

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例をここに公布する。

令和 7 年12月25日

静岡県知事 鈴木 康 友

静岡県条例第74号

食品衛生法施行条例の一部を改正する条例

食品衛生法施行条例（平成12年静岡県条例第37号）の一部を次のように改正する。

改正前	改正後
<p><b>別表第 1</b> （略）</p> <p>政令第35条各号に掲げる営業（同条第 2 号及び第 6 号に掲げる営業を除く。）に共通する基準</p> <p>1～4 （略）</p> <p>5 その他</p> <p>(1) （略）</p> <p>(2) 政令第35条第 1 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。別表第 2 の <u>1 (1)</u>において同じ。）をする場合にあつ 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>ア～エ （略）</p> <p>(3) 政令第35条第 1 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 合にあっては、3 (4)、(9)、(12)及び(16)の基</p>	<p><b>別表第 1</b> （略）</p> <p>政令第35条各号に掲げる営業（同条第 2 号及 び第 6 号に掲げる営業を除く。）に共通する基準</p> <p>1～4 （略）</p> <p>5 その他</p> <p>(1) （略）</p> <p>(2) 政令第35条第 1 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、</u> <u>従事者が常駐せず全自動調理機（自動的</u> <u>に食品を調理し、調理された食品を提供</u> <u>する機能を有する調理器具であって、政</u> <u>令第34条の 2 第 2 号の調理の機能を有す</u> <u>る自動販売機と同等以上の材質、構造、</u> <u>機能等を有するものをいう。以下同じ。）</u> <u>により調理された食品を販売する営業を</u> <u>除く。</u>別表第 2 の <u>1 (1) ア</u>において同じ。） 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>ア～エ （略）</p> <p>(3) 政令第35条第 1 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>従事者が常駐せず全自動調理機によ</u></p>

準を適用しない。

(4) (略)

(5) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、(1)から(4)までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

ア～エ (略)

(6) 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、(1)から(4)までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たすこと。

ア～ウ (略)

別表第2 (略)

政令第35条各号に掲げる営業ごとの基準

- 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業  
自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
  - (1) 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40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。
  - (2) 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80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。
  - (3) 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リットルの

り調理された食品を販売する場合を除く。別表第2の1(1)において同じ。)にあつては、3(4)、(9)、(12)及び(16)の基準を適用しない。

(4) 政令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、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場合にあつては、3(8)、(9)、(12)、(13)、(16)及び(17)並びに4(7)の基準を適用しない。

(5) (略)

(6) 政令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、1から4までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

ア～エ (略)

(7) 政令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、1から4までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たすこと。

ア～ウ (略)

別表第2 (略)

政令第35条各号に掲げる営業ごとの基準

- 1 政令第35条第1号に規定する飲食店営業
  - (1) 自動車において調理をする場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

ア 簡易な営業にあつては、1日の営業において約40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。

イ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、1日の営業において約80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。

ウ 比較的大量の水を要する営業にあつては、1日の営業において約200リット

<p><u>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></p> <p>2～30 （略）</p>	<p><u>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></p> <p>(2) <u>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場合にあつて は、次に掲げる要件を満たすこと。</u></p> <p><u>ア 施設（全自動調理機を含む。イ及び カにおいて同じ。）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></p> <p><u>イ 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></p> <p><u>ウ 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></p> <p><u>エ 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></p> <p><u>オ 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>カ 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>2～30 （略）</p>
--	---

備考 改正箇所は、下線が引かれた部分である。

#### 附 則

この条例は、令和 8 年 4 月 1 日から施行する。