# 自動販売機の食品衛生に関する
# 自主的取扱要領及び規格基準

令和６年２月

一般社団法人
日本自動販売システム機械工業会
Japan Vending System Manufacturers Association

# 目　　次

自主的取扱要領

1.　自販機の構造、機能に関する事項……1

2.　自販機の管理連営に関する事項……2

3.　自販機の設置場所に関する事項……4

食品の自動販売機に係る規格基準〔食品、添加物等の
規格基準(昭和 34 年・厚生省告示第 370 号)より抜粋〕……5

食品の自動販売機の構造機能に関する指導事項
〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号〕……11

食品の自動販売機に係る管理運営基準準則
〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号〕……13

食品の自動販売機に係る施設基準準則
〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号)……17

参考資料

(1)　カートリッジ式給水タンク認定申請書……18

(2)　殺菌装置・細菌ろ過装置認定申請書……19

(3)　認定書・認定料……20

# 自 主 的 取 扱 要 領

昭和 55 年 7 月 25 日制定
昭和 58 年 4 月 1 日改定
平成元年 2 月 10 日改定

## 1. 自販機の構造、機能に関する事項

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)の規格基準及び食品の自動販売機に係る衛生指導通知(環食第 1 号・昭和 55 年 1 月 8 日)食品の自動販売機の構造機能に関する指導事項に掲げられた条件のすべてを満たすほか、次の事項を遵守する。

(1) 食品の保存温度を示す温度計は、外部から容易に見えるものであること。ただし、びん詰、かん詰及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品であってサービスを目的とした加熱、冷却するものについては、外部から容易に見えることを要しない。

(2) 食品を保存または、調理する部分は、ねずみ、こん虫、塵埃等の侵入を防ぐため、扉、ふた、シャッター、フラッパー等で隔壁が設けられた構造であること。また、コイン投入口、通気孔は、隙間 3㎜ 以下とすること。網目の場合はメッシュの間隔をいう。

(3) 廃水が機内に貯えられる場合は、容器から溢れる前に自動停止する構造であること。

(4) カートリッジ式給水タンクは以下の条件を満たすものであること。

① 水に直接接触する部分を容易に洗浄できるよう給水口または洗浄口から当該タンク内部へ手が入る構造で、その口経は100㎜以上とし、内部の底までの深さが500㎜以下とすること。また、把手部は水が入る空洞式ではなく、かつ内面は平滑であること。

② 運搬時にあたって、当該タンクの自販機本体との連結部分がふた等で覆える構造であり、かつ空気孔は直接外部に露出しない構造であること。

③ 当該タンクは取り外し及び運搬が容易な構造とし、かつ内容積は 30 リットル以下とすること。

④ 当該タンクの複数使用の場合は4個以内とし、かつ合計内容積が80リットル以下であって、自販機本体との連結使用に際しては、当該各タンクの水が並行的に使用される構造であること。

⑤ 当該タンクの収納部は、機内または自販機本体に接合し、かつ扉が施錠できる収納ボックス内とすること。

(5) 殺菌装置又は細菌ろ過装置は以下の条件を満たすものであること。

① 当該装置は、別に定める殺菌又は細菌ろ過に関する試験を公的試験機関又は厚生労働大臣が指定する検査機関で行い、これに適合したものであること。

② 当該装置には、使用開始年月日、次回交換(再生)年月日、交換(再生)の記録、使用条件、使用方法、保守点検方法等を記入できるラベル等があること。さらに定期交換部品がある場合は、交換記録が記入できるものであること。

(注)カートリッジ式給水タンク及び殺菌装置又は細菌ろ過装置については、日本自動販売システム機械工業会（JVMA）において、構造、機能の適合判断をし、適合品には当会が認定した旨の認定書を発行する。

## 2. 自販機の管理運営に関する事項

自動販売機が設置される当該都道府県の定めている食品の自動販売機に係る管理運営基準(管理運営基準が定められていない都道府県にあっては、食品の自動販売機に係る管理運営基準準則)に合致するほか、次の事項を遵守する。

(1) 自販機への食品収納、機器の保守点検に要する時間は、30分間を最長限度として、これを越えないこと。

(2) 自販機で販売される食品に食品衛生法に基づく規格基準が定められている場合は、これに適合するものであること(容器包装の場合も同じ)。

(3) 自販機への収納時に調理加工は行わないこと。

(4) 食品の変質がないかどうか常に官能的確認を行い、疑わしい場合には当該食品を廃棄すること。

(5) 弁当を温蔵又は、冷蔵するものにあっては機内保存時間を24時間以内とすること。

(6) カートリッジ式給水タンクは、原則としてJVMAにおいて適合品として認定されたものを使用し、給水の都度洗浄及び消毒を行うこと。

(7) 殺菌装置又は細菌ろ過装置は、JVMAにおいて適合品として認定されたものを使用するほか以下のことを行うこと。

① 当該装置にラベル等で表示されている次回交換(再生)年月日、使用条件、使用方法、保守点検方法等を遵守しながら管理運営を行うとともに、供給されたラベル等に使用開始年月日、次回交換(再生)年月日、交換(再生)の記録を記入し、自販機内部の見やすい所に表示すること。

② 定期交換部品がある場合はラベル等の表示に従って交換を行い、その交換記録を記入すること。

(8) すべての食品の廃棄物は速やかに処理すること。

(9) 収納食品の食品衛生法に基づく表示事項(食品の名称、製造業者の住所・氏名、製造年月日等)が外部から確認できる構造の自販機以外の自販機にあっては、表示板又は表示装置等により必要表示事項を正しく表示すること。

(10) 自販機には故障、苦情等の連絡先として管理者の氏名、所在地、及び電話番号を明示した統一ステッカーを貼付すること。

(11) 食品衛生責任者は、衛生に関する必要な記録を常に食品衛生監視員の閲覧に供することができ、自販機設置場所の監視が充分行えるよう常時準備していること。必要な記録とは、以下をいう。

① 年1回以上ねずみ、こん虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。

② 水道水以外の水を使用するものにあっては、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年間保存すること。

③ 自販機の収納または、回収を行うにあたってはその品名、数量、製造年月日、製造者の住所、氏名及び収納または、回収の日時並びに当該回収食品の措置の内容をその都度記録し、その記録を3か月間保存すること。

(12)従事者は、定期的な健康診断を受けるとともに、常に清潔であり、爪切り、髪覆にも細心の注意を払うこと。

(13)自販機には営業許可を受けている旨の表示をすること。

## 3. 自販機の設置場所に関する事項

自動販売機が設置される当該都道府県の定めている食品の自動販売機に係る施設基準(施設基準が定められていない都道府県にあっては、食品の自動販売機に係る施設基準準則)に合致するほか、次の事項を遵守する。

(1) 自動販売機の設置部分は、自販機を水平に保つことができる場所であること。

(2) 自動販売機の設置場所には、防水性の廃棄物容器が備えられていること。

(3) 廃棄物容器は転倒などにより周辺を汚染することのないよう配慮されていること。

(4) 設置場所には、自動販売機及びその周辺を清掃するために必要な道具類が常に備えられていること。但し、従事者がその都度携行する場合はこの限りでない。

(5) 設置場所の周辺には従事者が使用できる手洗設備があること。

# 食品、添加物等の規格基準

（昭和 34 年・厚生省告示第 370 号）より抜粋

昭和 34 年 12 月 28 日 厚生省告示第 370 号
令和 2 年 12 月 4 日 厚生労働省告示第 381 号

第 1　食品

D　各　条

○清涼飲料水

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てん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

(1)　調理に用いる清涼飲料水の原液は 1　清涼飲料水の成分規格に定める規格に、調理に用いる粉末清涼飲料又は砂糖は第 1　食品の部 D　各条の項○　粉末清涼飲料の 1　粉末清涼飲料の成分規格に定める規格に、調理に用いる氷雪は同項○　氷雪の 1　氷雪の成分規格に定める規格に、それぞれ適合するものでなければならない。また、調理に用いる水は、食品製造用水でなければならない。

(2)　調理に用いる清涼飲料水の原液は、充填直前に適当な方法で洗浄され、かつ、殺菌された運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものを用いなければならない。ただし、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われた未使用の運搬器具又は容器包装に自動的に充填した後、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施したものにあっては、この限りでない。

(3)　清涼飲料水の原液その他の原料の溶解、抽出、希釈及び混合は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で行わなければならない。ただし、機外で混合する構造の清涼飲料水全自動調理機における混合にあってはこの限りでない。

(4)　調理に用いる清涼飲料水の原液、水及びその他の原料を溶解し、抽出し、希釈し又は混合した液(以下「機内の液体」という。)は、コップ販売式自動販売機又は清涼飲料水全自動調理機の中で10℃以下又は63℃以上に保たなければならない。ただし、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置を施した運搬器具又は容器包装に収められたものにあてはこの限りでない。

第3　器具及び容器包装

E　器具又は容器包装の用途別規格

6　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。)及びこれによっ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

食品に直接接触する部品の材質は、ステンレス製等の有毒又は有害な物質が溶出するおそれのないもので、かつ、耐酸性、耐熱性、耐水性及び不浸透性のものであること。ただし、食品をろ過するものにあっては、不浸透性の材質であることを要しない。

2. 構造及び機能

a　食品に直接接触する部品の洗浄及び殺菌を行うことのできるものであること。

b　食品又はこれに直接接触する部品に外部から容易に接触できないものであること。

c　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。

d　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。

e　食品の取出口は、販売するときのほか、外部と遮断されるものであること。

f　はし、コップ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、若しくは包まれたものを供する場合は、この限りでない。

g　食品を収納する扉は、施錠できるものであること。

h　調理を行うものにあっては、調理が販売の都度自動的に行われるものであること。ただし、コーヒーを抽出するものであって、次のイからニまでに掲げる条件のすべてを満たすものにあっては、販売の都度コーヒーを抽出することを要しない。

イ　コーヒーを抽出する時の熱湯の温度が85℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものであること。

ロ　抽出されたコーヒーを63℃以上に保つのに十分な能力の加熱装置を有し、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され、再度自動的に販売されないものであること。

ハ　抽出されたコーヒーが 22 時間を超えて保存された場合は、自動的に販売が中止されるものであること。

ニ　抽出されたコーヒーを保存する部分(当該コーヒーに直接接触する部分に限る。)を 63℃以上に保ちながら、1 日 1 回 2 時間以上乾燥する装置を有するものであること。

ｉ　熱湯を用いて調理を行うものにあっては、販売の都度供給される熱湯の温度が 85℃以上であり、かつ、熱湯の温度が 85℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものであること。ただし、粉末清涼飲料を調理するもの又は次のイ及びロに掲げる条件のすべてを満たす調理に用いられる原料があらかじめ容器に充てんされ，当該容器内において調理を行うものであつて，販売の都度供給される熱湯の温度が 75℃以上であり，かつ，熱湯の温度が 75℃未満の場合は自動的に販売が中止されるものにあっては，この限りでない。 イ 粉末のもの又は細切されたものであつて，乾燥されたものであること。 ロ 細菌数（生菌数）が検体１ｇにつき 3,000 以下であり，大腸菌群が陰性であること。この場合の細菌数（生菌数）の測定法及び大腸菌群試験法は，第１ 食品の部Ｄ 各条の項の○ 粉末清涼飲料の１ 粉末清涼飲料の成分規格の⑶の 1.2.及び 3.に準じて行う。

ｊ　食品(炭酸を含有する清涼飲料水及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を冷凍、冷蔵又は温蔵するものにあっては、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。ただし、清涼飲料水を販売するコップ販売式自動販売機であって、パイプその他の部分の構造がすべて閉鎖式であり、かつ、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置が施された運搬器具を使用するものにあっては、この限りでない。

k　食品(炭酸を含有する清涼飲料水及び容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く。)を冷凍、冷蔵又は温蔵するものにあっては、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され、再度自動的に販売されないものであること。ただし、清涼飲料水を販売するコップ販売式自動販売機であって、パイプその他の部分の構造がすべて閉鎖的であり、かつ、密栓若しくは密封又はこれらと同等の処置が施された運搬器具を使用するものにあっては、この限りでない。

イ 冷凍するものにあっては、－15℃以下

ロ 冷蔵するものにあっては、10℃以下

ハ 温蔵するものにあっては、63℃以上

l　水道法による水道により供給される水を使用するものにあっては、水を給水栓から自動的に注入でき、かつ、逆流しないものであること。ただし、カートリッジ式給水タンク(自動販売機に水を供給するために装置される容器であって、取り外して用いるものをいう。以下この目において同じ。)により水を供給するものにあっては、この限りでない。

m　水道法による水道により供給される水以外の水又はカートリッジ式給水タンクの水を使用するものにあっては、当該水を使用する前に5分間以上煮沸できる加熱殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する殺菌装置若しくは細菌ろ過装置を有するものであること。

(2) カートリッジ式給水タンク

1.材質

水に直接接触する部分の材質は、ステンレス製等の有毒又は有害な物質が溶出するおそれのないもので、かつ、耐酸性、耐水性及び不浸透性のものであること。

2. 構造

給水口等の開口部は、ねじ込み式等の栓又はふたにより密閉でき、かつ、運搬時に露出しないものであること。

(3) 容器

1. 食品(清涼飲料水を除く。)を販売するために用いる容器は、洗浄され、かつ、殺菌されたものであること。ただし、未使用の紙製、合成樹脂製、合成樹脂加工紙製若しくはアルミニウム箔製容器又は組合せ容器（紙、合成樹脂、合成樹脂加工紙又は金属のうち二以上を用いた容器をいう。以下この目において同じ。）であって、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあっては、この限りでない。

2. 清涼飲料水を販売する際に用いる容器は、未使用の紙製、合成樹脂製、合成樹脂加工紙若しくはアルミニウム箔製容器又は組合せ容器であって、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものでなければならない。

7 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料水の原液の運搬器具又は容器包装。

(1) 金属製のものにあっては、ねじ込み式等の栓又はふたを有し、洗浄に容易な構造であり、内面が平滑で、さびを生じない原材料を使用するか、又はさびを生じないように加工されたものでなければならない。

(2) 合成樹脂製のものにあっては、2 清涼飲料水(原料用果汁を除く。以下この目において同じ。)の容器包装の目の(3)合成樹脂製容器包装、合成樹脂加工紙製容器包装及び合成樹脂加工アルミニウム箔製容器包装の規定を準用する。

# 食品の自動販売機の構造機能に関する指導事項

〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号〕

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にあっては、その構造及び機能が次の条件を満たすよう指導すること。

(1) 清掃を容易に行うことができるものであること。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 食品が自動的に取出口に搬出されるものにあっては、食品の容器包装か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。

(5) 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。

(6) 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。

(7) 食品を収納する扉は施錠できるものであること。

(8) 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。

(9) 調理を行うものにあっては、調理が販売のつど自動的に行われるものであること。

(10) 食品を冷凍、冷蔵又は温蔵するものにあっては、食品の保存温度を調節できる 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。

(11) 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っては、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、再度自動的に販売されないものであること。

イ 冷凍するものにあっては、－15℃以下

ロ 冷蔵するものにあっては、100℃以下

ハ 温蔵するものにあっては、63℃以上

2. 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、告示で定められた規格に適合しているほか、長の(1)、(4)、(8)及び(10)並びに次の条件を満たすこと。

(1) 調理に伴い廃水を生ずるものにあっては、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留槽を機内に備えたものにあっては、この限りでない。

(2) 調理に伴い、廃棄物を生じるものにあっては、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。

# 食品の自動販売機に係る管理運営基準準則

〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号〕

1.　設備場所の管理は次に定めるところによること。

(1) 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。

(2) 不必要な物品を置かないこと。

(3) 照明、換気等は適正に行うこと。

(4) 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。

(5) 年 1 回以上ねずみ、こん虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を 1 年間保存すること。

2.　自動販売機の管理は次に定めるところによること。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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に水洗いすること。

(5) 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っては、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。

(6) 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。

(7) 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。

3.　給水は次に定めるところによること。

(1) カートリッジ式給水タンク(販売機に水を供給するために装置される容器であって、取り外して用いるものをいう。以下同じ)を使用するものにあっては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は常に清潔で衛生的に保つこと。

(2) カートリッジ式給水タンクを使用するものにあっては、当該タンクに水を供給する際には、タンク内を十分に洗浄すること。

(3) 水道水以外の水を使用するものにあっては、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年間保存すること。

(4) 水質検査の結果飲用適でなくなったときは直ちに保健所長の指示を受け適切な措置を講ずること。

(5) 殺菌装置又は細菌ろ過装置を備えた自動販売機にあっては、常にその装置が正常に動作しているかどうかを確認すること。

4.　廃棄物等は次に定めるところによること。

(1) 廃棄物等は定期的に処理すること。

(2) 自動販売機内に廃棄物容器を備えたものにあっては、廃棄物容器内の廃棄物を廃棄するつど廃棄物容器を洗浄すること。

(3) 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。

(4) 廃水貯留槽等は十分洗浄し衛生的に保つこと。

5.　食品の取扱いは次に定めるところによること。

(1) 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。

(2) 冷凍、冷蔵又は温蔵して販売する食品(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。)の取扱いは次により行うこと。

① 食品の収納にあたっては、食品を収納する部分の温度が所定の温度(冷凍するものにあっては、－15℃以下、冷蔵するものにあっては、10℃以下、温蔵するものにあっては63℃以上、以下同じ。)になった後に収納すること。

② 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っては、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。

(3) 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。以下同じ。)の取扱いは次により行うこと。

① 冷蔵又は温蔵して販売すること。

② 自動販売機への追加収納は行わないこと。

③ 自動販売機への収納又は回収を行うにあたっては、その品名、数量、製造年月日、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か月間保存すること。

④ 自動販売機への収納は、製造後速やかに行うこと。

⑤ 自動販売機に収納するまでの運搬は、直射日光のしゃ断及び防塵効果のある車を用いること。

⑥ 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を表示すること。

⑦ 調製時間を表示すること。

6. 食品衛生責任者

(1) 営業者は、自動販売機の設置場所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。

(2) 食品衛生責任者は営業者の指示に従い、衛生管理及び施設の維持にあたること。

(3) 当該食品衛生責任者の氏名及び所在地を各自動販売機のみやすい位置に表示すること。

7. 従事者に係る衛生管理は、次に定めるところによること。

(1) 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(化のう性疾患)又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、食品の取扱作業に従事させないこと。

(2) 営業者は従業者に対し作業中清潔な外衣を着用させる等食品を取り扱う際衛生上支障が生じないよう指導すること。

# 食品の自動販売機に係る施設基準ガイドライン

〔昭和 55 年 1 月 8 日環食第 1 号〕

平成 24 年 7 月 27 日 食安発 0727 第 1 号

飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業

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。）

参 考 資 料

## (1) カートリッジ式給水タンク認定申請書

| | |
|---|---|
| 受付番号 | |
| 受付年月日 | |

一般社団法人
日本自動販売システム機械工業会　宛

| | |
|---|---|
| 会　社　名 | |
| 住　　所 | |
| 電話番号 | |
| 連絡担当者 | |

カートリッジ式給水タンク　認定申請書

| | |
|---|---|
| 器具の品名 | |
| 型式または略号 | |
| 内容積（満水容量） | ℓ |
| 洗浄口の内径寸法 | mm |
| 材　　質 | |

〈添付資料〉

1. 現　　物　　1 個
2. 外観写真　　1 葉（キャビネ版）
3. 図　　面　　1 部（外観寸法、給水口または洗浄口の内径寸法および把手部の断面形状、自販機本体との連結部分、ふた等も記入のこと）
4. 水に接触する部分の材質の試験成績書

## ⑵　殺菌装置・細菌ろ過装置認定申請書

| | |
|---|---|
| 受付番号 | |
| 受付年月日 | |

一般社団法人
日本自動販売システム機械工業会　宛

| | |
|---|---|
| 会　社　名 | |
| 住　　所 | |
| 電話番号 | |
| 連絡担当者 | |

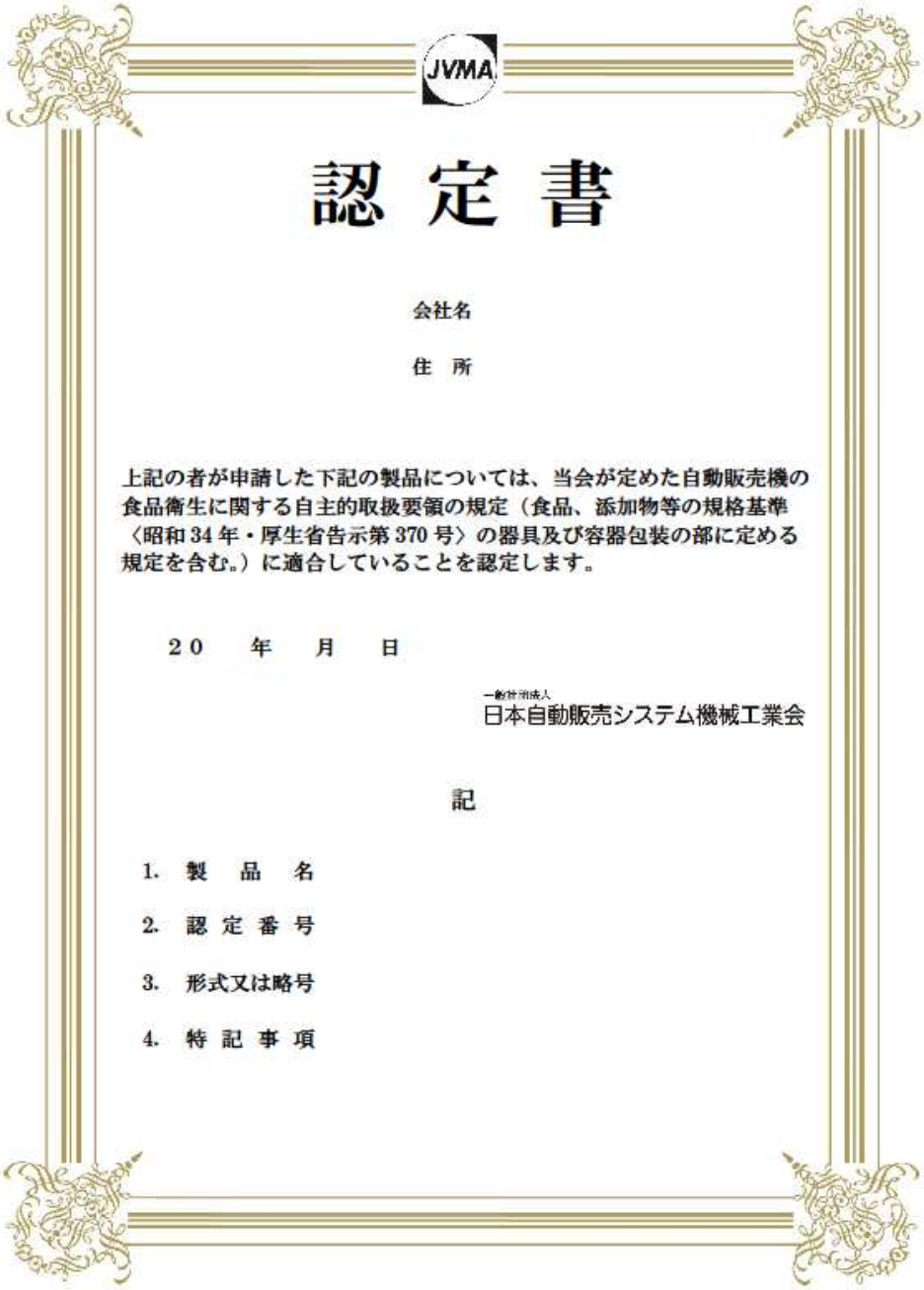
殺菌装置・細菌ろ過装置　認定申請書

| | |
|---|---|
| 器具の品名 | |
| 型式または略号 | |
| 殺菌またはろ過の方式 | |
| 処理流量 | ℓ/min |
| 接水部の材質 | |

〈添付資料〉

1. 現　　物　　1個
2. 外観写真　　1葉(キャビネ版)
3. 公的試験機関による殺菌または細菌ろ過に関する試験成績書
4. 水に接触する部分の材質の試験成績書
5. 図　　面
6. 使用年月日、次回交換(再生)年月日、交換(再生)記録、使用条件、使用方法、保守点検方法等を記入できるラベル等
7. 定期交換部品がある場合は、交換記録が記入できるラベル等
8. 装置の取扱説明資料

## ⑶　認定書



JVMA

# 認 定 書

会社名

住　所

上記の者が申請した下記の製品については、当会が定めた自動販売機の食品衛生に関する自主的取扱要領の規定（食品、添加物等の規格基準〈昭和34年・厚生省告示第370号〉の器具及び容器包装の部に定める規定を含む。）に適合していることを認定します。

２０　　年　　月　　日

一般社団法人
日本自動販売システム機械工業会

記

1.　製　品　名

2.　認 定 番 号

3.　形式又は略号

4.　特 記 事 項

## ⑷　認定料

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ・給水タンク | 会員 | 25,000円 | 非会員 | 45,000円 |
| ・殺 菌 装 置 | 会員 | 30,000円 | 非会員 | 50,000円 |

※送料別