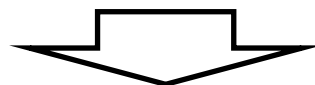


従業者が常駐しない施設に対する 施設基準の適用について

食品衛生法の規制により守るべき目的(主に営業施設に関すること)

【目的】

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。(1条)



手段: 必要な規制等

国

○公衆衛生に与える影響が著しい営業施設について、厚生労働省令で必要な基準を策定。(54条)

都道府県

○公衆衛生に与える影響が著しい営業について、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で必要な基準を策定。(54条)

営業者

○営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可が必要。(55条)

【施設基準の主な目的】

- ・外部からの汚染防止
- ・廃棄物、ねずみ、昆虫からの汚染防止
- ・結露、水滴による汚染防止
- ・床、内壁、天井の衛生確保
- ・衛生的な水の確保
- ・手洗い設備の設置(従事者の衛生管理)
- ・便所の設置(従事者の衛生管理)
- など

今回の検討の範囲

	飲食店	自動販売機
有人	—	—
無人	検討	—

従業者が常駐しない施設に対する施設基準の適用について

【前回の議論の内容】

- ・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。
- ・飲食店営業の施設基準について、従業者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に、新たに必要となる、又は不要となる事項を検討するため、関係事業者に対し、営業実態に関するヒアリングを実施した。

（関係事業者へのヒアリングを踏まえた主な内容）

- ・飲食店施設で自動調理機を使用し省人化されているケースは、コーヒーマシンを使用した飲料の提供のみ。
- ・コーヒーマシンは、監視カメラが備え付けられている。
- ・コーヒーマシンは、イレギュラー時に自動的に販売停止措置が図られている。
- ・コーヒーマシンは、1日1回人員による洗浄等のメンテナンスを実施。
- ・飲食店施設の自動調理については、無人で行うことは考えていない。

※食事を提供する営業形態では、調理工程の一部に調理機器を導入している実態はあるものの従業者が常駐しない状態ではない。

- ・省人化された営業実態を踏まえ、施設基準の見直しができるのではないか。

（関係事業者へのヒアリングを踏まえた検討委員の意見）

- ・技術の革新に伴って不要になる規制は、合理性が説明できる限りにおいて規制を緩和することは適切な方向性であろう。
- ・他方で、機械に任せると、機械の中で何か起きているのかとか、あるいは通信環境が途絶えたときにどうするのかといった、人が確認しにくいことが増えるため、そちらの観点からの新たな規制の基準が必要なのではないか。

従業者が常駐しない施設に対する施設基準の適用について

【従業者が常駐しない営業の実態】

⇒前回の検討会における関係事業者へのヒアリングを踏まえ、従業者が常駐せず飲食店営業を可能としている実態は、全自動調理機を用いた飲料となっている。

そのため、営業実態を踏まえ、施設基準の見直しについて検討していきたい。

※その他、食事を提供する営業形態では、調理工程の一部に調理機器を導入している実態はあるものの従業者が常駐しない状態ではない。

【全自動調理機の範囲】

⇒従業者が常駐しない施設において、飲食を提供する場合は、自動販売機の規格基準と同等以上の材質、構造及び機能等を有する全自動調理機による安全性確保が求められるため、これを起点として今後の開発状況を反映させていく。

【施設基準の適用に関する考え方】

⇒本来、従業者が常駐する施設において目視確認、感覚的な確認、消費者との対話等により行っていた、施設内の状況の把握について、従業者が常駐しない施設では機器の機能等により補完して行うこととなるため、施設基準ではこれらの設備等の追加が必要となる。

⇒一方で、従業者が常駐しないことにより、必要としない若しくは代替設備により対応が可能となる場合がある。

具体的な、追加項目、代替等の項目については、次表のとおり。

従業者が常駐しない施設に対する施設基準追加項目

追加項目	理由 (従業者の代わりに機器の機能等により対応する)	具体例
(1)施設全体の衛生状態を確認するための監視設備を有すること。	施設外部から汚染防止確認、汚染があった場合の状況確認するため。	カメラ等により常時把握する。異常があった場合に従業者に通報する。
(2)施設内で異常が生じた場合に、営業を停止することができる設備を有すること。	機器の故障、停電、外部からの衝突等により機器に問題が生じた場合に、商品の安全性が担保できないため。	異常があった場合に機器自体に営業を停止する機能を有すること。また、従業者に通報し、遠隔操作において営業停止措置ができること。
(3)全自動調理機について、原料、調理工程における温度等の状況を監視し、異常があった場合に停止等の措置が講じられる設備を有すること。	原料や調理工程の温度管理の状況を確認し、異常があった場合に商品の安全性が担保できないため。	機器自体に温度センサー等の機能を有すること。異常があった場合に機器自体に営業を停止する機能を有すること。また、従業者に通報し、遠隔操作において営業停止措置ができること。
(4)調理後の食品を一時的に保管する場合、 ・外部(他者含む)からの汚染等を防止できる構造の保管庫を設けること。 ・保管庫は、保管開始後一定時間経過すると自動的に廃棄することができるものであること。	調理後の食品が引き取りまでの間に外部から汚染されることや長時間保管中に食中毒菌が増殖し健康被害が発生することを防止するため。	機器自体に鍵付き等の保管庫及び自動廃棄機能を有すること。また、従業者に通報し、遠隔操作において営業停止措置ができること。
(5)異常が生じた場合に、客と営業者(従事者含む)とが対話できる設備を有すること。	機器設計時に想定しておらず自動停止しない事案やその他衛生に関する苦情等に適切に対応するため。	インターホンの設置、連絡先等の掲示を行うこと。

従業者が常駐しない施設に対する施設基準について

	施設基準	目的	従業者が常駐しない施設の場合
一	施設は、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すること。	外部から汚染防止	要
二	食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの(以下「食品等」という。)への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、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。	施設内の工程区分からの汚染防止	要
三	施設の構造及び設備		一
	イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。	室内汚染防止	要
	ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。	かび、結露による汚染防止	要
	ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下この表において「清掃等」という。)を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。	床、内壁、天井の衛生確保	要
	ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。	床、内壁、天井の衛生確保(水使用)	要
	ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。	十分な作業、検査、清掃	要

従業者が常駐しない施設に対する施設基準について

施設基準	目的	常駐しない施設の場合
<p>へ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</p>	<p>衛生的な水の確保</p>	<p>要</p>
<p>ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p>	<p>規格基準に沿った水の確保</p>	<p>要</p>
<p>チ 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。</p>	<p>従事者の衛生確保</p>	<p>要（必要に応じ）</p>
<p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 (1)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。 (2)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。 (3)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。</p>	<p>適性な排水機能の確保</p>	<p>要（必要に応じ）</p>

従業者が常駐しない施設に対する施設基準について

施設基準	目的	常駐しない施設の場合
<p>ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p>	食品の適切な保管	要
<p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p>	ねずみ、昆虫の駆除設備	要
<p>ロ 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。 (1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。 (2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p>	従業員の衛生確保	要（必要に応じ）
<p>リ 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。</p>	原材料の衛生確保	要
<p>ロ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p>	廃棄物からの汚染防止	要
<p>リ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p>	製品の衛生確保	要
<p>ロ 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。</p>	従業者の衛生確保	要（必要に応じ）
<p>リ 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。</p>	食品の衛生確保	要（必要に応じ）
<p>ロ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p>	添加物の適切な使用	要

従業者が常駐しない施設に対する施設基準について

	施設基準	目的	常駐しない施設の場合
四	機械器具		一
	イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備(以下この別表において「機械器具等」という。)は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。	機械器具の衛生確保	要
	ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。	食品等の衛生確保	要
	ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。	機械器具の衛生確保	要
	ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。	機械器具の衛生確保	要
	ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。	食品等の衛生確保	要
	ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。	食品等の衛生確保	要
	ト 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業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。	作業場の衛生確保	要(必要に応じ)