

く。)を内容物とするものを除く。以下4において同じ。)の目の定める規格に適合するものであること。

2. 合成樹脂ラミネート容器包装を製造する者は、製造した当該容器包装を殺菌し、合成樹脂ラミネート及び金属缶を用いる容器包装に用いられる合成樹脂ラミネート又は金属を製造する者は、製造した合成樹脂ラミネート又は金属を殺菌すること。ただし、殺菌効果を有する方法で製造されたものにあつては、この限りでない。

5 氷菓の製造等に使用する器具

(1) 氷菓の製造に使用する器具は、洗浄に容易な構造を有し、内面及び接触面は平滑で、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) 氷菓の分注機械及び打栓機械は、洗浄及び殺菌が容易で、かつ、汚染を防止できるものでなければならない。

(3) 氷菓の保存又は運搬のための容器は、防塵(じん)及び防虫の装置を有し、その融解水が氷菓に直接接触しないような構造でなければならない。

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

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つては、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が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、こん虫等の浸入及び塵(じん)埃(あい)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（じん）埃（あい）等による汚染を防止できるものであること。ただし、塵（じん）埃（あい）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つては、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つて、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つては、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つた場合は、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つては、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つては、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（3）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つては、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つて、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つては、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つては、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つた場合は、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つて、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つては、この限りでない。

イ 冷凍するものにあつては、 -15°C 以下

ロ 冷蔵するものにあつては、 10°C 以下

ハ 温蔵するものにあつては、 63°C 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つては、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つて、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つては、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つては、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（はく）製容器又は組合せ容器（紙、合成樹脂）製容器は、この限りでない。

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。)であつて、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つては、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（はく）製容器又は組合せ容器であつて、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) 金属製のものにあつては、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つては、2 清涼飲料水（原料用果汁を除く。以下2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（はく）製容器包装の規定を準用する。

F 器具及び容器包装の製造基準

1 銅製又は銅合金製の器具及び容器包装は、その食品に接触する部分を全面スズメッキ又は銀メッキその他衛生上危害を生ずるおそれのない処置を施さなければならない。ただし、固有の光沢を有し、かつ、さびを有しないものは、この限りでない。

2 器具又は容器包装の製造に際し、化学的合成品たる着色料を使用する場合は、食品衛生法施行規則別表第1に掲げる着色料以外の着色料を使用してはならない。ただし、うわぐすり、ガラス又はホウロウへ融和させる方法その他食品に混和するおそれのない方法による場合はこの限りでない。

3 氷菓の紙製、経木製又は金属箔（はく）製の容器包装は、製造後殺菌しなければならない。

4 器具又は容器包装を製造する場合は、特定牛の脊柱を原材料として使用してはならない。ただし、次のいずれかに該当するものを原材料として使用する場合は、この限りでない。

(1) 特定牛の脊柱に由来する油脂を、高温かつ高圧の条件の下で、加水分解、けん化又はエステル交換したもの

(2) 月齢が30月以下の特定牛の脊柱を、脱脂、酸による脱灰、酸若しくはアルカリ処理、ろ過及び138℃以上で4秒間以上の加熱殺菌を行つたもの又はこれらと同等以上の感染性を低下させる処理をして製造したもの