

様式第七（第4条関係）

新技術等実証計画の認定申請書

令和3年4月28日

厚生労働大臣 田村 憲久 殿
経済産業大臣 梶山 弘志 殿

東京都江東区福住2-5-4
IXINAL 門前仲町4F
株式会社 New Innovations
代表取締役 中尾 溪人

生産性向上特別措置法（以下「法」という。）第11条第1項の規定に基づき、下記の計画について認定を受けたいので申請します。

記

1. 新技術等実証の目標

(1) 背景

申請者の事業は、「Robotics×無人店舗×コーヒー」をコンセプトにした、世界初の需要予測AIカフェロボット「root C（ルートシー）」により、待ち時間を最短にした上で、一人ひとりの好みに合ったコーヒーを提供するサービスである。root Cによるコーヒーの提供方法として、具体的には以下の2つの方法を想定している。

- ① コーヒーの購入を希望する利用者が、事前に申請者のアプリケーションを通じて時間を指定した上でコーヒーを注文し、指定した時間にroot Cの設置してある場所を訪問することで、注文したコーヒーが直ちに提供されるという方法
- ② 需要予測AIに基づく分析結果に基づき、ある時間に購入されることが多いコーヒーをその時間に用意し、root Cの設置場所を訪問した利用者に対してコーヒーを直ちに販売するという方法

これらの方法により、人を配置することなく、待ち時間不要で本格的なコーヒーを提供することが可能となる。また、root Cでは、高品質のコーヒー豆や高度な注文・調理管理システム、多数のセンシング情報に基づくハードウェアの高度なインテグレーションと遠隔監視技術等によって、既存のコーヒーマシーンの品質を大きく上回る本格的なコーヒーの提供を実現することを目指している。ドリップコーヒーのほか、牛乳を使用してカフェラテ等の提供も行いたいと考えている。

(2) 将来構想

日本では、コーヒーの消費量が年々増加しているが、コーヒーの提供に関して以下のような課題が存在しており、root Cではこれらの課題の解決を目指している。

① 適当な購入場所がない・購入まで時間がかかる

コーヒーショップの店舗数の増加やコンビニにおけるコーヒーマシーン設置の普及により、カフェラテ等を含む一定レベルの本格的なコーヒーを購入できる場所は増えてきているが、オフィスの最寄り駅からオフィスまでの経路等の生活導線上に購入できる店舗やコンビニがない場所はまだまだ多く存在する。

また、店舗やコンビニがある場合でも、ドリップ等に一定の時間を要するというコーヒーの性質もあって、通勤時や昼食時などは混雑し、コーヒーを購入するまでに時間がかかるのが現状である。まとめて調理を行うことにより、提供時間の短縮を実現している事例も見られるが、コーヒーの味が落ちてしまうという課題がある。

このような課題に対し、カップ式自動販売機のような箱型の機械であるroot Cであれば、わずかな設置スペースで足りるため、駅構内や改札口、オフィスビルのエントランスなど、至るところに設置することが可能である。また、前記(1)記載の提供方法により、利用者が来るよりも先にコーヒーを淹れ始めることが可能となり、ドリップに時間をかけて本格的なコーヒーを準備しつつ、利用者が欲しいと思ったタイミングで提供することができることになる。

② 飲食業界の人手不足

飲食業界では人手不足が深刻な問題となっており、今後も、日本の人口が減少し高齢化が進んでいくことで、人手不足の問題はさらに悪化の一途をたどることが予想されている。そのため、人員を必要とする一般的なコーヒーショップやコンビニでコーヒーを提供することには限界がある。

root Cでは、無人でのコーヒー等の提供を想定しており、1日1回のメンテナンスを行う以外には無人での対応が可能であるため、一度設置してしまえば少ない人員でのオペレーションが可能となる。また、コンビニでも24時間営業を見直すなど労働環境に対する目はより一層厳しいものになっているが、root Cであれば24時間いつでもコーヒーを提供することができる。

申請者としては今後root Cによるコーヒーの提供だけでなく、飲食業をはじめとした様々な業態において、申請者のソリューションを活用した人手不足の解決および生産性の向上に寄与できる事業の展開を考えている。また、申請者は、無人化を幅広く進める中で新しいまちづくりや働き方の実現に寄与することを目指しており、「地方創生SDGs官民連携プラットフォーム」にも参画している。

2. 次に掲げる新技術等実証の内容

(1) 新技術等及び革新的事業活動の内容

root Cは、既存のコーヒーマシンにない高度な注文・調理管理システムや品質管理機能等を実装し、本格的なコーヒーやカフェラテの提供を可能とするとともに、遠隔からの予約注文を受けて抽出した上で一時保管する機能や、需要予測に基づいて注文前からコーヒー等を準備・一時保管する機能も有している。

これまでは、本格的なコーヒーやカフェラテを提供しようとする場合、コーヒー等の抽出に一杯ごとに時間がかかってしまい、十分な数を提供できないという課題があった。root Cに実装されているシステムを組み合わせることで、利用者の待ち時間を可能な限り少なくし、淹れたての本格的なコーヒー等を多数の利用者に提供する。

また、root Cを本格展開する際には、温度管理や洗浄など必要な衛生管理を行うが、人を常駐させず、遠隔及び巡回で衛生管理を行うことを想定しているため、品質を担保しつつ人手不足の解消を実現する。

具体的には、当面は、食品衛生法施行令第35条第1号(※1)に規定される飲食店営業のうち食品衛生法施行規則第66条の3第1号の喫茶店営業(以下「飲食店営業・喫茶店営業」という。※2)に係る食品衛生法第55条第1項の許可を取得した上で、無人店舗として営業を行う方法を想定している。

※1 本申請書に記載の法令等の条項番号は、特に注記がない限り、令和3年6月1日時点のものとする。以下同じ。

※2 飲食店営業・喫茶店営業は、本申請書提出時点における食品衛生法施行令第35条第2号の喫茶店営業(自動販売機以外)に相当する。

(2) 法第2条第2項第1号に規定する実証の内容及びその実施方法

① 実証の概要

申請者は、食品衛生法第55条第1項（令和3年5月末日以前に許可を得る場合には食品衛生法第52条第1項）に基づき飲食店営業・喫茶店営業の許可を受けて、root Cを設置した飲食店において、令和3年6月中旬以降準備が整った日からを実証期間として、無人店舗として営業の実証を行う。

② 準備段階

root Cを設置するために、飲食店営業の許可（令和3年5月末日以前に許可を得る場合には喫茶店営業（自動販売機以外）の許可）の取得に必要な工事等を行ったうえでroot Cを設置し、管轄の保健所から同営業許可を得る。root Cの構造は、じん埃、廃水及び廃棄物による汚染防止、ねずみ及び昆虫の侵入を防止でき、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。

実証前の準備期間においては、店舗に食品衛生責任者又は従事者が常駐した上で営業し、食品衛生責任者又は従事者を常時配置しない無人店舗としての営業の実証を開始する日から、実証期間とする。

③ 実行段階

実証期間における営業中は、食品衛生責任者又は従事者が当該店舗に常駐せず、以下の④に記載の措置により衛生管理を行う体制を整えた上で、飲食店営業・喫茶店営業の無人店舗として、root Cによるコーヒーの提供を行う。

root Cでは、利用者からアプリケーションを通じて時間指定で注文を受け、指定された時間に完成するようにコーヒーの抽出を始める。抽出が完了したコーヒーは、当該利用者のみがアプリケーションによって開けることのできるロッカーに保管し、到着した利用者に対して提供をする。ただし、利用者が指定した時間の始期から10分以内に取りに来なかった場合には、自動的に破棄することとする。

④ 実証を実施するために講ずる主な措置

root Cのメンテナンスは、一日に1回を予定しており、コーヒー豆や牛乳等の補充を行うとともに、食品衛生責任者又は従事者が、内部の清掃や部品の交換を行う。洗浄が必要な部品は全て取替えが可能か洗浄を行うことが可能であり、現地で洗浄済みの清潔な部品に交換した後、使用済みの部品を十分な洗浄設備が整った場所に運び、洗浄を行う。

root C内部に設置されるセンサーによって常時温度の管理を行うこととし、遠隔で、温度等の衛生状態を常時管理する。管理している温度状況に問題がある場合には、直ちに牛乳を利用した製品の提供を中止できるようにする。

(3) 法第2条第2項第2号に規定する分析の内容及びその実施方法

本実証では、食品衛生責任者又は従事者が常駐していない場合であっても、root Cの品質管理機能による常時の管理、遠隔からの監視及び定期的な人の手による清掃等のメンテナンスの体制が確保されていれば、食品衛生法に基づく一般的な衛生管理が確保でき、飲食店営業・喫茶店営業の無人店舗として、食品衛生法の保護法益が損なわれないことを確認する。

なお、上記の分析は、一定の要件を満たした機器を用いた無人販売に関する分析である。root Cは機能的にはカップ式自動販売機に相当するものとも言えることから、本件における一定の要件を分析することは、結果的に、自動販売機に関する食品衛生法関連規定についても検証したことになると考えられる。

root Cに関連する自動販売機に関する規定の具体的な問題としては、①別紙3の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」の規定及びその解釈（通達）により、自動販売機で牛乳等を販売する場合には密せん・密閉された状態のまま引き渡さなければならないとされており、牛乳を用いたカフェラテの製造・販売が制限されていること、②別紙3の「食品、添加物等の規格基準・第3」の規定との関係で、どのような調理及び販売の方法であれば「調理が販売の都度」行われたこととなるか、が挙げられる。

本実証では、①について、root Cの品質管理機能による常時の管理及び定期的な人の手による補充・清掃等のメンテナンスの体制が確保されていれば、無人店舗による飲食店営業・喫茶店営業の体制で、自動販売機により提供を行う場合と変わりのない適切な乳等の品質管理を行うことが可能なことを確認することができる。また、②については、root Cにより提供されるコーヒーは、利用者が事前にアプリケーションを通じて注文し決済をしたことを受けて利用者の到着前に作り始められるものの、長くともコーヒーを淹れ終わってから20分以内のみ購入者が引き取り行為が可能な運用が適切に確保されており、調理が「都度」行われているとして、これを認めても衛生上特段の問題は生じないことを確認する。

3. 新技術等実証の実施期間及び実施場所

実施期間：2021年6月中旬以降準備が整った日～同年9月30日

※実証の結果を踏まえ、食品衛生法に基づく一般的な衛生管理の確保の観点から支障がない場合は無人店舗として10月以降も営業を継続する予定

実施場所：千代田区

4. 参加者等の具体的な範囲及び当該参加者等の同意の取得方法

root Cの設置場所の所有者又は管理者からは、事前に書面によって同意を取得する。

利用者からは、アプリケーションを通じて注文を受け付ける際、当該アプリケーションの注文画面において同意取得画面を表示し、当該画面の内容に同意しない限り注文できない形とすることで、電磁的方法により同意を取得する。

5. 新技術等実証の実施に必要な資金の額及びその調達方法

全て自己資金で対応する想定である。

6. 法第2条第2項第2号に規定する規制に係る新技術等関係規定の条項

(1) 新技術等関係規定等

食品衛生法第51条第1項及び第2項

関係法令：食品衛生法第60条第2項、食品衛生法施行規則第66条の2第1項、別表第17

- ① 食品衛生法第51条第2項においては、営業者は、同条第1項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならないこととされている（また、営業者が同項の規定に違反した場合には、厚生労働大臣は、同法第60条第2項の規定により、営業を禁止し、又は停止することができる）。

また、同法第51条第1項では、厚生労働省は、一般的な衛生管理に関すること（同項第1号）に関する基準を定めるものとし、同項に基づく食品衛生法施行規則第66条の2第1項、別表第17においては、「一 食品衛生責任者等の選任」、「二 施設の衛生管理」、「三 設備等の衛生管理」などを定めている。

- ② 無人店舗における衛生管理については、厚生労働省は、「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」（令和2年6月1日最終改正）を発売しており、問28において、「（食品衛生責任者等の選任）無人店舗や調理機能を有する自動販売機の場合、食品衛生責任者はどのようにして衛生管理にあたればよいのですか。」との問いに対して、「食品衛生責任者が無人店舗又は自動販売機を巡回するなどにより衛生管理に当たることが可能です。」としてい

る。かかる回答に照らせば、無人店舗を開設することも認められ、法令上、店舗に食品衛生責任者を常時配置することが求められるものではないと解される。

(2) 事実関係及び関係法令の適用関係

- ① 申請者は、食品衛生法第55条第1項（令和3年5月末日以前に許可を得る場合には食品衛生法第52条第1項）に基づき飲食店営業・喫茶店営業の許可を受けて、root Cを設置した飲食店において、令和3年6月中旬以降を実証期間として、無人店舗として営業の実証を行うものである。

当該無人店舗における衛生管理については、食品衛生責任者を選任し、センサー等により温度等の衛生状態を遠隔で常時管理するとともに、食品衛生責任者又はその従事者が一日1回のメンテナンス、洗浄後の部品との取替えを行う方法等適切な運用により、衛生管理を行うものである。

上記事実関係に関する新技術等関係規定の適用関係について、上述の方法により衛生管理を行うことは、食品衛生法第51条第2項に違反するものではないと考える。

- ② なお、上記のとおり、申請者は、法令に従って東京都から飲食店営業・喫茶店営業の許可を受けて、無人店舗として営業の実証を行うものであり、飲食店営業・喫茶店営業の許可を受ける店舗に対しては、自動販売機の許可を受けた場合における乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第3条及び別表二(5)13、食品、添加物等の規格基準第3 E 4の規定は適用されず、これらの規定に違反するものではない。

新技術等関係規定及び関係法令並びに参照条文の規定は、別紙1～3のとおり。

7. 規制の特例措置の適用を受けて新技術等実証を実施する場合には当該規制の特例措置の内容なし

8. 連絡責任者の氏名、住所、電話番号及び電子メールアドレス

株式会社New Innovations

取締役 山田奨

東京都江東区福住2-5-4

IXINAL門前仲町4F

代表電話番号：03-4405-3180

携帯電話番号：090-6527-8044

メールアドレス：tsutomu@newinov.com

9. その他

なし

別紙1：新技術等関係規定、関係法令

食品衛生法	食品衛生法施行規則等
<p>第五十一条 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十四条及び第五十七条第一項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、<u>厚生労働省令</u>で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。</p> <p>一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他<u>一般的な衛生管理</u>に関すること。</p> <p>二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。</p> <p>2 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、<u>厚生労働省令</u>で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。</p>	<p>第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、<u>別表第十七</u>のとおりとする。</p> <p>2 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、<u>別表第十八</u>のとおりとする。</p> <p>3 営業者は、<u>法第五十一条第二項</u>（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。</p> <p>一 食品衛生上の危害の発生を防止のため、<u>施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画</u>（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。</p> <p>二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための<u>手順書</u>（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。</p> <p>三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の</p>

	<p>保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。</p> <p>四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p> <p>4 (略)</p> <p>別表第十七 (第六十六条の二第一項関係)</p> <p>一 <u>食品衛生責任者等の選任</u></p> <p>イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者 (法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。) は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。</p> <p>ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。</p> <p>(1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者</p> <p>(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法 (昭和二十八年法律第百十四号) 第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (平成二年法律第七十号) 第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者</p> <p>(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者</p> <p>ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること (法第五十四条の営業 (法第六十八条第三項において準用する場合を含む。) に限る。)</p> <p>(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p>
--	--

	<p>へ (略)</p> <p>二 <u>施設の衛生管理</u></p> <p>イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。</p> <p>ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。</p> <p>ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>へ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。</p> <p>ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。</p> <p>三 <u>設備等の衛生管理</u></p> <p>イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。</p> <p>ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。</p> <p>ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。</p> <p>ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</p> <p>へ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分</p>
--	---

	<p>注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。</p> <p>ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。</p> <p>チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。</p> <p>リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。</p> <p>ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。</p> <p>ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p> <p>四 使用水等の管理（略）</p> <p>五 ねずみ及び昆虫対策（略）</p> <p>六 廃棄物及び排水の取扱い（略）</p> <p>七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理（略）</p> <p>八 検食の実施（略）</p> <p>九 情報の提供（略）</p> <p>十 回収・廃棄（略）</p> <p>十一 運搬（略）</p> <p>十二 販売（略）</p> <p>十三 教育訓練（略）</p> <p>十四 その他（略）</p> <p>別表十八（第六十六条の二第二項関係）</p> <p>一 危害要因の分析 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。</p> <p>二 重要管理点の決定</p>
--	---

	<p>前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。</p> <p>三 管理基準の設定 個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。</p> <p>四 モニタリング方法の設定 重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。</p> <p>五 改善措置の設定 個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。</p> <p>六 検証方法の設定 前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。</p> <p>七 記録の作成 営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。</p> <p>八 令第三十四条の二に規定する営業者 令第三十四条の二に規定する営業者（第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。</p> <p>○HACCP に沿った衛生管理の制度化に関するQ&A（平成30年8月31日作成（最終改正：令和2年6月1日）） 問 28 （食品衛生責任者等の選任）無人店舗や調理機能を有する自動販売機の場合、食品衛生責任者はどのようにして衛生管理にあたればよいですか。 ○ 食品衛生責任者が無人店舗又は自動販売機を巡回するなどにより衛生管理に当たることが可能です。</p>
--	---

3 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

第六十条 都道府県知事は、営業者が第六条、第八条第一項、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第十九条第二項、第二十条、第二十五条第一項、第二十六条第四項、第四十八条第一項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合、第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合、第五十五条第二項第一号若しくは第三号に該当するに至った場合又は同条第三項の規定による条件に違反した場合においては、同条第一項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

2 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具又は容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第六条、第八条第一項、第十条第二項、第十一条、第十二条、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第二十六条第四項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合又は第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

別紙2 参照条文（営業の許可）

食品衛生法、食品衛生法施行令	食品衛生法施行規則等	食品衛生法施行条例（東京都）
<p>●食品衛生法 第五十四条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、<u>政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準</u>を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。</p> <p>●食品衛生法施行令 第三十五条 法第五十四条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。</p> <p>一 飲食店営業 二 調理の機能を有する自動販売機（容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。）により食品を調理し、調理された食品を販売する営業 三～三十二（略）</p>	<p>●食品衛生法施行規則 第六十六条の七 法第五十四条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に<u>共通する事項</u>については別表第十九、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二十、法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第十九及び別表第二十の基準に加え、別表第二十一のとおりとする。</p> <p>第六十六条の三 令第三十四条の二第二号の厚生労働省令で定める営業者は、次のとおりとする。</p> <p>一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業を行う者（喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を行う者及び法第六十八条第三項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。） （略）</p>	<p>●食品衛生法施行条例 （営業施設の基準） 第三条 法第五十四条の規定に基づく営業施設の基準は、令第三十五条各号に掲げる<u>営業</u>（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に<u>共通する基準</u>、同条各号に掲げる営業ごとの基準及び法第十三条第一項の基準又は規格に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準とし、<u>別表第二</u>のとおりとする。ただし、営業の形態、土地の状況その他特別の事情により、知事が衛生上支障がないと認めた事項については、しんしゃくすることができる。</p>

	<p>別表第十九（第六十六条の七関係）</p> <p>一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。</p> <p>三 施設の構造及び設備 イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染</p>	<p>別表第二（第三条関係） 営業施設の基準</p> <p>第一 令第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に共通する基準</p> <p>一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合は、これらと区画されていること。</p> <p>三 施設の構造及び設備 イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚</p>
--	--	---

	<p>を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。</p> <p>ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</p> <p>ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。</p> <p>ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必</p>	<p>染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。</p> <p>ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</p> <p>ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。</p> <p>ヘ 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」とい</p>
--	--	---

	<p>要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</p> <p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。 (1) 十分な排水機能を有し、かつ、</p>	<p>う。)又はこれ以外の飲用に適する水(以下「飲用に適する水」という。)を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>ト 法第十三条第一項の基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業におけるへの基準の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できる旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの基準の適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>チ 従事者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</p> <p>リ 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</p>
--	--	--

	<p>水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。</p> <p>(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>(3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p> <p>ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温</p>	<p>(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。</p> <p>(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>(3) 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p> <p>ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温</p>
--	--	--

	<p>度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p> <p>タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</p> <p>ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p> <p>四 <u>機械器具</u></p> <p>イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「<u>機械器具等</u>」という。）は、<u>適正に</u>洗浄、保守及び点検をすることができる</p>	<p>度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p> <p>タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</p> <p>ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p> <p>四 <u>機械器具</u></p> <p>イ 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「<u>機械器具等</u>」という。）は、<u>適正に</u>洗浄、保守及び点検をすることができる構造であるこ</p>
--	---	--

	<p><u>構造であること。</u></p> <p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p> <p>ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、<u>洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</u></p> <p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて<u>洗浄及び消毒が可能な構造であること。</u></p> <p>ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p> <p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、<u>温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</u></p> <p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p> <p>五 その他</p> <p>イ <u>令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。</u></p>	<p><u>と。</u></p> <p>ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。</p> <p>ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、<u>洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</u></p> <p>ニ 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて<u>洗浄及び消毒が可能な構造であること。</u></p> <p>ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p> <p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、<u>温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</u></p> <p>ト 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p> <p>五 その他</p> <p>イ <u>令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、三のヨの基準を適用しない。</u></p>
--	---	--

	<p>ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することができる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第二十第一号（1）において同じ。）<u>をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</u></p> <p>（1）床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>（2）排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>（3）冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>（4）食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入</p>	<p>ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することができる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。第二の一の(1)において同じ。）<u>をする場合にあっては、イの規定によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。</u></p> <p>（1）床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>（2）排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>（3）冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>（4）食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入</p>
--	---	--

第五十五条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して二年を経過しない者

二 第五十九条から第六十一条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

3 都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ことのできない構造である場合は、区画されていることを要しないこととすることができる。

<p>第六十一条 都道府県知事は、営業者がその営業の施設につき<u>第五十四条の規定による基準に違反した場合</u>においては、その施設の整備改善を命じ、又は第五十五条第一項の許可を取り消し、若しくはその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。</p>		
---	--	--

別紙3： 参照条文（自動販売機）

<p>食品衛生法</p> <p>第十三条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。</p>	<p>省令等</p> <p>●乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 第三条 乳等に関し、法第十条第一項に規定する厚生労働省令で定める場合並びに法第十三条第一項に規定する成分規格及び製造等の方法の基準については、別表に定めるところによる</p> <p>別表</p> <p>二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準 (五) 乳等の成分又は製造若しくは保存の方法に関するその他の規格又は基準 (13) <u>自動販売機の中に乳、調製液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料又は乳飲料を保存する場合には、当該食品を密せん又は密閉してある容器包装のまま保存すること。</u></p> <p>●食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号） 第3 器具及び容器包装 A～D 略 E 器具又は容器包装の用途別規格 1～3 略 4 <u>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。</u> (1) 自動販売機本体 1 略 2 構造及び機能 a～g 略 h <u>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。</u> イ コーヒーを抽出する時の熱湯の温度が85℃未満の</p>
--	--

② 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

③ (略)

第五十九条 厚生労働大臣又は都道府県知事は、営業者が第六条、第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条若しくは第十八条第二項若しくは第三項の規定に違反した場合又は第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合においては、営業者若しくは当該職員にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる。

② 内閣総理大臣又は都道府県知事は、営業者が第二十条の規定に違反した場合においては、営業者若しくは当該職員にその食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、又はその他営業者に対し虚偽の若しくは誇大な表示若しくは広告による食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとることを命ずることができる。

第六十条 都道府県知事は、営業者が第六条、第八条第一項、

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。

第十条から第十二条まで、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第十九条第二項、第二十条、第二十五条第一項、第二十六条第四項、第四十八条第一項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合、第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合、第五十五条第二項第一号若しくは第三号に該当するに至った場合又は同条第三項の規定による条件に違反した場合においては、同条第一項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

- ② 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具又は容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第六条、第八条第一項、第十条第二項、第十一条、第十二条、第十三条第二項若しくは第三項、第十六条、第十八条第二項若しくは第三項、第二十六条第四項、第五十条第二項、第五十一条第二項、第五十二条第二項若しくは第五十三条第一項の規定に違反した場合又は第七条第一項から第三項まで、第九条第一項若しくは第十七条第一項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

第八十二条 第十三条第二項（第六十八条第一項及び第二項において準用する場合を含む。）若しくは第三項、第十六条（第六十八条第一項及び第三項において準用する場合を含む。）、第十九条第二項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）、第二十条（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）又は第五十五条第一項（第六十八条第一項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者は、二年以下の懲役又は二百万円以下の罰金に処する。

- ② 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。