

# 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調理、販売及び製造する営業について、「食品衛生に係る営業の基準に関する条例」（平成12年愛知県条例第10号。以下「条例」という。）第2条（別表第3）の規定に関する取扱いについて定める。

## 第2 対象となる営業

飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業又は冰雪製造業を自動販売機により行う営業

## 第3 営業施設の指導方針

営業施設に対する指導については、条例第1条で規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準を遵守させるほか、条例第2条で規定する営業施設の基準（別表第3）によるものとする。

なお、この基準は自動販売機の設置場所の衛生確保の観点から定められたものであり、自動販売機を単独で設置する場合のほか、自動販売機コーナー等複数の自動販売機を設置する場合においてもその設置場所について適用とする。

## 第4 用語の定義

- 1 「設置場所」とは、営業設備としての自動販売機を設置する場所及びその営業を行うために必要な一定の場所をいう。
- 2 「衛生管理に支障のない場所」とは、営業者等が自動販売機及びこれにより取り扱われる食品等を常時管理し得る場所をいう。
- 3 「雨水を防止することができる場合」とは、食品等の収納場所及び取り出し口が雨水の影響を受けない程度の構造又は措置が講じられている場合をいう。

なお、基準にいう「ひさし、屋根等」にはテントを含めるものとする。

- 4 「その周辺」とは、同一フロア（階段の踊り場に自動販売機を設置している場合は、その上下階のいずれかを同一フロアとみなす。）において、自動販売機から歩行距離にして概ね20メートル程度の範囲をいい、これは、カートリッジ式給水タンクによる自動販売機を認めていることから設けられた基準であること。

なお、これにより自動販売機の設置場所には必ずしも給水設備及び手洗い設備を設ける必要はなくなったが、その衛生確保の観点から、導管により給水を受けている自動販売機を設置する場合はもちろんのこと、カートリッジ式給水タンクによる自動販売機を設置する場合にあっても、可能な限り、設置場所にこれら設備を設けるよう指導すること。

- 5 「必要に応じて」の字句は、自動販売機の中には、全く排水を生じないものや排水を生じても自動販売機内に備えられた排水貯水槽で足るものがあること等、設置場所において排水が生じない場合があることから設けられ

たものであること。

## 第5 運用方法

営業許可事務について、次に定めるもののほか、この要領に定めのない事項については、「愛知県食品衛生総合情報処理システムの運用について」（平成12年3月31日付け12食獣第91号）により取り扱うものとする。

1 営業許可申請は、自動販売機による同一営業場所毎にそれぞれの業種に応じて行わせること。

なお、飲食店営業に該当するものと喫茶店営業に該当するものとを併設する場合は、これを飲食店営業として取り扱うこと。

また、同一営業場所とは、自動販売機コーナー等複数の自動販売機が隣接して設置されている場合のほか、自動販売機が隣接していない場合は、同一フロア内で、全ての自動販売機相互間の距離が、歩行距離にして概ね20メートル程度のものをいう。

ただし、同一フロア、かつ、同一室内で、当該自動販売機相互の見通しがきく場合にあっては、その距離が概ね50メートル程度のものに限り、同一営業場所とみなしても差支えないものであること。

2 許可の有効期間は5年とし、許可に際しては、「自動販売機による営業に限る。」の条件を付すこと。

また、愛知県食品衛生規則（平成12年愛知県規則第83号）で定める標札を自動販売機1台につき1枚交付すること。

3 条例第2条で規定する別表第2の施設基準を適用する営業（以下、「一般営業」という。）の許可を取得している者が、同一施設内に新たに同一業種（飲食店営業には喫茶店営業を含む。以下同じ。）の自動販売機を設置した場合及び自動販売機による許可を取得している者が同一営業所内で同一業種の自動販売機を増設及び交換した場合並びに同一営業場所内で自動販売機を移動し又はその一部を廃止した場合にあっては、食品営業許可申請書記載事項変更届を提出させること。

ただし、自動販売機設置台数が50%以上増加する場合、又は自動販売機による許可を取得している者が同一営業場所内で新たに一般営業を行う場合は、新たに許可を取得させること。

4 営業許可申請書受付に当たっては、営業所の所在地欄に「〇〇会社〇〇階」、「〇〇店正面入口前」等その具体的設置場所を記載させること。

5 カップめん、冷凍食品、冷蔵食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品の自動販売機による営業許可の取扱いについては前記1から4によるほか、「飲食店営業の許可を必要とする自動販売機の範囲について」（平成11年3月30日付け11食獣第102号）によること。

## 露店営業又は自動車により行う営業及び臨時営業に関する取扱要領

### 第1 趣旨

この要領は、「愛知県食品衛生条例」（平成12年愛知県条例10号。以下「条例」という。）第4条のただし書で規定する営業を露店又は自動車により行う場合その他特別の理由がある場合の取扱いに関する事項について定める。

### 第2 定義及び対象となる営業

1 この要領において「露店営業」とは、簡易な組立式等で、容易に解体ができ又は移動が可能な営業施設により、飲食物を調理又は製造する営業をいうものであること。

なお、対象となる営業は飲食店営業及び菓子製造業とする。

2 この要領において「自動車により行う営業」とは、運行可能な自動車を用い、移動して行う営業をいうものであること。

なお、対象となる営業は飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業及び豆腐製造業とする。

3 この要領において「臨時営業」とは、条例第4条のただし書で規定する「その他特別の理由がある場合」に該当するものとしてイベント、催事等に際して、営業施設を設け、臨時的に短期間同一場所で飲食物を調理、販売又は製造する営業をいうものであること。

なお、対象となる営業は飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、アイスクリーム類製造業、乳類販売業、食肉販売業及び魚介類販売業とする。

### 第3 指導方針

営業者に対する指導については、条例第3条で規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準を遵守させるほか、次によるものとする。

#### 1 露店営業

(1) 調理又は製造できる品目及び施設における取扱方法は別記1のとおりとする。

(2) 施設の基準は、次のとおりとする。

ア 施設は、ごみ埋立地、湿地その他公衆衛生上不適当な場所を避けて設けること。

イ 施設には、じんあい、雨水等を防ぐことのできる設備を設けること。

ウ 施設には、手指、器具等が洗浄できる流水式設備を設け、かつ、飲用に適する水を衛生的に十分供給できる設備を設けること。

エ 食品及び器具類の衛生的な保管設備を設置すること。

オ 施設には、ふたのある廃棄物容器を設けること。

カ 施設には、温度計を備えた専用の冷蔵又は冷凍保存の設備を設けること。ただし、原材料又は販売する食品を冷蔵又は冷凍保存する必要がないと認められる場合にあつては、この限りではない。

#### 2 自動車により行う営業

(1) 取扱品目が限定される営業の種別及び取扱方法は別記2のとおりとする。

(2) 施設の基準は、次のとおりとする。

ア 自動車は、道路運送車両法（昭和26年法律第185号）第2条第2項に定めるもの（ただし、被けん引自動車のみの場合を除く。）とし、施設は、運転席と区画すること。

イ 施設には、取扱品目及び計画取扱量に応じた広さを有する調理場、製造場又は販売場を設けるほか、魚介類販売業で処理行為を行う場合は、処理室を設けること。

また、客席を設ける場合は、調理場と区画又は一定の区画をすること。

ウ 施設の床、側壁及び天井は、不浸透性材料又は耐水性材料で覆われていること。

エ 施設は、じんあい、昆虫等により汚染されない構造であること。

オ 施設には、飲用に適する水を衛生的に十分供給することができる貯水タンクを設け、かつ、汚水が漏れることのない十分な容量を有する汚水タンク及びふたのある廃棄物容器を設けること。

カ 施設には、手指、器具等が洗浄できる流水式設備を設けること。

また、喫茶店営業において、アイスクリーム類を小分け販売する場合は、器具の消毒設備又は殺菌設備を設けること。

キ 施設には、容器包装、器具等を衛生的に保管できる設備を設けるほか、原材料及び販売する食品をそれぞれ区別して衛生的に保存できる設備を設けること。

また、温度計を備えた専用の冷蔵又は冷凍保存の設備を設けること。ただし、原材料又は販売する食品を冷蔵又は冷凍保存する必要がないと認められる場合にあっては、この限りではない。

### 3 臨時営業

(1) 調理、販売又は製造する食品の取扱方法は別記3-1のとおりとする。

(2) 施設の基準については、調理、販売又は製造行為の内容に応じ、屋外の臨時営業の場合は別記3-2のとおり、屋内の臨時営業の場合は別記3-3のとおりとする。

## 第4 運用方法

営業許可事務について、次に定めるもののほか、この要領に定めのない事項については、「愛知県食品衛生総合情報処理システムの運用について」（平成12年3月31日付け12食獣第91号）により取り扱うものとする。

### 1 露店営業及び自動車により行う営業の許可事務

(1) 営業許可申請書は、施設及び業種ごとに施設を通常保管する場所を管轄する保健所長に提出させること。

(2) 県内の他の保健所長の許可を受けている営業者については、改めて許可を要しないこと。

(3) 県内の保健所設置市（以下「保健所設置市」という。）の区域内における営業許可を受けた施設については、当該許可業種に係る県内の区域における営業許可を受けたものとみなし取り扱うものとする。

(4) 他県に営業施設を通常保管する場所がある場合は、主たる営業区域を管轄する保健所長に許可申請書を提出させること。

(5) 営業所の所在地欄には、原則として施設を通常保管する場所を記載させるとともに、主たる営業区域を（ ）内に記載させるものとするが、不特

定の場所において営業する場合は、主たる営業区域を「愛知県内一円」と記載させること。

なお、「愛知県内一円」の場合は、食品営業許可事務処理システムにおける入力の際に、市町村コード「999（県内一円）」を入力すること。

(6) 営業設備の大要のうち、営業施設の平面図欄には、施設の平面図（露店及び自動車）、側面図（自動車）を記載させること。

(7) 許可に際して、露店により行う営業にあつては、「露店営業に限る。」の条件を付すこと。

自動車により行う営業にあつては、「自動車による営業に限る。」の条件を付し、許可証に車両登録番号を記載すること。

(8) 露店により行う営業において取り扱うことができる品目は、1店舗につき1品目を原則とするが、衛生的に支障がないと判断される場合は、複数品目を取扱っても差支えないこと。

## 2 臨時営業の許可事務

(1) 営業許可申請の受付に際しては、食品営業許可申請書の希望する有効期間の欄に実施期間が記載されていることを確認すること。

また、施設の確認の際には、別記3-4「食品取扱関係施設概要」を活用し施設基準の分類等を行うこと。

(2) 営業許可証の記書き「5 有効期限」には、申請書に記載された希望する有効期間を記載すること。

また、有効期間が経過したものは、食品営業許可事務処理システムにて廃業確認の処理を行うこと。

(3) 食品営業許可事務処理システムの新規営業許可入力の際に、営業の種類において臨時を選択し、別記3-2及び別記3-3の施設の基準における区分をアルファベットで入力すること。

また、許可に際しては、「臨時営業に限る。」の条件を付すこと。

(4) 営業許可を受けた者が、当該施設の一部または全部を解体・撤去するなどして営業を一旦中止した後、再び同一場所で施設を復元して営業を再開する場合は、新たな営業許可を必要とすること。

## 3 行政処分

行政処分は、当該施設を許可した保健所長が行うこと。

ただし、営業許可の取消し、禁停止、施設の改善命令以外の措置については、現に食品衛生監視員に監視を行わせた保健所長も行うことができるものとする。

この場合、当該施設を許可した保健所長（保健所設置市を含む。）あてに措置内容を文書等で通知すること。

なお、当該施設を許可した保健所長が保健所設置市の場合は生活衛生課へ報告すること。

露店営業で調理又は製造できる品目及び施設における取扱方法

1 調理又は製造できる品目は次のとおりとする。

(1) 飲食店営業

甘酒、アメリカンドッグ、イートポテト、いか焼、潮汁、うどん（冷やしうどんを除く。）、お好み焼き、おでん、おやき、貝汁、からあげ、関東煮、ぎょうざ、串かつ、串焼き、五平餅、コロッケ、さつまスティック、しゅうまい、酒精飲料、しるこ、スノーボール、清涼飲料水（ホット、アイス）、ぜんざい、雑煮、そば（ざるそば、冷やしそばを除く。）、たこ焼、チーズボール、チヂミ、中華そば（冷やし中華そばを除く。）、でんがく、どて煮、豚汁、煮するめ、春巻き、広島焼き、フライドポテト、フレンチドッグ（フランクフルト）、ポテト、ホルモン焼、味噌汁、焼貝、焼魚、焼そば、焼鳥、焼肉、焼餅、野菜炒め、野菜の素揚げ、リング焼

(2) 菓子製造業

飴細工、あんまき、大判焼、果実飴、果実チョコ、カステラ焼、カルメラ焼、クレープ（中身はチョコレート、あん類、ジャム類に限る。）穀物膨張菓子（砂糖等で調味したもの。）、しんこ細工、せんべい焼、たい焼、たません、チュロス、ドーナッツ、べっこう飴、みたらしだんご、ワッフル、わらび餅

2 施設における取扱方法

(1) 施設での調理工程が単純であること（施設では最終工程のみを行うこと。）。

(2) 調理又は製造は、客の求めに応じて行うものとし、長時間の作り置きを行わないこと。

(3) 使用する原材料は、施設で下処理を行わないこと。また、冷蔵又は冷凍で保存する必要がある場合は、専用の冷蔵設備又は冷凍設備で保存すること。

(4) 下処理が必要な場合は、営業許可を取得した施設等の衛生的な施設を利用すること。

(5) 冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品等の衛生確保された食品を原材料として使用するよう努めること。

(6) 食器類は原則として、ワンウェイ式とし再利用しないこと。

(7) 酒精飲料を提供する場合は、次の事項に留意すること。

ア 酒類製造業の許可のある施設において製造された酒精飲料を使用し、紙コップ等に注ぐのみの行為とすること。

イ 氷を入れる場合は、冰雪製造業の許可のある施設において製造され、かつ、砕氷された状態で販売されているものを使用すること。

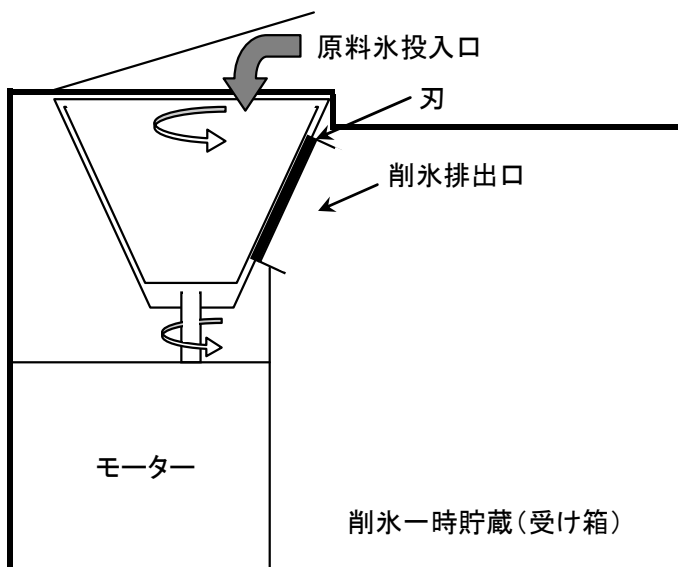
ウ 清涼飲料水で酒精飲料を割ることも認めるものとするが、その場合は清涼飲料水製造業の許可のある施設において製造された清涼飲料水を使用すること。使用した清涼飲料水は、密栓したうえで冷蔵保管し、開封日中に使い切ること。

(8) スノーボールを調理する場合は、下図のような原料氷及び削氷貯蔵部分について、密閉式の構造を有するスノーボール方式の削氷機械により行うこととし、次の事項に留意すること。

ア 削氷機械の刃及び削氷を一時貯蔵する容器は、取りはずしができ、洗浄、消毒しやすい材質及び構造であること。

- イ 原材料の氷及び削氷の取扱いに当たっては、専用の器具を使用すること。
  - ウ 原材料の氷は、冰雪製造業の許可のある施設において製造されたものを使用すること。
  - エ 削氷用蜜（シロップ）は、清涼飲料水製造業の許可のある施設において製造されたものを使用すること。
- (9) 清涼飲料水を提供する場合は、次の事項に留意すること。
- ア 清涼飲料水製造業の許可のある施設において製造された清涼飲料水を使用して紙コップ等に注ぐ、または一人分ずつ個包装された粉末清涼飲料（スープ類を除く）を熱湯で溶くのみを行うこと。なお、トロピカルドリンクの調理において、炭酸飲料及び着色用シロップを使用する場合は、あらかじめ混合したり、他の容器に移し替えたりしないこと。
  - イ 氷を入れる場合は、冰雪製造業の許可のある施設において製造され、かつ、砕氷された状態で販売されているものを使用すること。
  - ウ お茶、紅茶及びコーヒーのホットでの提供も認めるものとするが、その場合は、営業許可を取得した施設等の衛生的な施設で調理しポットに入れたものを注ぐものとする。ただし、施設において、容器にティーパック等により一人分を個別に調理して提供することも認めるものとする。
- (10) イートポテト、チーズボール及びフライドポテトを調理する場合は、次のとおりとする。
- ア 原材料は、冷凍食品を使用すること。  
 なお、摂氏マイナス15度以下に保存できる性能を有する冷凍設備で保管すること。
  - イ 原材料を解凍することなく凍結状態のまま油揚すること。

図 スノーボール方式の削氷機械略図（一例）  
 （密閉式の構造を有すること）



## 別記 2

### 自動車により行う営業で取扱品目が限定される営業の種別及び取扱方法

- 1 アイスクリーム類製造業、食肉販売業及び豆腐製造業における取扱品目は、次のとおりとする。
  - (1) アイスクリーム類製造業  
ソフトアイスクリーム類（凍結機器により硬化していないアイスクリーム類及び氷菓）の製造に限ること。
  - (2) 食肉販売業  
包装された食肉に限ること。
  - (3) 豆腐製造業  
充てん豆腐（豆腐に凝固剤を添加して容器包装に充てんした後、加熱凝固した豆腐）又は熱間包装豆腐（型箱出し、切出し後、水さらしをしないで包装し、冷却した豆腐）の製造に限ること。
- 2 施設における取扱方法
  - (1) 調理、製造又は処理については、それぞれ必要な機械・器具等を備え、施設内（自動車内）で行うこと。  
なお、販売については、この限りではないこと。
  - (2) ソフトアイスクリーム類の製造を行う場合は、次によること。  
また、飲食店営業等におけるソフトアイスクリーム類の取扱いについても同様とすること。
    - ア ソフトアイスクリーム類の製造には、市販の液状ソフトアイスクリーム原材料液（以下「原材料液」という。）を用い、原材料液は適切に殺菌すること。
    - イ 凍結機器には、原則として、原材料液を自動殺菌することができる機器を使用し、機器は所定の洗浄殺菌をすること。
    - ウ 自動殺菌ができない機器を使用する場合は、毎日営業終了後に残余のソフトアイスクリーム類及びその原材料液を取り出した後、凍結機器を洗浄殺菌すること。
- 3 その他  
1に掲げる以外の営業にあつては、製造、調理品目に応じ、必要な衛生管理が実施できるよう施設設備を整備すること。



## 別記 3 - 1

### 臨時営業により調理、販売又は製造する食品の取扱方法

- 1 調理・製造品目及び取扱量は、季節・設備等の状況を勘案すること。また、その取扱いは衛生的に行うこと。
- 2 調理又は製造に供する原材料の下処理が必要な場合は、営業許可を取得した施設等の衛生的な施設を利用し、臨時営業施設における調理行為は最小限にすること。
- 3 原材料等は、当日の販売量に見合う量を仕入れ、原則として当日中に使い切ること。
- 4 食器類は、原則としてワンウェイ式とし再利用しないこと。ただし、食器類の洗浄、消毒、保管設備を有する等、食器類を衛生的に繰り返し使用できると認められる場合は、この限りでない。
- 5 調理・加工済食品の販売については、温度管理、汚染防止等の衛生管理に留意すること。
- 6 アイスクリーム類製造業においては、ソフトアイスクリーム類（凍結機器により硬化していないアイスクリーム類及び氷菓）の製造に限ること。
- 7 食肉販売業の営業施設で取り扱う食肉は、あらかじめ包装されたものに限ること。  
ただし、処理室を設ける場合は、この限りではないこと。
- 8 魚介類販売業の営業施設で取り扱う魚介類は、丸売り又はあらかじめ包装されたものに限ること。  
ただし、処理室を設ける場合は、この限りではないこと。

### 臨時営業の施設の基準（屋外）

| 施設の基準<br>調理、販売又は<br>製造行為の内容 |   | 施設の構造                   |                    | 区画 |   | 床*2 | 洗浄設備*7 |   |            |                     | 流水式手洗い*5*7 |      |            | 排水  |     | 食品・器具等保管設備       |     |                     | 換気設備 | 廃棄物<br>容器<br>(蓋付) |               |     |
|-----------------------------|---|-------------------------|--------------------|----|---|-----|--------|---|------------|---------------------|------------|------|------------|-----|-----|------------------|-----|---------------------|------|-------------------|---------------|-----|
|                             |   | 耐水性*1<br>耐水性*1<br>耐水性*1 | 全面区画<br>4方区画<br>*1 | 給水 |   |     | シンク    |   | 水道直結<br>*8 | 蛇口付タ<br>ンク・18以<br>上 | 2槽以上       | 1槽以上 | 水道直結<br>*8 | タンク | 消毒  | 下水等へ<br>排水<br>*8 | 貯留槽 | 電気冷凍<br>庫、電気<br>冷蔵庫 |      |                   | 氷・ドライ<br>アイス等 | 戸棚等 |
|                             |   |                         |                    | ○  | ○ |     | ○      | ○ |            |                     |            |      |            |     |     |                  |     |                     |      |                   |               |     |
| A                           | ビン缶詰等の飲料等の分注又は加温、ディスペンサー等による飲料の販売等ほとんど調理行為を行わないもの   | ○                       |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○                   |            |      | ○          |     | ○   |                  |     | ○                   |      |                   | ○             |     |
| B                           | ①下処理済みの中間製品を使用し、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの<br>②原材料を多少の下処理を行い、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの | ○                       |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○*6                 |            |      | ○          |     | ○*6 |                  |     | ○*6                 |      | ○                 |               | ○   |
| C                           | アイスクリームの小分け、かき氷   | ○                       |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○                   |            |      | ○          |     | ○   |                  |     | ○                   |      | ○                 |               | ○   |
| D                           | 調理行為に多量の水及び大きな熱源を必要とするもの  | ○*6                     |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○*6                 |            |      | ○          |     | ○*6 |                  |     | ○*6                 |      | ○*6               |               | ○   |
| E                           | 危害度の高い食品の調理行為を伴うもの  | ○                       |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○                   |            |      | ○          |     | ○   |                  |     | ○                   |      | ○                 |               | ○   |
| F                           | 鮮魚介類（丸売り、包装済）、食肉（包装済）及び乳類の販売等   | ○                       |                    | ○  |   | ○   |        |   |            | ○*6                 |            |      | ○          |     | ○*6 |                  |     | ○*6                 |      | ○                 |               | ○   |

注) \*1 3側面（右・左・背面）と天井の4方を囲い、前面はカウンターを認める。施設の材質は合成樹脂等の耐水性又は不浸透性のものが望ましい。  
 \*2 原則として不浸透性材料とすること。なお、施設の構造がテントの場合は、ビニールシートを敷く等により、地面からのじんあいの飛散防止措置をとること。  
 \*3 使い捨て容器を使用しない場合は、シンクを1槽、増設すること。  
 \*4 使い捨て容器を使用する場合は、衛生上支障がなければシンクを設置しなくても可とする。  
 \*5 石けん、消毒液（アルコール、逆性石けん等）、手ふき（ペーパータオル等）を備えること。  
 \*6 取扱い量、調理方法を勘案して、衛生上支障がないと認められる場合には、1つ右側の項を適用することができ、右側の項がないときはその基準を適用しないことができる。  
 \*7 飲用適の水を十分に供給できるものであること。  
 \*8 給水を水道直結とした場合は、下水等へ排水すること。

### 臨時営業の施設の基準（屋内）

| 施設の基準<br>調理、販売又は<br>製造行為の内容 | 施設の構造   |                                    | 区 画  |             |             | 床*3 | 洗浄設備*8      |                     |           |      | 流水式手洗い*6*8  |     |    | 排 水               |     | 食品・器具等保管設備          |               |     | 換気設備 | 廃棄物<br>容器<br>(蓋付) |
|-----------------------------|---|------------------------------------|------|-------------|-------------|-----|-------------|---------------------|-----------|------|-------------|-----|----|-------------------|-----|---------------------|---------------|-----|------|-------------------|
|                             | フレハブ、カ<br>ブセルシヨッ<br>ブ等  | 耐水性テ<br>ト、ポー<br>ド等の<br>パーテー<br>ション | 全面区画 | 4 方区画<br>*1 | 3 方区画<br>*2 |     | 給 水         |                     | シンク       |      | 水道直結<br>*10 | タンク | 消毒 | 下水等へ<br>排水<br>*10 | 貯留槽 | 電気冷凍<br>庫、電気<br>冷蔵庫 | 氷・ドライ<br>アイス等 | 戸棚等 |      |                   |
|                             |   |                                    |      |             |             |     | 水道直結<br>*10 | 蛇口付妙<br>カ、18%以<br>上 | 2槽以上      | 1槽以上 |             |     |    |                   |     |                     |               |     |      |                   |
| A                           | ビン缶詰等の飲料類の分注又は加温、ディスペンサー等による飲料の販売等ほとんど調理行為を行わないもの   | ○                                  |      |             | ○           | ○   |             |                     | ○*5       |      | ○           | ○   |    | ○                 |     | ○                   | ○             |     | ○    |                   |
| B                           | ①下処理済みの中間製品を使用し、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの<br>②原材料に多少の下処理を行い、蒸す、焼く、炒める、ゆでる、揚げる、煮る等の最終調理行為を行うもの | ○                                  |      | ○*7         |             | ○   | ○*7         |                     | ○*4<br>*7 |      | ○*7         |     | ○  | ○*7               |     | ○*7                 |               | ○   | ○    |                   |
| C                           | アイスクリームの小分け、かき氷   | ○                                  |      | ○           |             | ○   | ○           |                     | ○         |      | ○           |     | ○  |                   | ○   |                     | ○             |     | ○    |                   |
| D                           | 調理行為に多量の水及び大きな熱源を必要とするもの  | ○*7                                |      | ○*7         |             | ○   | ○*7         |                     | ○*7       |      | ○*7         |     | ○  | ○*7               |     | ○*7                 |               | ○   | ○*7  |                   |
| E                           | 危害度の高い食品の調理行為を伴うもの  | ○*7                                |      | ○*7         |             | ○   | ○           |                     | ○         |      | ○           |     | ○  |                   | ○   |                     | ○             | ○*7 | ○    |                   |
| F                           | 鮮魚介類（丸売り、包装済）、食肉（包装済）及び乳類の販売等   | ○                                  |      |             |             | ○   |             |                     |           |      | ○*7         |     | ○  | ○*7               |     | ○*7                 |               | ○   | ○    |                   |

- 注) \*1 3側面（右・左・背面）と天井の4方を囲い、前面はカウンターを認める。施設の材質は合成樹脂等の耐水性又は不浸透性のものが望ましい。  
 \*2 3側面（右・左・背面）を囲い、前面はカウンターを認める。  
 \*3 原則として、不浸透性で掃除しやすい構造であること。ただし、衛生上支障がない場合はこの限りでない。  
 \*4 使い捨て容器を使用しない場合は、いずれもシンクを1槽、増設すること。  
 \*5 使い捨て容器を使用する場合は、衛生上支障がなければシンクを設置しなくても可とする。  
 \*6 石けん、消毒液（アルコール、逆性石けん等）、手ふき（ペーパータオル等）を備えること。  
 \*7 取扱量、調理方法を勘案し、衛生上支障がないと認められる場合には、1つ右側の項を適用することができ、右側の項がないときはその基準を適用しないことができる。  
 \*8 飲用適の水を十分に供給できるものであること。  
 \*9 食品の催事コーナー等、フロア全体の衛生管理が可能である場合は3方区画を認める。  
 \*10 給水を水道直結とした場合は、下水等へ排水すること。

## 食品取扱関係施設概要

※太枠内をご記入ください。

|          |    |           |
|----------|----|-----------|
| 営業者      | 住所 |           |
|          | 氏名 | 電話        |
| ☆業務従事責任者 | 電話 | (食品衛生責任者) |

☆営業者でない者が業務に従事する際の責任者である場合は、その氏名等をご記入ください。

|       |                    |    |             |
|-------|--------------------|----|-------------|
| 営業の種類 | 飲食店営業、菓子製造業、その他( ) |    |             |
| 実施期間  | 年 月 日～ 年 月 日       | 分類 | *の適用<br>有・無 |

## 1 取扱品目

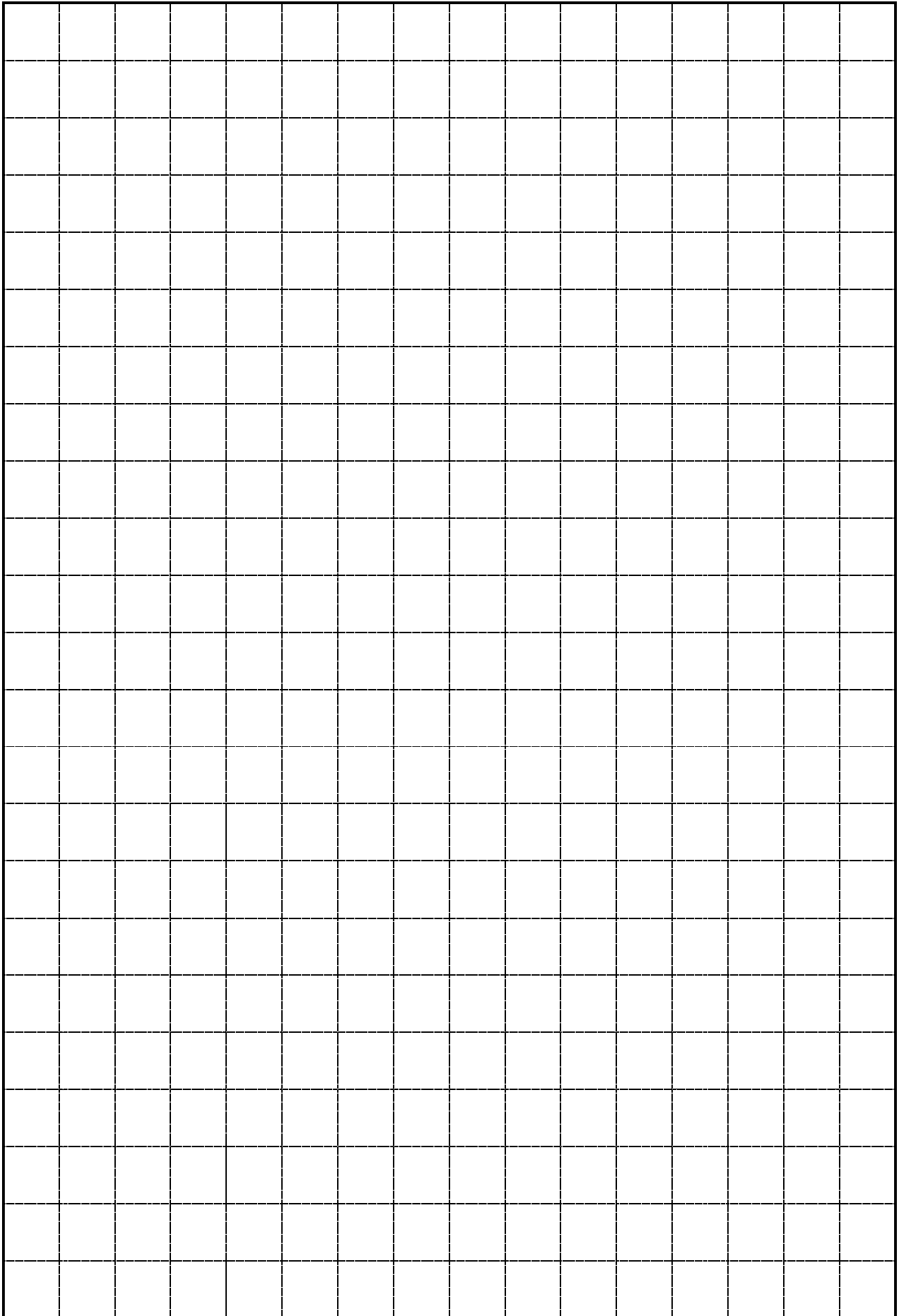
| 取扱品目 | (調理又は製造を行う場合)<br>(販売のみを行う場合) | 原材料の形態から提供までの方法<br>食品の保管及び陳列の方法 | 最大取扱予定<br>数量 / 1日 |
|------|------------------------------|---------------------------------|-------------------|
|      |                              |                                 |                   |
|      |                              |                                 |                   |
|      |                              |                                 |                   |

## 2 施設及び設備関係

|        |                                 |        |               |
|--------|---------------------------------|--------|---------------|
| 施設の構造  | プレハブ、テント、組立式、その他( )             |        |               |
| 給水     | 水道直結、用水タンク( 個 )                 |        |               |
| 手洗い設備  | 水道直結、流水式タワ、消毒剤入り容器、その他( )       |        |               |
| 食品保管設備 | 冷蔵庫( 個)、冷凍庫( 個)、アイスボックス( 個)、その他 |        |               |
| 洗浄設備   | 流し( 槽 )                         | 器具保管設備 | 製( 個 )        |
| 換気設備   |                                 | 使用食器   | 使い捨て容器、その他    |
| 排水     | 下水直結、その他( )                     | 廃棄物容器  | ふた付容器( 個)、その他 |

3 営業施設の平面図(主要設備の配置及び寸法を記入してください。)1コマ

メートル



区画【 全面区画 4方区画 3方区画 】