

調理機能を有する自動販売機に関する規制について①

1. 営業許可について

- 政令で定める34許可業種
 - ・ 飲食店営業 ・ 喫茶店営業 ・ 乳類販売業 など
- 許可取得施設数
 - ・ 喫茶店営業：209,604
 - （再掲）自動販売機：182,032

※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」

2. 規格基準について

- 清涼飲料水の規格基準
 - 4. コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充填された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準
- 食品の自動販売機（食品が部品に直接接触する構造を有するものに限る。）の用途別規格基準
 - 4. 食品の自動販売機（食品が部品に直接接触する構造を有するものに限る。）及びこれによつて食品を販売するために用いる容器は、次の(1)から（3）までに掲げる条件のすべてを満たすものでなければならない。
 - (1) 自動販売機本体
 - 1. 材質
 - 2. 構造及び機能
 - (2) カートリッジ式給水タンク
 - 1. 材質
 - 2. 構造
 - (3) 容器
 - 5 コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機に収められる清涼飲水の原液の運搬器具又は容器包装
- 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準
 - (6) コップ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準

調理機能を有する自動販売機に関する規制について②

3. 食品の自動販売機の衛生指導について（昭和55年1月8日付け環食第1号厚生省環境衛生局長通知。最終改正：平成24年7月27日付け食安発0727第1号）

別添1 食品の自動販売機の構造機能に関する指導事項

- 1 食品が部品に直接接触する構造を有しない自動販売機の構造及び機能の条件
- 2 食品が部品に直接接触する構造を有する自動販売機の規格（告示で定められた規格を除く。）

別添2 食品の自動販売機に係る管理運営基準

- 1 設置場所の管理
- 2 自動販売機の管理
- 3 給水
- 4 廃棄物
- 5 食品の取扱い
- 6 食品衛生責任者
- 7 従事者に係る管理

別添3 食品の自動販売機に係る施設基準ガイドライン

<飲食店営業、喫茶店営業、販売業及び冰雪製造業>

- 1 設置場所は清潔であって衛生管理が十分行き届く場所であること。
- 2 設置場所は屋内であること。ただし、ひさし、屋根等で雨水を防止できる場合にあっては、この限りでない。
- 3 設置場所は使用目的に応じて適当な広さを有していること。
- 4 設置場所の床面はコンクリート、その他の不浸透性、かつ、堅ろうな材質を用い、清掃が容易な構造であること。
- 5 設置場所には適当な廃棄物容器を設けること。
- 6 設置場所には十分な照明設備及び有効な換気設備を設けること。
- 7 設置場所には飲用適の水を十分供給できる設備を設けること。（乳類販売業を除く。）
- 8 設置場所には適当な排水設備を設けること。（乳類販売業を除く。）