

食品の自動販売機による営業の取扱要領

第1 趣旨

この要領は、自動販売機により食品を販売する形態の営業について、必要な取扱いを定めることにより食品の衛生を確保するため、必要な事項を定める。

第2 申請及び許可

- (1) 弁当類めん類、スープ類等を自動的に調理し販売する自動販売機を設置しようとする者は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第52条に基づき飲食店営業の許可を受けなければならない。
- (2) 清涼飲料水、かき氷等を自動的に調理し販売する自動販売機を設置しようとする者は法第52条に基づき喫茶店営業の許可を受けなければならない。
- (3) 牛乳、乳飲料等の自動販売機を設置しようとする者は法第52条に基づき乳類販売業の許可を受けなければならない。
- (4) 営業許可は業種別及び自動販売機ごとに受けなければならない。ただし、同一業種の自動販売機を2台以上隣接して設置する場合は、許可は一本でよいものとする。また同一施設内に同一業種の自動販売機を2台以上設置する場合は、同一フロアごとに許可を受ければよいものとする。
- (5) 次の場合は「営業許可申請事項変更届」を提出させることにより処理するものとする。
 - ア 現に調理室を設け、飲食店営業の許可を受けている営業施設内に、飲食店営業又は喫茶店営業若しくは乳類販売業に該当する自動販売機を設置する場合。
 - イ 現に調理室を設け、喫茶店営業の許可を受けている営業施設内に、喫茶店営業又は乳類販売業に該当する自動販売機を設置する場合。
 - ウ 現に乳類販売業の許可を受けている営業施設内に、乳類販売業に該当する自動販売機を設置する場合。
 - エ 現に自動販売機を設置し営業許可を受けている営業フロア内に、同一業種に該当する自動販売機を増設又は入れ替えする場合及び一部を廃止した場合。
- (6) 新規営業許可の申請にあたっては、自動販売機の内部構造が明確に示された図面を添付させること。また、食品が部品に直接接触する構造を有する自動販売機及びこれによって食品を販売するために用いる容器は、法第18条第1項に基づき定められた器具包装の規格基準に適合していること。なお、乳酸菌飲料のコップ販売式自動販売機の場合は、乳

及び乳製品の成分規格等に関する省令別表の四の(一)に定められた規格に適合した構造で厚生大臣の承認を受けたものであることを示す書類を添付させること。

第3 営業施設の基準

(1) 自動販売機による飲食店営業及び喫茶店営業において、法第51条の規定により静岡県が定める営業施設の基準(以下「営業施設基準」という。)は、昭和55年3月28日付け食第449号静岡県衛生部長通知(以下「県通知」という。)に基づき、次のとおりとする。

ア 営業施設基準の次の項目は省略できる。

(ア) 営業施設基準の1の(1)の工(区画)、オ(床)、ク(排水)、コ(換気)、サ(アミ戸)、シ(更衣設備)

(イ) 営業施設基準の1の(2)のウ(殺菌)、エ、オ(器具)、ク(計器)

(ウ) 営業施設基準の1の(3)のウ(廃棄物)

(エ) 静岡県食品衛生規則(以下、「規則」という)別表の3一般飲食店形態の飲食店営業及び5喫茶店営業の(1)中の「温度計」、(3)内壁、(4)天井、(6)更衣設備

イ 営業施設基準の2の(3)一般飲食店形態の飲食店営業及び(5)喫茶店営業の項のうち、調理室は販売機に代えることを認める。

ウ 規則別表の3一般飲食店形態の飲食店営業及び5喫茶店営業の(1)の「調理室」は「営業施設」とする。

エ 規則別表の3一般飲食店形態の飲食店営業及び5喫茶店営業の(1)の設備のうち流水式洗浄設備及び水切り設備は手指消毒装置及び流水式洗浄設備をもって兼ねることができる。

(2) 自動販売機による乳類販売業の営業施設基準は、県通知に基づき次のとおりとする。

ア 営業施設基準の次の項目は省略できる。

(ア) 営業施設基準の1の(1)の工(区画)

(イ) 営業施設基準の1の(2)のア、イ並びに規則別表の16乳類販売業の(1)施設の設備のうち「手指消毒装置及び流水式手洗設備」及び「流水式洗浄設備及び水切り設備」

(ウ) 営業施設基準の1の(3)のア(飲用適の水を供給できる設備)

イ 規則別表の16の(1)の「店舗」は「設置場所」とし、温度計付きの冷蔵庫又は冷却装置付き陳列ケースは、温度計付きの冷却装置付販売機とする。

第4 自動販売機の設置場所

- (1) 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) 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) 床はコンクリート、その他の不浸透性、かつ、堅ろうな材質で清掃が容易な構造であること。
- (4) 適当な廃棄物容器を設けること。
- (5) 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。)
- (6) 適当な排水設備を設けること。(乳類販売業を除く。)

第 5 自動販売機の構造

- (1) 食品が部品に直接接触する構造を有する自動販売機にあっては、器具及び容器包装の規格基準で定められた規格に適合しているほか、次の条件を満たすこと。
 - ア 清掃を容易に行うことができるものであること。
 - イ 食品が自動的に取出口に搬出されるものにおいて、食品の容器包装が破損されることなく取出口に搬出されるものであること。
 - ウ 食品衛生上必要な表示が、外部から識別できるか又は表示板等により識別できるものであること。
 - エ 食品を冷凍、冷蔵又は温蔵するものにおいて、食品の保存温度を調節できる自動温度調節装置及び食品の保存温度を示す温度計を有するものであること。
 - オ 調理に伴い廃水を生ずるものにおいて、廃水が自動販売機外に排出されるものであること。ただし、不浸透性の材質で、かつ、洗浄が容易な廃水貯水槽を機内に備えたものにおいて、この限りでない。
 - カ 調理に伴い、廃棄物を生じるものにおいて、不浸透性の材質で、かつ、洗浄が容易な廃棄物容器を機内に備えたものであること。
- (2) 食品が部品に直接接触する構造を有しない自動販売機にあっては、その構造及び機能が前記(1)のア、イ、ウ及びエ並びに次の条件を満たすよう指導すること。
 - ア 食品を保存する部分にこれ以外の部分から発生する蒸気等の熱が影響を及ぼすことを防止するため、排気装置を有するか、又は食品を保存する部分と、これ以外の部分との間に隔壁を設けたものであること。
 - イ 食品を保存し、又は調理する部分は、ねずみ、こん虫等の侵入及び塵埃等による汚染を防止できるものであること。
 - ウ 食品の取出口は、販売するときのほかは外部としゃ断されるものであること。
 - エ はし、ストロー等飲食の用に供される器具及び調味料を保管する部分

は、塵埃等による汚染を防止できるものであること。ただし、塵埃等により汚染されないように容器包装又は包装に入れ、又は包まれたものを供する場合は、この限りでない。

オ 食品を収納する扉は施錠できるものであること。

カ 調理を行うものにあつては、調理が販売のつど自動的に行われるものであること。

キ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外のびん詰、かん詰食品を除く。）を冷凍、冷蔵又は温蔵するものにあつては、その食品を次の温度に保つのに十分な能力の冷却装置又は加熱装置を有し、かつ、その温度を保てなくなった場合は自動的に販売が中止し、再度自動的に販売されないものであること。

（ア）冷凍するものにあつてはマイナス15度以下

（イ）冷蔵するものにあつては10度以下

（ウ）温蔵するものにあつては63度以上

第6 自動販売機及び食品等の管理

（1）自動販売機の設置場所の管理は次に定めるところによる。

ア 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。

イ 不必要な物品を置かないこと。

ウ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

エ 廃棄物等は定期的に処理すること。

（2）自動販売機の管理は次に定めるところによる。

ア 常に点検し、正常に作動するよう整備しておくこと。なお、故障、破損等があった場合は、速やかに補修すること。

イ 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。

ウ 食品に直接接触する部分は分解又は循環方式などにより毎日洗浄及び消毒を行い常に清潔で衛生的に保つこと。

エ 洗浄及び殺菌を行う場合には適正な洗剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後はそれらが残存することのないように十分水洗いすること。

オ 食品（容器包装詰加圧加熱殺菌食品及びこれ以外のびん詰、かん詰食品を除く）を冷凍、冷蔵及び温蔵して販売する自動販売機にあつては、所定の温度が保たれていることの点検を1日1回以上行うこと。

カ 食品衛生法上必要な表示事項が容易に識別できるように管理すること。

キ ストロー、紙コップ、はし等飲食の用に供される器具の保管管理は常に清潔で、かつ衛生的に行うこと。

- ク カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該タンクを常に清潔で衛生的に保ち、水を供給する際には、タンク内を十分に洗浄すること。
 - ケ 水道水以外の水を使用するものにあつては、飲用適の水を使用し、年1回以上当該使用水の水質検査を行いその結果を1年以上保存すること。
 - コ 廃棄物は定期的に処理すること。
 - サ 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあつては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄するつど洗浄し衛生的に保つこと。
 - シ 自動販売機外の廃棄物容器は十分洗浄するとともに汚液汚臭がもれないようにすること。
 - ス 自動販売機には、営業所の名称、所在地、電話番号等の連絡先を明確に表示すること。
- (3) 食品の取扱いは次に定めるところによる。
- ア 収納されている食品については、定期的に点検管理を行うこと。
 - イ 食品の収納にあつては、食品を収納する部分の温度が所定の温度（冷凍するものにあつては - 15 度以下、冷蔵するものにあつては 10 度以下、温蔵するものにあつては 6 3 度以上。）になった後に収納すること。
 - ウ 食品を収納する部分が所定の温度を保てなくなった場合にあつては、当該自動販売機に収納されている食品は再度販売しないこと。
 - エ 弁当（容器包装詰加圧加熱殺菌したもの及びこれ以外のびん詰、かん詰にしたもの並びに冷凍したものを除く。）の取扱いは次により行うこと。
 - (ア) 冷蔵または温蔵して販売すること。
 - (イ) 自動販売機への追加収納は行わないこと。
 - (ウ) 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。
 - (エ) 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光の遮断及び防塵効果のある車を用いること。
 - (オ) 自動販売機に収納する弁当には、自動販売機専用である旨及び消費期限を時間まで表示すること。
 - (カ) 自動販売機への収納又は回収を行うにあつては、その品名、数量、消費期限、製造者の住所、氏名及び収納又は回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をそのつど記録し、その記録を3ヶ月間保存すること。
 - オ 清涼飲料水及び乳酸菌飲料等の取扱いは、食品、添加物等の規格基準

及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(以下「乳等省令」という。)に規定された成分規格、製造基準、保存基準及び調理基準等により行なうこと。

カ 牛乳、乳飲料等は乳等省令により密せん又は密封された容器包装のまま保存すること。

(4) 従事者に係る衛生管理は次に定めるところによる。

ア 営業者は、従事者が食中毒の原因となるおそれのある疾患(化膿性疾患等)または飲食物を介して伝染するおそれのある疾患に感染したときは、食品の取扱い作業に従事させないこと。

イ 営業者は従事者に対し運搬び収納作業において衛生上支障がないよう十分指導すること。

第7 食品衛生責任者

(1) 営業者は、自動販売機の営業許可施設ごとに当該従事者のうちから食品衛生責任者を定めること。ただし、営業許可施設が複数であっても、それぞれの施設の衛生管理が十分行なえる場合には、1人の食品衛生責任者が兼任しても差し支えない。

附 則

この要領は、平成11年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、平成25年4月1日から施行する。