

認定新技術等実証計画の内容の公表

1. 認定をした年月日

令和3年6月3日

2. 認定新技術等実証実施者の名称

株式会社New Innovations 代表取締役 中尾 湊人

3. 認定新技術等実証計画の目標

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、「Robotics×無人店舗×コーヒー」をコンセプトにしたAIカフェロボット「root C（ルートシー）」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必要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。

※2021年6月1日施行の食品衛生法施行令第35条第1号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（申請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））

4. 認定新技術等実証計画の内容

（1）新技術等及び革新的事業活動の内容

実施者は、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、無人店舗として営業を行う。

root Cは、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。root Cに実装されているこれらの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の設置・運用にあたっては、温度管理や洗浄など必要な衛生管理を行うが、設置場所に人は常駐せず、遠隔及び巡回で衛生管理を行う。

(2) 生産性向上特別措置法（以下「法」という。）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

準備段階では、r o o t Cを設置するために、飲食店営業・喫茶店営業の許可の取得に必要な工事等を行ったうえでr o o t Cを設置し、管轄の保健所から同営業許可を得る。

実行段階では、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、必要な衛生管理を行う体制・措置を整えた上で、飲食店営業・喫茶店営業の無人店舗として、r o o t Cによるコーヒー等の提供を行う。

r o o t 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。

なお、r o o t Cのメンテナンスは、一日に一回を予定しており、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。また、r o o t 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、r o o t 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必要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。r o o t 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思われる。

r o o t 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「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「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、r o o t 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。また、②については、r o o t 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分以内のみ購入者による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。

5. 新技術等実証の実施期間及び実施場所

(1) 実施期間

2021年6月中旬以降準備が整った日から同年9月30日

(2) 実施場所

千代田区

6. 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

(1) 参加者等の範囲

r o o t Cの設置場所の所有者又は管理者、r o o t Cにおいて実際に商品を購入する利用者

(2) 参加者等の同意の取得方法

r o o t 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。

7. 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

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1項、食品衛生法施行規則第66条の2第1項、
別表第17

参照条文：【営業の許可】

食品衛生法第54条、第55条、第61条

食品衛生法施行令第35条、

食品衛生法施行規則第66条の7、第66条の3、別表第19

【自動販売機】

食品衛生法第13条、第59条、第60条、第82条

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令第3条、別表二(5)13

食品、添加物等の規格基準第3 E 4

○食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）

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。

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、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理

に関すること。

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。

② 営業者は、前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。

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、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。

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つ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。

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、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 (略)

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第五十四条の規定による基準に違反した場合には、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。

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。

○食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号）

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。

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）

○食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）

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、別表第十七のとおりとする。

- 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、別表第十八のとおりとする。

③ 営業者は、法第五十一条第二項（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。

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、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（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。

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手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

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。

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。

④ (略)

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。

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)

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。）に共通する事項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。

別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

一 食品衛生責任者等の選任

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。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

(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

(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

(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

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(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。)

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

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。

別表第十九(第六十六条の七関係)

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。

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。

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。

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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、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。
 - (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。
 - (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。
- 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。

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。

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。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、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。

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。

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。

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。

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。

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。

四 機械器具

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「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

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、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。

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、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造で

あること。

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。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、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。

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。

五 その他

イ 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。

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（そのままの状態に飲食に供することの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。）をする場合にあつては、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。

（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。

（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。

（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。

（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。

○乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和２６年１２月２７日厚生省令第５２号）

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

別表

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) 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。

○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 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 略

2 構造及び機能

a～g 略

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。

8. 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