

厚生食監発 0930 第 5 号
消食基第 591 号
令和 7 年 9 月 30 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)
消費者庁食品衛生基準審査課長
(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
運用上の留意事項について

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）により、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）において、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施設基準が設けられたところです。

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従業者や施設等の衛生管理については、飲食店営業として、一般衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理を行うこととしているため、下記の衛生管理の留意事項を踏まえ、全自動調理機を使用する営業者への指導方よろしく申し上げます。

なお、この営業において用いられる全自動調理機については、営業の実態も少なく、衛生管理に関する十分な情報が得られていないことから、現時点においては、下記に示す営業上の衛生管理を行うことをもって、乳及び乳製品の成分規格等に関する命令（昭和 26 年厚生省令第 52 号。以下「乳等命令」という。）別表の二の（五）の（12）における「自動販売機」とは異なるものと解して差し支えありません。

記

1. 以下の衛生管理に関し留意するとともに、メンテナンスの方法、頻度等は、営業者の衛生管理計画において記載するよう指導すること。

(1) 温度センサーの作動状況を毎日適切な頻度で確認すること。営業者が定めた温度を超えた場合に、迅速に機材のメンテナンスや製品の交換等を行えるよう営業者等に知らせる機能を有するものが望ましい。なお、温度センサーの校正は少なくとも年1回は行うこと。

(2) カメラ等により、施設の外部からの汚染を防止できているかを、毎日適切な頻度で確認するとともに、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入等、異常があった場合に従業員が把握できる体制を整えること。カメラ等は異常を検知した場合に、迅速に営業の停止等の対応を行えるよう営業者等に知らせる機能を有するものが望ましいこと。なお、カメラ等の校正は少なくとも年1回は行うこと。

(3) 営業者は、全自動調理機を設置する施設を少なくとも1日1回は点検すること。点検を実施する従業員は、衛生的な作業着を着用し、機器内外の清掃、手指の衛生を徹底すること。

(4) 点検の際は、全自動調理機内のパイプ（配管）内の洗浄及び殺菌を適切に実施すること。洗浄殺菌後、パイプ（配管）内に殺菌剤や洗浄剤が残らないよう十分に洗い流すこと。分解洗浄が必要な部品等は、施設内における洗浄消毒に代わり、洗浄済みの部品を衛生的に運搬し、かつ衛生的に交換すること。点検の際は、全自動調理機内に保管された乳のほか、食品残渣、廃棄物、廃液等を適切に処理すること。

(5) 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ができるよう、営業者の連絡先を施設の見やすいところに掲示すること。また、消費者から営業者に通報があった場合に、遠隔操作等において当該機器を停止できるよう体制を整えること。

2. 牛乳等を扱う場合にあつては、上記のほか、各工程ごとに以下の衛生管理に関し留意するとともに、メンテナンスや乳の交換の方法、頻度等は、営業者の衛生管理計画及び手順書において記載するよう指導すること。

(1) 全自動調理機内で保管する乳は、乳等命令における牛乳等の保存基準を踏ま

え、常に 10℃以下に保つこと。

- (2) 乳の消費期限又は賞味期限を確認すること。開封後の残った乳は使わないこと。
- (3) 保管中の乳が 10℃以下を保てなくなった場合は、全自動調理機による販売を直ちに中止すること。
- (4) 全自動調理機内で保管する乳は、少なくとも 1 日 1 回は交換すること。その際、残った乳は廃棄し、新しい乳と混合しないこと。
- (5) 乳を補充する際は衛生的に行うこと。
- (6) 原材料の運搬の際には、蓋付きの衛生的な容器を用いるとともに、運搬時の温度を確認し、10℃以下を保つこと。
- (7) 乳が直接接触れるパイプ（配管）等の部品については、細菌の増殖を防止するため、少なくとも 1 日 1 回以上の頻度で洗浄殺菌するなど、適切な衛生管理を行うこと。なお、洗浄殺菌の頻度を定める際の根拠となる微生物に関する検査等の資料は保管しておくこと。また、機器内で発生する廃水、液性の廃棄物については、機器外への排水機能に代わり、機器内に廃水トレイ等の一時保管を可能とする構造を設けることにより衛生管理を行うことで差し支えないが、少なくとも 1 日 1 回以上の頻度で廃水トレイを衛生的に交換または洗浄すること。