

「食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例」(案)に対する県民意見募集の結果

1 実施期間と結果

- (1) 意見募集の期間 令和7年11月19日(水)～令和7年12月18日(木)
 (2) 募集方法 広島県ホームページ、食品生活衛生課、行政情報コーナー及び各厚生環境事務所(支所)等での閲覧
 (3) 意見の件数 2件(1名)

2 意見等の概要と県の考え方

意見(概要)	県の考え方・対応方針
<p>改正案には概ね賛成ですが、無人営業の普及により食品衛生や消費者の安全が十分に確保できるよう、次のような技術基準と運用基準のより明確化が求められると考えます。</p> <p>1 全自動調理機による無人営業に関する衛生基準</p> <p>(1) 機器内の衛生状態を自動監視する仕組みの義務化、および異常検知時の販売停止措置の定義</p> <p>(2) 内部洗浄や部品交換等の定期メンテナンスの実施頻度および記録の保存義務</p> <p>(3) 調理機器メーカーおよび設置事業者の責任範囲の明確化</p> <p>2 消費者に対する衛生管理情報の開示</p> <p>(1) 調理日時・温度履歴等の衛生管理状況を店舗画面や二次元コード等で確認できる仕組み</p> <p>(2) 衛生管理責任者の氏名・連絡先の掲示</p> <p>3 災害・停電時のリスク対策</p> <p>(1) 停電や通信遮断時に自動的に販売を停止する仕組み</p> <p>(2) 冷蔵・加熱工程の安全性が担保できない場合、商品の自動廃棄またはロック機能の義務化</p>	<p>「従事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」(以下「全自動調理機による営業」という。)の施設基準については、厚生労働省が示した考え方(令和元年12月27日付け生食発1227第2号厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官通知「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係政省令の制定について」)に基づき、厚生労働省令で定める基準(条例制定に当たり、十分に参照しなければならない法令上の基準)を参酌した上で、当該基準のとおりとしています。</p> <p>なお、提案いただいた1(1)、2(2)、3(1)及び(2)については、改正条例で規定した全自動調理機による営業の施設基準で対応可能と考えます。</p>
<p>小規模事業者にとって、自動調理機のハードウェア・衛生監視システムの導入コストが大きな負担になる可能性があるため、段階的施行や認証制度など、円滑な導入支援策の検討を希望します。</p>	<p>全自動調理機による営業は、飲食店営業の一業態として定められたものであり、現在、許可を取得している事業者に対し、新たに当該許可を取得させるものではありません。また、当該許可を取得する場合は、新たに必要となる設備がある一方で、手洗い設備、従事者用便所等省略できる設備もありますので、</p>

	導入コストが大きな負担になるかは一概には判断できないと考えます。
--	----------------------------------