとして基準から除外しています。

問4 施設に異常が生じた場合に、営業者が全自動調理機を停止できる機能とは、少なくとも客に飲食物が提供されないことを確保するものと考えて良いでしょうか。

- お見込みのとおり。

問5 「連絡ができる」の考え方について、電話だけでなく、メールやwebフォーム等、営業者に直接連絡ができる手段であればよいでしょうか。AIや自動応答など営業者と直接繋がることができない場合は該当しないと考えてよいでしょうか。

- 全自動調理機を含む施設及び製品について、外観の破損、異物混入や、異味、異臭等、異常が生じた場合に、消費者が当該施設の営業者と連絡し異常について通報することを想定しています。
- 連絡手段を直接営業者に繋がるものに限定する必要はありませんが、通報を受けた営業者は、通報の内容に応じ、全自動調理器を停止するなど、衛生状態の担保されない食品が提供されることを防止できるよう、体制を構築する必要があります。

問6 従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う営業について、別表第19第五号口で簡易な営業が、同号ハで自動車において調理をする場合が除かれている理由はなんですか。

- 簡易な営業の場合の規定は、従業員がいることを前提に施設基準を緩和する規定であり、こうした営業には、従業員が常駐せず全自動調理機を用いた営業は含まれないことから、除く規定を置いています。
- また、現状、常駐せず全自動調理機を用いた営業において、自動車を用いて行う場合を想定していないため、これも同様に除く規定を置いています。