

日本 자판기 관계법령해설(2)

금호 게재 순서

〈식품위생법〉

〈법률조문〉

- 우유 및 유제품 성분 규격에 대한 성령(초)
- 식품, 첨가물의 규격 기준(초)
- 도시락 등의 가온식 자동판매기에 의한 영업의 취급에 대하여
 - 별첨1) 식품자동판매기 구조 기능에 관한 지도사항
 - 별첨2) 식품자동판매기에 관한 관리 운영기준 준칙
 - 별첨3) 식품자동판매기에 관한 시설기준 준칙
- 포장냉동식육의 자동판매기에 대한 위생요건
- 음식점 영업의 허가를 필요로 하는 자동판매기의 범위에 관하여
- 자동판매기 식품위생에 관한 자주적 취급 요령

우유 및 유제품의 성분규격에 관한 성령 (초)

소화26년 12월 27일 제정, 소화39년 1월 14일 개정

〈별 표〉

- (2) 우유의 성분규격 및 제조, 조리 및 보존 방법의 기준
- (5) 우유의 성분 또는 제조 혹은 보존의 방법에 관한 기타 규격 및 기준

(11) 자동판매기내 우유, 핫효유, 유산균음료 또는 유음료를 보존하는 경우, 해당식품을 밀봉 또는 밀폐상태의 용기포장 그대로 보존할 것.

(6) 컵판매식자동판매기에서 조리되는 유산균음료의 조리방법기준

(1) 조리에 사용하는 유산균음료는, 다음 각 호에 적합한 것일 것.

- 1. 유산균음료의 성분규격에 적합할 것.
- 2. 섭씨80도에서 30분간 가열하거나, 이것과 동등이상의 효과가 있는 가열살균방법에 의하여 살균된 것일 것.
- 3. pH4.0이하, 또한, 당농도가 50%이상일 것.
- 4. 제조 후 내장탱크에 주입하기 직전까지 밀봉 또는 밀폐되어 있을 것.

(2) 조리에 사용하는 물은, 수도물로서, 5분간 자비하거나, 또는 이것과 동등이상의 효과를 가지는 살균조작을 시행한 것일 것.

(3) 유산균음료, 물 이외 원료를 조리에 사용하지 말 것.

(4) 조리에 사용하는 유산균음료 및 물(이하 「자판기내의 액체」를 말함)은 컵식자동판매기내에서 섭씨10도 이하로 보존할 것.

(5) 자판기내의 액체에 직접 접촉하는 부품은 1일 1회 이상 세정하고, 또, 섭씨95도의 열탕에 5분간 자비에 의해 살균하거나, 또는 이것과 동등이상의 효과가 있는 살균조작을 할 것.

식품, 첨가물의 규격기준 (초)

(소화34년 12월 28일 제정, 평성7년 10월 31일 개정)

제1 식품

D 각 조

[청량음료]

- 4. 컵판매식자동판매기 및 운반기구 또는 용기포장에

채워진 원액을 사용하여 자동으로 청량음료의 조리를 하는 기구 (이하 「청량음료전자동조리기」로 말함.) 에 의해 조리되는 청량음료의 조리기준

(1) 조리에 쓰이는 청량음료의 원액은 1 청량음료의 성분규격에 정해진 규격으로, 조리에 사용하는 분말청량음료 또는 설탕은 제1 식품 부D 각 조 항○ 분말청량음료 1 분말청량음료의 성분규격에 정해진 규격에, 조리에 쓰이는 빙설은 동항○ 빙설 1 빙설의 성분규격에 정해진 규격에, 각각 적합한 것이어야 한다. 또, 조리에 쓰이는 물은 식용의 물이어야 한다.

(2) 조리에 쓰이는 청량음료의 원액은, 채워지기 직전에 적당한 방법으로 세정되고, 또 살균된 운반기구 또는 용기포장에 자동적으로 채워진 후, 밀전 혹은 밀봉 또는 이것과 동등의 처리를 한 것을 사용하여야 한다. 단지 살균되고, 또는 살균효과를 가지고 있는 제조방법으로 제조되고, 사용되기까지 오염되는 염려가 없도록 취급된 미사용의 운반기구 또는 용기포장에 자동적으로 채워진 후, 밀전 혹은 밀봉 또는 이것과 동등의 처리를 한 것에 있어서는, 이 제한을 하지 않는다.

(3) 청량음료의 원액 및 기타 원료의 용해, 추출, 희석 및 혼합은, 컵판매식자동판매기 또는 청량음료수전자동조리기내에서 시행하지 않으면 안된다. 단지, 자판기외에서 혼합하는 구조의 청량음료수전자동조리기에서의 혼합은 이 제한을 하지 않는다.

(4) 조리에 쓰이는 청량음료의 원액, 물 및 기타 원료를 용해, 추출, 희석 또는 혼합한 액체(이「기계내의 리기에서 10℃이하 또는 63℃이상으로 보존하여야 한다. 단지, 밀전 혹은 밀봉 또는 이것과 동등의 처리를 시행한 운반기구 또는 용기포장에 넣어진 것에 있어서는 이 제한을 하지 않는다.

제3 기구 및 용기포장

E 기구 또는 용기포장의 용도별규격

4. 식품자동판매기 (식품이 부품에 직접 접촉하는 구조를 가지고 있는 것에 한함) 및 이것에 의해 식품을 판매하기 위하여 사용하는 용기는, 다음의 (1)에서 (3)까지 기재한 요건 전부를 만족하여야 한다.

(1) 자동판매기본체

1. 재질

식품에 직접 접촉하는 부분의 재질은 스테인레스제 등의 유독·유해한 물질이 용출할 우려가 없는 것, 또 내산성, 내열성, 내수성 및 불침투성의 것일 것. 단지 식품을 통과하는 것에 있어서는, 불침투성의 재질일 것을 요하지 않는다.

2. 구조 및 기능

a) 식품에 직접 접촉하는 부품의 세정 및 살균하는 것이 가능한 것일 것.

b) 식품 또는 이것에 직접 접촉하는 부품에 외부에서 용이하게 접촉이 가능하지 않은 것일 것.

c) 식품을 보존하는 부분 이외의 부분에서 발생하는 증기 등의 열이 영향을 미치는 것을 방지하기 위하여, 배기 장치가 있거나, 또는 식품을 보존하는 부분과 이것 이외의 부분과의 사이에 격벽이 설치된 것일 것.

d) 식품을 보존 또는 조리하는 부분은 쥐, 곤충 등의 침입 및 진에 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 것.

e) 식품의 취출구는 판매할 때 외에, 외부와 차단되어 있을 것.

f) 젓가락, 컵등 음식에 사용되는 기구 및 조미료를 보관하는 부분은, 진에 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 것으로 있을 것. 단지 진에 등에 의해 오염되지 않도록 용기포장 또는 포장에 넣기, 혹은 포장한 것을 공급하는 경우에는, 이 제한을 하지 않는다.

g) 식품을 수납하는 문은 시정가능한 것일 것.

h) 조리를 하는 것에 있어서는, 조리가 판매의 도도자동적으로 행하여지는 것으로 있을 것. 단지 커피를 추출하는 것에 있어, 아래에 열거된 요건의 전부를 만족하는 것은, 판매의 도도커피를 추출하는 것을 요하지 않는다.

가) 커피를 추출할 때 열탕온도가 85℃미만의 경우는 자동적으로 판매가 중지될 것.

나) 추출된 커피를 63℃이상으로 유지하기 충분한 능력의 가열장치가 있고, 또 그 온도를 유지하지 않을 경우는 자동적으로 판매가 중지되고, 다시 자동적으로 판매되지 않을 것.

다) 추출된 커피가 22시간을 초과하여 보존된 경우는, 자동적으로 판매가 중지될 것.

라) 추출된 커피를 보존하는 부분 (해당커피에 직접 접촉하는 부분에 한함) 을 63℃이상으로 유지하면서, 1일 1회 2시간이상 건조하는 장치를 가지고 있을 것.

i) 열탕으로 조리하는 것은, 판매의 도도공급된 열탕온도가 85℃이상이어야 하고, 또, 열탕온도가 85℃미만의 경우는 자동적으로 판매가 중지될 것. 단지, 분말청량음료를 조리하는 것 또는 다음에 열거하는 요건의 전부를 만족하는 조리에 사용될 수 있는 원료가 미리 용기에 채워지고, 당해용기내에서 조리되는 것에 있어서, 판매의 도도공급되는 열탕의 온도가 75℃이상이어야 하고, 또, 열탕의 온도가 75℃미만의 경우 자동적으로 판매가 중지되는 것은, 이 제한을 하지 않는다.

가) 분말 또는 세절된 것은, 건조된 것일 것.

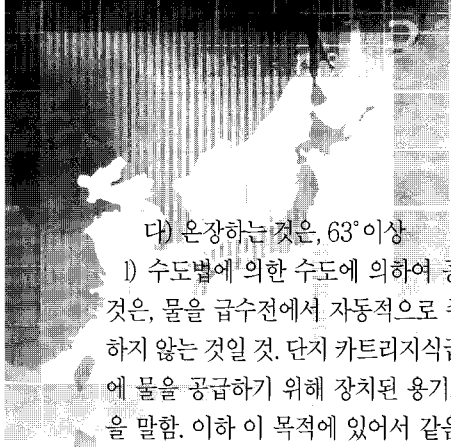
나) 세균수(생균수)가 검체1g에 3,000이상이고, 대장균군이 음성일 것. 이 경우의 세균수(생균수)의 측정법 및 대장균군시험법은, 제1 식품의 부D 각조항 ○ 분말청량음료 1 분말청량음료의 성분규격 (3)의 1., 2. 및 3.에 준하여 행한다.

j) 식품 (탄산을 함유하는 청량음료 및 용기포장가압가열살균식품을 제함.)을 냉동, 냉장 또는 온장하는 것은, 식품의 보존온도를 조절할 수 있는 자동온도조절장치 및 식품의 보존온도를 표시한 온도계를 가지고 있을 것. 단지, 청량음료를 판매하는 컵판매식자동판매기에 있어, 파이프 및 기타 부분의 구조가 전부 폐쇄식이고, 또 밀전 혹은 밀봉 또는 이것과 동등의 처리를 한 운반기구를 사용하는 것은 이 제한을 하지 않는다.

k) 식품 (탄산을 함유하는 청량음료 및 용기포장가압가열살균식품을 제함.)을 냉동, 냉장 또는 온장하는 것은, 식품을 다음의 온도로 유지하는 것에 충분한 능력의 냉각장치 또는 가열장치를 가지고 있고, 또, 그 온도를 유지하지 않게 된 경우는 자동적으로 판매가 중지되고, 다시 자동적으로 판매되지 않는 것으로 있을 것. 단지 청량음료를 판매하는 컵판매식자동판매기에 있어서, 파이프 및 기타 부분의 구조가 전부 폐쇄되어 있고, 또 밀전 혹은 밀봉 또는 이것과 동등의 처리가 시행된 운반기구를 사용하는 것에 있어서는 이 제한을 하지 않는다.

가) 냉동하는 것은, -15°이하

나) 냉장하는 것은, 10°이하



다) 온장하는 것은, 63° 이상

l) 수도법에 의한 수도에 의하여 공급된 물을 사용하는 것은, 물을 급수전에서 자동적으로 주입 가능한, 또, 역류하지 않는 것일 것. 단지 카트리리지식급수탱크 (자동판매기에 물을 공급하기 위해 장치된 용기로, 때서 사용하는 것을 말함. 이하 이 목적에 있어서 같음.)에 의해 물을 공급하는 것에 있어서는, 이 제한을 하지 않는다.

m) 수도법에 의한 수도에 의해 공급된 물 이외의 물 또는 카트리리지식급수탱크의 물을 사용하는 것은, 해당 물을 사용하기 전 5분이상 자비가능한 가열살균장치 또는 이것과 동등이상의 효력을 가지는 살균장치 혹은 세균여과장치가 있는 것일 것.

(2) 카트리리지식급수탱크

1. 재질

물에 직접 접촉하는 부분의 재질은, 스테인레스제 등의 유독 또는 유해한 물질이 용출할 우려가 없는 것으로, 또, 내산성, 내수성 및 불침투성의 것일 것.

2. 구조

급수구등의 개구부는 나사식 나무못 또는 뚜껑으로 밀폐가능하고, 또 운반시에 노출되지 않는 것으로 있을 것.

(3) 용기

1. 식품 (청량음료를 제한)을 판매하기 위해 사용하는 용기는, 세정, 살균된 것일 것. 단지 미사용의 종이제, 합성수지제, 합성수지가공지제 혹은 알루미늄박제용기 또는 조합된 용기 (종이, 합성수지, 합성수지가공지 또는 금속 중 두가지 이상을 사용한 용기를 말함. 이하 이 목적에 있어서 같음.)에 있어서, 또 살균된 또는 살균효과를 가지고 있는 제조방법에서 제조되고, 사용되기까지에 오염될 우려가 없도록 취급되어진 것에 있어서는, 이 제한을 하지 않는다.

2. 청량음료를 판매시 사용하는 용기는, 미사용의 종이제, 합성수지제, 합성수지가공지 혹은 알루미늄박제용기 또는 조합용기로 있고 또 살균되거나 살균효과를 가지는 제조방법으로 제조되고, 사용되기까지 오염될 우려가 없도록 취급되어야 한다.

5. 컵판매식자동판매기 또는 청량음료전자동조리기에 들어가는 청량음료 원액의 운반기구 또는 용기포장

(1) 금속제로 된 것은 나사식 나무못 또는 뚜껑이 있는, 세정이 용이한 제조이고, 내면이 평활이고, 녹이 슬지 않는 원재료를 사용하거나, 또는 녹이 슬지 않게 가공된 것으로 하여야 한다.

(2) 합성수지제로 된 것은 제3 기구 및 용기포장 부대 기구 또는 용기포장의 용도별규격 항2 청량음료(원료 용 과즙을 제한. 이하 이 목적에 있어서 같음.)의 용기포장의 목적

(3) 합성수지제용기포장, 합성수지가공지제용기포장 및 합성수지가공알루미늄박제용기포장의 규정을 준용한다.

도시락 등의 가온식자동판매기에 의한 영업의 취급에 관하여

(소화47년 10월 6일, 후생성환경위생국식품위생과장부터 각지방단체위생주관(부)국장 앞)

자동판매기는 근년 성령과 기타 이점에 의하여 급속하게 보급되고 있고, 식품판매의 자동판매기도 급후 점점 증가하는 상황에 있다. 그 중에서도 도시락, 햄버거 등의 판매를 목적으로 하는 가온식자동판매기는 이를 통해 판매되는 식품의 위생과 함께 식품위생상 극도로 주의를 요하는 것이기 때문에, 사고 발생방지 등 만전의 조치를 취해 주기 바란다.

<기록>

1. 가온식도시락자동판매기, 가온식햄버거자동판매기 또는 컵면자동판매기(급탕설비를 설치한 것에 한함.)를 설치하려는 자는, 판매기에 음식점영업허가를 필요로 할 것. 단지, 동일시설내에 2대이상 설치하는 경우는 이 제한을 하지 않을 것.

2. [소55.1.8 환식1에서 폐지]

식품자동판매기의 위생지도에 관하여

(소화55년 1월 8일, 후생성환경위생국장부터 각지방단체장 앞)

식품자동판매기에 관계한 위생지도에 관해서는, 종래에 의해 각별의 관리를 원하고 있는 것으로 파악되고 있지만, 소화54년 5월 28일 후생성고시제98호에 의하면 식품이

부품에 직접 접촉하는 구조를 가지는 식품자동판매기에 관하여, 그 규격이 정해져 있는 것에 더하여 이번에 그 위에 별첨1대로 식품자동판매기의 구조, 기능에 관한 지도사항을 정하였기 때문에 관계자들에 대하여 각별한 지도를 부탁드립니다. 또 본 지도사항에 기초하여 개조를 따르는 사항의 실시에 관해서는 점차 그 개선이 도모되도록 지도하고, 영업자 등에 있어 과도의 부담이 되지 않도록 유의해주시기 바랍니다. 덧붙여서, 식품위생법 제19조의18 제2항 또는 동법 제20조에 기초하여 식품자동판매기에 관하여 기준을 정하게 되는 때는, 별첨2의 관리운영기준준칙 또는 별첨3의 시설기준준칙을 참조하시기 바랍니다.

또, 다음에 제시된 식품자동판매기에 관계한 관계통지는 폐지합니다.

1 소화36년 7월 22일 환발제84호 환경위생국장통지 「식품위생법 시행규칙 및 우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 관하여」의 기록의 제2의5

2 소화39년 1월 14일 환발제13호 환경위생국장통지 「우유 및 유제품의 성분규격 등에 관한 성령의 일부개정에 관하여」의 기록의 제3의-의(二)

3 소화47년 10월 6일 환식제490호 식품위생과장통지 「도시락등의 가온식자동판매기에 의한 영업의 취급에 관하여」의 기록 2

4 소화47년 12월 20일 환식제556호의 (2) 식품위생과장통지 「도시락등의 가온식자동판매기에 의한 영업의 취급에 관하여」

〈별첨 1〉

식품자동판매기의 구조기능에 관한 지도사항

1. 식품이 부품에 직접 접촉하는 구조를 가지고 있지 않은 자동판매기는, 그 구조 및 기능이 다음의 요건을 만족하도록 지도할 것.

(1) 청소가 용이할 것.

(2) 식품을 보존하는 부분에 이것 이외의 부분에서 발생하는 증기 등의 열이 영향을 미치는 것을 방지하기 위하여 배기장치가 있거나, 또는 식품을 보존하는 부분과 그외 부분과의 사이에 격벽이 설치된 것일 것.

(3) 식품을 보존 또는 조리하는 부분은 쥐, 곤충 등의 침

입 및 진에 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 것일 것.

(4) 식품이 자동적으로 취출구에 반출되는 것은, 식품의 용기포장이 파손되지 않고 취출구에 반출되는 것일 것.

(5) 식품의 취출구는 판매할 때 이외는 외부와 차단되는 것일 것.

(6) 젓가락, 빨대 등 음식에 사용하는 기구 및 조미료를 보관하는 부분은 진에 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 것일 것. 단지 진에 등에 의하여 오염되지 않도록 용기포장 또는 포장에 넣은, 또는 포장되어진 것을 공급하는 경우는 이 제한을 하지 않는다.

(7) 식품을 수납하는 문은 시정가능할 것일 것.

(8) 식품위생법상 필요한 표시는 외부에서 식별할 수 있거나 또는 표시판 등에 의하여 식별할 수 있을 것.

(9) 조리를 하는 것은, 조리가 판매의 도도자동적으로 행하여지는 것일 것.

(10) 식품을 냉동, 냉장 또는 온장하는 것은, 식품의 보존온도를 조절할 수 있는 자동온도조절장치 및 식품의 보존온도를 표시한 온도계를 가지고 있을 것.

(11) 식품 (용기포장가압가열살균식품 및 이것 이외의 병, 캔식품을 제함.)을 냉동, 냉장 또는 온장하는 것은, 그 식품을 다음의 온도를 유지하기에 충분한 능력의 냉각장치 또는 가열장치를 가지고, 또, 그 온도를 유지하지 않게 된 경우는 자동적으로 판매가 중지, 재자동적으로 판매되지 않는 것일 것.

가) 냉동하는 것은, -15°이하

나) 냉장하는 것은, 10°이하

다) 온장하는 것은, 63°이상

2. 식품이 부품에 직접 접촉하는 구조를 가지는 자동판매기는, 고시에 정해진 규격에 적합하거나, 1의 (1), (4), (8) 및 (10) 및 다음의 조건을 만족할 것.

(1) 조리에 수반하여 폐수가 생기는 것은, 폐수가 자동판매기외로 배출될 것.

단지, 불침투성 재질이고, 또, 세정이 용이한 폐수저유조가 자판기내에 설비된 것은, 이 제한을 하지 않는다.

(2) 조리에 수반하여 폐기물이 발생하는 것은, 불침투성 재질이고 또 세정이 용이한 폐기물용기를 자판기내에 설비할 것.



별첨 2
식품자동판매기에 관한 관리운영기준준칙

1. 설치장소의 관리는 다음에 정해진 것에 의할 것.

- (1) 정기적으로 청소를 하고, 항상 청결하고 위생적으로 유지할 것.
- (2) 불필요한 물품을 설치하지 말 것.
- (3) 조명, 환기 등은 적정으로 할 것.
- (4) 벽, 천정 및 평상은 항상 청결하게 유지할 것.
- (5) 년1회이상 쥐, 곤충 등의 구제작업을 시행하고, 그 실시기록을 1년간 보존할 것.

2. 자동판매기의 관리는 다음에 정해진 것에 의할 것.

- (1) 항상 점검하고, 정상으로 작동하도록 정비해 놓을 것. 또 고장, 파손된 경우, 신속하게 보수할 것.
- (2) 정기적으로 청소하고 항상 청결하고 위생적으로 유지할 것.
- (3) 식품에 직접 접촉하는 부분은 분해 또는 순환방식으로 매일세정 및 청소하고, 항상 청결하고 위생적으로 유지할 것.
- (4) 세정 및 살균하는 경우에는 적절한 세제 및 살균제를 적절한 방법으로 사용하고, 사용후 그것이 잔존하지 않도록 충분히 세정할 것.
- (5) 식품 (용기포장가압가열살균식품 및 이것 이외의 병, 캔식품을 제함.)을 냉동, 냉장 및 온장하여 판매하는 자동판매기는, 소정의 온도가 유지되어 있는지의 점검을 1일 1회이상 할 것.
- (6) 식품위생법상 필요한 표시사항이 용이하게 식별이 가능하도록 관리할 것.
- (7) 빨대, 종이컵, 젓가락 등 음식에 사용되는 기구의 보관관리는 항상 청결하고 또 위생적으로 할 것.

3. 급수는 다음에 정해진 것에 의할 것.

- (1) 카트리지식급수탱크 (자동판매기에 물을 공급하기 위하여 장치된 용기에 있어서, 펄 때 쓰이는 것을 말함. 이하같음.)를 사용하는 것은 당해탱크 및 이것과 자동판매기 본체와의 연결부분이 항상 청결하고 위생적으로 유지할

것.

(2) 카트리지식급수탱크를 사용하는 것은, 당해탱크에 물을 공급할 때 탱크안을 충분히 세정할 것.

(3) 수도물 이외의 물을 사용하는 것은, 마시기 적당한 물을 사용하고, 년1회이상 당해사용물의 수질검사를 하고 그 결과를 1년간 보존할 것.

(4) 수질검사의 결과 마시기 적당하지 않을 때는, 즉시 보건소장의 지시를 받아 적절한 조치를 피할 것.

(5) 살균장치 또는 세균여과장치를 설비한 자동판매기는, 항상 그 장치가 정상으로 작동하고 있는가의 여부를 확인할 것.

4. 폐기물 등은 다음에 정해진 것에 의할 것.

- (1) 폐기물 등은 정기적으로 처리할 것.
- (2) 자동판매기내에 폐기물용기가 설비되어 있는 것은, 폐기물용기내의 폐기물을 폐기하는 도도폐기물용기를 세정할 것.
- (3) 자동판매기외의 폐기물용기는 충분히 세정하는 것과 함께 더러운 액이나 냄새가 남아있지 않도록 할 것.
- (4) 폐수저유조는 충분히 세정하여 위생적으로 유지할 것.

5. 식품의 취급은 다음에 정해진 것에 의할 것.

- (1) 수납되어 있는 식품에 관해서는, 정기적으로 점검관리를 할 것.
- (2) 냉동, 냉장 또는 온장하여 판매하는 식품 (용기포장가압가열살균식품 및 이것 이외의 병, 캔식품을 제함.)의 취급은 다음에 의할 것.
 - ① 식품의 수납에 있어서는, 식품을 수납하는 부분의 온도가 소정의 온도 (냉동하는 것은, -15°이하, 냉장하는 것은 10°이하, 온장하는 것은 63°이상, 이하같음) 로 된 후에 수납할 것.
 - ② 식품을 수납하는 부분이 소정의 온도를 유지하지 않게 된 경우, 당해자동판매기에 수납되어 있는 식품은 재판매하지 말 것.
 - (3) 도시락 (용기포장가압가열살균한 것 및 그외 병, 캔에 넣은 것 및 냉동한 것을 제함. 이하같음.) 의 취급은 다음에 의할 것.
 - ① 냉장 또는 온장하여 판매할 것.

- ② 자동판매기에의 추가수납은 하지 말 것.
- ③ 자동판매기에의 수납 또는 회수를 할 때는, 그 품명, 수량, 소비기한 또는 품질보존기한, 제조자의 주소, 지명 및 수납 또는 회수 일시 및 당해회수식품의 조치내용을 그 도도기록하고, 그 기록을 3개월간 보존할 것.
- ④ 자동판매기에의 수납은, 제조후 신속하게 할 것.
- ⑤ 자동판매기에 수납하기까지의 운반은, 직사일광의 차단 및 방진효과가 있는 차를 이용할 것.
- ⑥ 자동판매기에 수납하는 도시락에는, 자동판매기전용으로 있는지를 표시할 것.
- ⑦ 조제시간을 표시할 것.

6. 식품위생책임자

- (1) 영업자는, 자동판매기의 설치장소에 당해중사자 중에서 식품위생책임자를 정할 것.
- (2) 식품위생책임자는 영업자의 지시에 따라, 위생관리 및 시설의 유지에 책임을 맡을 것.
- (3) 당해식품위생책임자의 지명 및 소재지를 각자동판매기의 보기 쉬운 위치에 표시할 것.

7. 종사자 위생관리는 다음 정해진 것에 의할 것.

- (1) 영업자는, 종사자가 식중독의 원인이 될 우려가 있는 질환(화농성질환) 또는 음식물을 매개로 하여 전염될 우려가 있는 질환에 감염된 때에는, 식품의 취급작업에 종사하지 않게 할 것.
- (2) 영업자는 종사자에 대하여 작업 중 청결한 의의를 착용하는 등 식품을 취급할 때 위생상 지장이 생기지 않도록 지도할 것.

별첨 3

식품자동판매기에 관한 시설기준준칙

[음식점영업, 차점영업, 유통판매업 및 빙설제조업]

- 1. 설치장소는 청결에 있어 위생관리가 충분히 미치는 장소일 것.
- 2. 설치장소는 옥내에 있을 것. 단지, 지붕, 옥근 등으로 비를 방지할 수 있는 경우는, 이 제한을 하지 않는다.
- 3. 설치장소는 사용목적에 맞도록 적당한 크기를 가지

고 있을 것.

- 4. 설치장소의 바닥은 콘크리트, 기타 불침투성, 또 견고한 재질을 사용하고, 청소가 용이한 구조로 있을 것.
- 5. 설치장소에는 적당한 폐기물용기를 설치할 것.
- 6. 설치장소에는 충분한 조명설비 및 유효한 환기설비를 설치할 것.
- 7. 설치장소에는 식용의 물을 충분히 공급할 수 있는 설비를 설치할 것.
- 8. 설치장소에는 적당한 배수설비를 설치할 것.

포장냉동식품의 자동판매기에 관한 위생요건

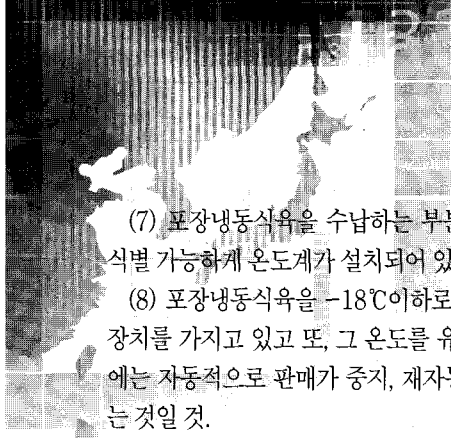
(평성2년 12월 3일, 후생성생활위생국유육위생과에서 각지방단체유육위생주관과 앞)

1. 포장냉동식품의 자동판매기를 설치하는 장소 및 그 주위에 관한 요건

- (1) 자동판매기를 설치하는 장소는 옥내로 하고, 위생관리가 충분히 미치게 하고, 또 포장냉동식품의 판매를 위하여 충분한 전용공간을 가지고 있을 것.
- (2) 자동판매기를 설치하는 장소는 콘크리트 및 기타 불침투성, 또, 견고한 재질을 사용하고 청소가 용이한 구조일 것.
- (3) 자동판매기를 설치하는 장소는 자연광선이 들어오는 등의 충분한 조명이 얻어지는 설비를 설치할 것.
- (4) 식용수를 충분히 공급할 수 있는 설비를 설치할 것.
- (5) 자동판매기를 설치하는 장소에는 적당한 배수설비를 설치할 것.

2. 포장냉동식품 자동판매기의 구조, 기능에 관한 요건

- (1) 청소가 용이할 것.
- (2) 포장냉동식품을 보존하는 부분은, 쥐, 곤충 등의 침입 및 진에 등에 의한 오염을 방지할 수 있는 것일 것.
- (3) 포장냉동식품의 용기포장이 파손되지 않고 취출구에 반출되는 것일 것.
- (4) 포장냉동식품의 취출구는 판매할 때 외는 외부와 차단된 것일 것.
- (5) 포장냉동식품을 수납하는 부분의 문은 시정가능한 것일 것.
- (6) 식품위생법상 필요한 표시가 외부에서 식별이 가능한 것일 것.



(7) 포장냉동식육을 수납하는 부분의 온도가 외부에서 식별 가능하게 온도계가 설치되어 있을 것.

(8) 포장냉동식육을 -18°C 이하로 유지할 수 있는 냉각장치를 가지고 있고 또, 그 온도를 유지하지 않게 된 경우에는 자동적으로 판매가 중지, 재자동적으로 판매되지 않는 것일 것.

3. 포장냉동식육 자동판매기의 운영관리에 관한 요건

(1) 자동판매기를 설치하는 장소의 관리는 다음에 정해진 것에 의할 것.

가) 매일 청소하고, 항상 청결하고 위생적으로 유지할 것.

나) 불필요한 물품을 설치하지 말 것.

다) 조명을 적정하게 할 것.

라) 벽, 천정 및 평상은, 항상 청결하게 유지할 것.

마) 년1회이상 쥐, 곤충 등의 구제작업을 실시하고, 그 실시기록을 1년간 보존할 것.

(2) 자동판매기의 관리는 다음에 정해진 것에 의할 것.

가) 매일 점검하고, 항상 정상으로 작동하도록 정비해 놓을 것. 또 고장, 파손될 경우, 판매를 중지하고 신속하게 보수할 것.

나) 매일 청소하고, 청결하고 위생적으로 유지할 것.

다) 포장냉동식육을 수납하는 부분은, 그 오염에 적당한 세정 및 살균을 할 것. 또, 세정 및 살균을 하는 경우에는 적정한 세제 및 살균제를 적절한 방법으로 사용하고, 사용 후는 그것이 잔존하지 않도록 충분히 수세할 것.

라) 포장냉동식육을 수납하는 부분이 -18°C 이하로 유지되고 있는지의 점검을 1일 1회이상 하고, 점검상황을 기록할 것.

마) 식품위생법상 필요한 표시사항이 용이하게 식별 가능하도록 관리할 것.

(3) 식품의 취급은 다음에 정해진 것에 의할 것.

가) 수납된 포장냉동식육의 점검을 1일 1회이상 하고, 점검상황을 기록할 것.

나) 포장냉동식육의 사입에 있어서는, 위생상의 관점에서 품질, 선도 및 표시 등에 관하여 점검하고, 점검상황을 기록할 것.

다) 포장냉동식육의 수납시에는, 수납하는 부분의 온도가 -18°C 이하로 된 후에 수납할 것.

라) 포장냉동식육을 수납하는 부분이 소정의 온도를 유지하지 않게 된 경우, 당해자동판매기에 수납되어 있는 포장냉동식육은 재판매하지 말 것.

(4) 식품위생책임자

가) 영업자는 자동판매기의 설치장소에 당해종사자 중에서 식품위생책임자를 정할 것.

나) 식품위생책임자는 영업자의 지시에 따라 위생관리 및 시설의 유지에 힘쓸 것.

다) 당해식품위생책임자의 지명 및 연락선을 각 자동판매기의 보기 쉬운 위치에 표시할 것.

음식점영업의 허가를 필요로 하는 자동판매기의 범위에 관하여

(평성11년 3월 5일, 후생성생활위생국식품보건과에서 각지방단체위생주관부(국)장앞)

표기에 관하여, 「규제완화추진3개년계획」(평성10년 3월 31일 각의결정)에 있어 자동판매기에 의한 식품판매에 관한 영업허가에 관해서는 조리의 실태에서 볼 때 영업허가의 요불요를 명확화하는 것으로 되어 있지만, 아래 기록대로 당해 영업허가 중, 식품의 조리에 관한 부분의 고찰방법을 정리하였기 때문에, 영업허가를 필요로 하는 자동판매기의 범위에 관하여 필요한 재고를 하기 위해, 특단의 배려를 부탁드립니다.

<기록>

1. 컵면, 냉동식품, 냉장식품 또는 용기포장가압가열살균식품의 자동판매기에 있어서, 판매기내부에 병설된 급탕장치 또는 가열조리기기 등을 사용하여 조리가 행해지는 상태의 것,

판매시에 조리가 자동적으로 행해지는 경우 식품위생법(소화22년 법률제233호) 제21조에 기초하여 음식점영업의 허가를 요한다.

또 조리된 것 이외에 판매되는 컵면, 냉동식품, 냉장식품 또는 용기포장가압가열살균식품을 구입자 스스로의 의사로, 자동판매기내부에 병설된 급탕장치 또는 가열조리기기 등에 의해 급탕 또는 기기 등에 의한 가열을 하는 형태

의 것 및 자동판매기부근에 수동의 급탕장치 또는 가열조리기기 등이 설치되어 있는 형태의 것에 관해서는, 동허가를 요하지 않는 것으로 한다.

2. 용기포장가압가열살균식품 또는 도시락 및 기타 식품을 자동판매기내에서 온장 (상온이상의 일정온도에서 보존하는 것을 말함. 이하같음.)한 것을 판매하는 형태의 것은, 용기포장가압가열식품제조시설 또는 도시락조리시설에서의 가열 등의 조리후 판매까지 일관하여 온장이 행해지는 경우에 한함. 자동판매기내에 있어서 온장에 의한 위생상의 위해발생은 생각하기 어려우므로, 음식점영업의 허가를 요하지 않는 것으로 한다.

이 경우 온장에 의하여 시식가능한 기간이 통상의 보존조건의 경우와 비교하여 변화하는 것으로 생각되므로 식품위생법시행규칙 (소화23년 후생성령제23호) 제5조에 기초하여, 상품의 특성에 합치한 소비기한 또는 품질보존기한의 설정 등, 별도로 적절한 관리를 실시하기 위하여 제조자에게 지도지침을 강화해 주시기 바랍니다.

3. 위 기록1 및 2에 관계없이, 분명하게 손님에게 음식으로 줄 목적으로 설치된 설비를 가지고 있는 영업에 관해서는, 식품위생법시행령 (소화28년 정령제229호) 제5조의 규정에 기초하여, 종래대로 음식점영업의 허가를 요하는 것으로 한다.

자동판매기의 식품위생에 관한 자주적취급요령

(일본자동판매기공업회/일본자동판매기협회, 소화55년 7월 25일 제정)

1. 자판기의 구조, 기능에 관한 사항

식품자동판매기 (식품이 부품에 직접 접촉하는 구조를 가지는 것에 한함)의 규격기준 및 식품자동판매기에 관한 위생지도통지 (환식제1호·소화55년 1월 8일) 식품자동판매기의 구조기능에 관한 지도사항에 게재된 조건의 전부를 만족하는 것으로, 다음의 사항을 준수한다.

(1) 식품의 보존온도를 표시한 온도계는 외부에서 용이하게 볼 수 있도록 할 것. 단지, 병, 캔 및 용기포장가압가열살균식품에 있어 서비스를 목적으로 가열 및 냉각하는 것은, 외부에서 용이하게 보이도록 할 필요는 없다.

(2) 식품을 보존 또는 조리하는 부분은 쥐, 곤충, 진에 등의 침입을 방지하기 위하여 문, 뚜껑, 셔터, flapper 등으로

격벽이 설치된 구조일 것.

또 코인투입구, 통기구멍은 틈사이가 3mm이하일 것. 망목의 경우는 mesh의 간격을 말한다.

(3) 폐수가 자판기내에 저장된 경우는, 용기에서 합해지기 전에 자동정지하는 구조일 것.

(4) 카트리지식급수탱크는 이하의 조건을 만족하는 것일 것.

① 물에 직접 접촉하는 부분을 용이하게 세정할 수 있도록 급수구 또는 세정구에서 당해탱크내부에 손이 들어가는 구조로, 그 구경은 100mm이상으로 하고 내부의 밑까지의 깊이가 500mm이하로 할 것. 또, 파수부는 물이 들어가는 공동식이 아닌, 또 내면은 평활일 것.

② 운반시 당해탱크의 자판기본체와의 연결부분이 뚜껑 등으로 덮힌 구조로 있고, 또 공기구멍은 직접 외부에 노출되지 않는 구조일 것.

③ 당해탱크는 떼어지고, 또 운반이 용이한 구조이고, 내부용적은 30리터 이하일 것.

④ 당해탱크의 복수사용의 경우는 4개 이내로 하고, 또 합계내부용적이 80리터 이하일 것.

⑤ 당해탱크의 수납부는, 자판기내 또는 자판기본체에 적합하고 또 문이 시정가능한 수납박스내일 것.

(5) 살균장치 또는 세균여과장치는 이하의 조건을 만족한 것일 것.

① 당해장치는, 특정한 살균 또는 세균여과에 관한 시험을 공적시험기관 또는 후생대신이 지정한 검사기관에서 하고, 이것에 적합한 것일 것.

② 당해장치에는 사용개시년월일, 차회교환(재생)년월일, 교환(재생)의 기록, 사용조건, 사용방법, 보수점검방법 등의 기입가능한 것일 것.

(주) 카트리지식급수탱크 및 살균장치 또는 세균여과장치에 관해서는, 일본자동판매기공업회에서 구조, 기능의 적합판단을 하고, 적합품에 관해서는 해당공업회가 인정했는지의 인정서를 발행한다.

2. 자판기의 관리운영에 관한 사항

자동판매기가 설치된 당해도도부현에 정해진 식품자동판매기에 관한 관리운영기준 (관리운영기준이 정해지지

않은 도도부현은, 식품자동판매기에 관한 관리운영기준준칙)에 합치하는 것 외, 다음의 사항을 준수한다.

(1) 자판기에의 식품수납, 기구의 보수점검에 필요한 기간은, 30분을 최장한도로 하고 이를 넘지 말것.

(2) 자판기에서 판매되는 식품에 식품위생법에 기초한 규격기준이 정해져 있는 경우는, 이에 적합한 것일 것(용기포장의 경우도 같음).

(3) 자판기에의 수납시에 조리가공은 하지 말것.

(4) 식품의 변질 여부를 항상 관능적확인을 하고, 의심되는 경우에는 당해식품을 폐기할 것.

(5) 도시락을 온장 또는 냉장하는 것은 자판기내 보존기간을 24시간이내로 할 것.

(6) 카트리지식급수탱크는, 원칙적으로 일본자동판매기공업회에서 적합품으로 인정된 것을 사용하고, 급수의 세정 및 소독을 할 것.

(7) 살균장치 또는 세균여과장치는, 일본자동판매기공업회에서 적합품으로 인정된 것을 사용하는 것 외에 이하의 것을 행한다.

① 당해장치에 라벨 등에 표시되어 있는 차회교환(재생)년월일, 사용조건, 사용방법, 보수점검방법 등을 준수하면서 관리운영을 하는 것과 함께, 공급된 라벨 등에 사용개시년월일, 차회교환(재생)년월일, 교환(재생)의 기록을 기록하고, 자동판매기내부의 보기 쉬운 곳에 표시할 것.

② 정기교환부품이 있는 경우는 라벨 등의 표시에 따라 교환하고, 그 교환기록을 기입할 것.

(8) 전체 식품의 폐기물은 신속하게 처리할 것.

(9) 수납식품의 식품위생법에 기초한 표시사항(식품의 명칭, 제조업자의 주소·지명, 소비기한 또는 품질보존기한)이 외부에서 확인 가능한 구조의 자판기이외의 자판기에 있어서는, 표시판 또는 표시장치 등에 의해 필요표시사항을 바르게 표시할 것.

(10) 자판기에는 고장, 약정 등의 연락선으로서 관리자의 지명, 소재지, 및 전화번호를 명시한 통일스티커를 붙일 것.

(11) 식품위생책임자는 위생에 관한 필요한 기록을 항상 식품위생감시원이 열람하는 것이 가능하도록, 그리고 자판기설치장소의 감시가 충분히 행해질 수 있도록 상시

준비하고 있을 것. 필요한 기록으로는 이하를 말한다.

① 년1회이상 쥐, 곤충의 구제작업을 실시하고, 그 실시기록을 1년간 보존할 것.

② 수도물 이외의 물을 사용하는 것은 식용의 물을 사용하고, 년1회이상 당해사용하는 물의 수질검사를 하고, 그 결과를 1년간 보존할 것.

③ 자판기의 수납 또는 회수를 할 경우 그 품명, 수량, 소비기한 또는 품질보존기한, 제조자의 주소, 지명 및 수납 또는 회수의 일시 및 당해회수식품의 조치내용을 기록하고, 그 기록을 3개월간 보존할 것.

(12) 종사자는 정기적으로 건강진단을 받는 것과 동시에 항상 청결하게 있고, 손톱을 자르고, 머리를 덮는 것에 도 세심한 주의를 할 것.

(13) 자판기에는 영업허가를 받고 있는지의 표시를 할 것.

3. 자판기의 설치장소에 관한 사항

자동판매기가 설치된 당해도도부현의 정해져 있는 식품자동판매기에 관한 시설기준(시설기준이 정해져 있지 않은 도도부현에 있어서는, 식품자동판매기에 관한 시설기준준칙)에 합치하는 것 외에, 다음의 사항을 준수한다.

(1) 자판기의 설치부분은 자판기를 수평하게 유지할 수 있는 장소일 것.

(2) 자판기의 설치장소에는 방수성의 폐기물용기가 설치되어 있을 것.

(3) 폐기물용기는 폐수 등에 의하여 주변이 오염되지 않도록 배려되어 있을 것.

(4) 설치장소에는, 자판기 및 그 주변을 청소하기 위하여 필요한 도구류가 항상 설치되어 있을 것.

단지, 종사자가 그 도구를 가지고 다니는 경우는 이 제한을 하지 않는다.

(5) 설치장소의 주변에는 종사자가 사용할 수 있는 수세 설비가 있을 것. 