

改正案	現 行
<p>食品衛生法施行条例</p> <p>第一条～第五条 (略)</p> <p>別表 (第四条関係)</p> <p>一 令第三十五条各号に掲げる営業 (同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。) に共通する基準</p> <p>イ～ニ (略)</p> <p>ホ その他</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業 (そのままの状態 で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業 (喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。) を含む。 <u>ただし、従業者が常駐せず全自動調理機 (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、令第三十四条の二第二号の調理の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をいう。以下同じ。) により調理された食品を販売する営業を除く。第二号イ(1)(-)において同じ。</u>) をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>(-)～(四) (略)</p> <p>(3) 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合 <u>(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を除く。第二号イ(1)において同じ。)</u> にあっては、ハ(4)、</p>	<p>食品衛生法施行条例</p> <p>第一条～第五条 (略)</p> <p>別表 (第四条関係)</p> <p>一 令第三十五条各号に掲げる営業 (同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。) に共通する基準</p> <p>イ～ニ (略)</p> <p>ホ その他</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業 (そのままの状態 で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業 (喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。) を含む。 <u>第二号イ(-)において同じ。</u>) をする場合にあっては、(1)の規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>(-)～(四) (略)</p> <p>(3) 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合 <u>にあっては、ハ(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。</u></p>

改正案	現 行
(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。	
<u>(4) 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、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にあっては、ハ(8)、(9)、(12)、(13)、(16)及び(17)並びにニ(7)の基準を適用しない。</u>	(新設)
(5) (略)	(4) (略)
(6) (略)	(5) (略)
(7) (略)	(6) (略)
二 令第三十五条各号に掲げる営業ごとの基準	二 令第三十五条各号に掲げる営業ごとの基準
イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業	イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業
<u>(1) 自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u>	<u>自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u>
<u>(一) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>	<u>(一) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>
<u>(二) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>	<u>(二) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>
<u>(三) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>	<u>(三) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</u>
<u>(2) 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にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</u>	(新設)
<u>(一) 施設(全自動調理機を含む。(二)及び(六)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。</u>	(新設)
<u>(二) 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。</u>	(新設)
<u>(三) 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。</u>	(新設)
<u>(四) 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。</u>	(新設)

改正案	現 行
<p><u>(五) 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。</u></p> <p><u>(六) 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。</u></p> <p>ロ～マ (略)</p> <p>三 (略)</p> <p>四 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、法第五十五条第三項の条件として、特定の食品（知事が別に定めるものに限る。）のみを調理することを付された営業<u>(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を除く。)</u>に係る営業施設の基準は、前三号の規定にかかわらず、規則で定めるところによる。</p>	<p><u>(新設)</u></p> <p><u>(新設)</u></p> <p>ロ～マ (略)</p> <p>三 (略)</p> <p>四 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、法第五十五条第三項の条件として、特定の食品（知事が別に定めるものに限る。）のみを調理することを付された営業に係る営業施設の基準は、前三号の規定にかかわらず、規則で定めるところによる。</p>