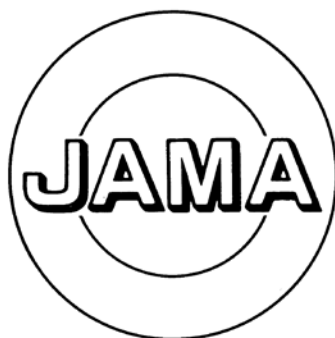


コップ販売式自動販売機取扱事業者のための  
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の  
手引書



**日本自動販売協会**  
JAPAN AUTOMATIC MERCHANDISING ASSOCIATION

2020年1月



## 目次

1. はじめに .....	1
2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは .....	2
3. 製品の衛生上の特性 .....	3
4. 管理者の主な役割 .....	7
5. 衛生管理のポイント .....	8
6. 衛生管理計画 .....	10
7. ルートセールスが実施する衛生管理の手順書 .....	12
8. サニテーションクルーが実施する衛生管理の手順書 .....	22
9. 記録について.....	30
10. 記入様式 .....	35

## 1. はじめに

本書は、厚生労働省ならびに公益社団法人日本食品衛生協会のご指導のもと、コップ販売式自動販売機の取扱事業者を対象にした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書です。

平成 30 年 6 月 13 日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）により、原則、すべての食品関係事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化され、令和 3 年 6 月までに実施する必要があります。

HACCP による衛生管理では、工程ごとにあらかじめ危害要因を分析し、特に重要な工程を重点的に管理し、最終製品が安全であることを証明していくものです。コップ販売式自動販売機の取扱事業者は、この HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施する必要があります。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、HACCP の原則に則して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものです。

食品衛生（サニタリー）は、業界にとって最も基本であり重要な事柄です。安心して顧客に提供できる清潔な衛生管理状態を保つことは、一定の知識を持って基本作業を順守すれば難しいことではありません。皆さんも是非、衛生管理の「見える化」を行いましょ。

2020 年 1 月

日本自動販売協会

## 2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは

本手引書はコップ販売式自動販売機の取扱事業者を対象としたものです。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは、具体的にはどのようなもので、どのようなことを行えばいいのでしょうか？

以下の実施することについて検討していきましょう。

### -実施すること-

#### ①衛生管理計画を決める！

まずは衛生管理について、「何を」「いつ」「どのように」行うのか計画を作っていきます。その際に、「問題があった時にはどうするのか」も考えていきます。

#### ②衛生管理を実施する！

①で決めた衛生管理計画の内容を実行します。

#### ③実施したことを記録・確認・振り返り！

実行した内容を記録します。記録した内容は必ず確認します。また、定期的に振り返りをして、問題がないか確認します。

これまで求められてきた衛生管理を、個々の食品に応じた衛生管理となるよう計画し、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」する。これらを実施することが、『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』を実施することになります。

皆さんも是非、衛生管理の「見える化」を行いましょう。

### 3. 製品の衛生上の特性

コップ販売式自動販売機は、食品衛生法に基づく規格基準や条例等により様々な規定が定められています。

#### 【食品衛生法に基づく規格基準】

- コップ販売式自動販売機で調理される乳酸菌飲料の調理の方法の基準
- コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充填された原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具により調理される清涼飲料水の調理基準
- コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料の保存基準
- 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。）及びこれによって食品を販売するために用いる容器
- 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

#### 【条例に基づく管理運営基準】

#### 【条例に基づく営業許可、施設基準】

これらの衛生基準を遵守し、コップ販売式自動販売機を衛生的に保つために、設置事業者においては「管理者」、「ルートセールス」及び「サニテーションクルー」※による機器の管理、定期的な清掃・洗浄作業、保守点検作業、教育訓練等が行われています。

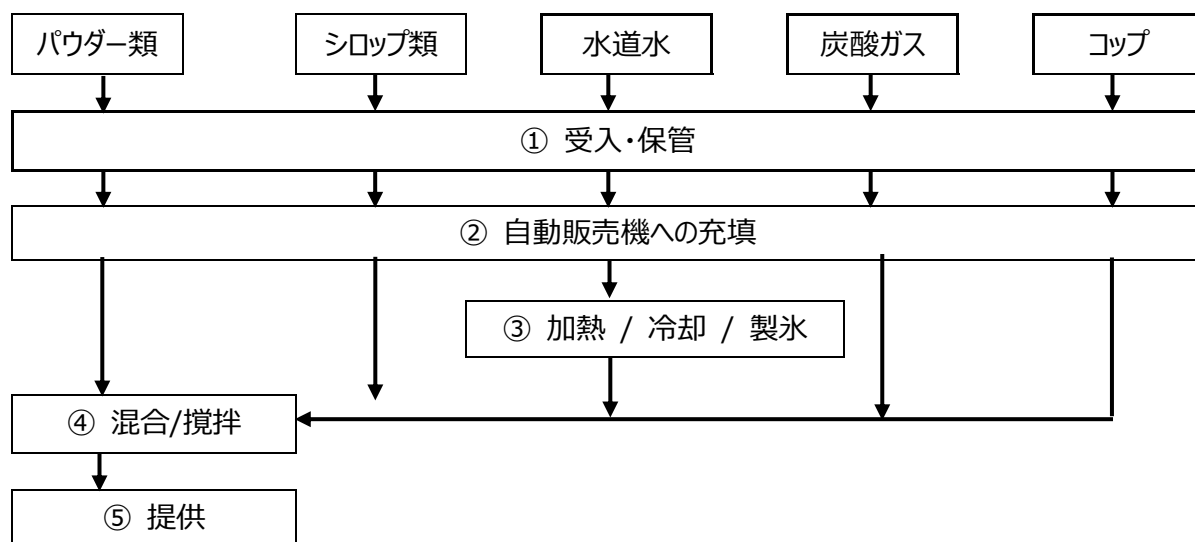
近年、機器の発展により、液体原料容器と自動販売機を直接連結して充填する機能、食品と直接接触する部品に対して自動洗浄・自動乾燥・薬剤による消毒を行える機能を有する機器も多く設置されており、衛生面でのより一層の向上が図られています。

※ 管理者とは、主にコップ販売式自動販売機の設置事業者の事業所の責任者であり、食品衛生責任者として自動販売機の管理、ルートセールス及びサニテーションクルーの作業管理・教育訓練などを行います。

ルートセールスは、機械の設置状況により、定期的に訪問し、機械の清掃・洗浄を実施します。サニテーションクルーは、機械や部品の交換、薬剤を使用した殺菌等を行います。なお、サニテーションクルーの部署がない場合は、管理者が実施します。

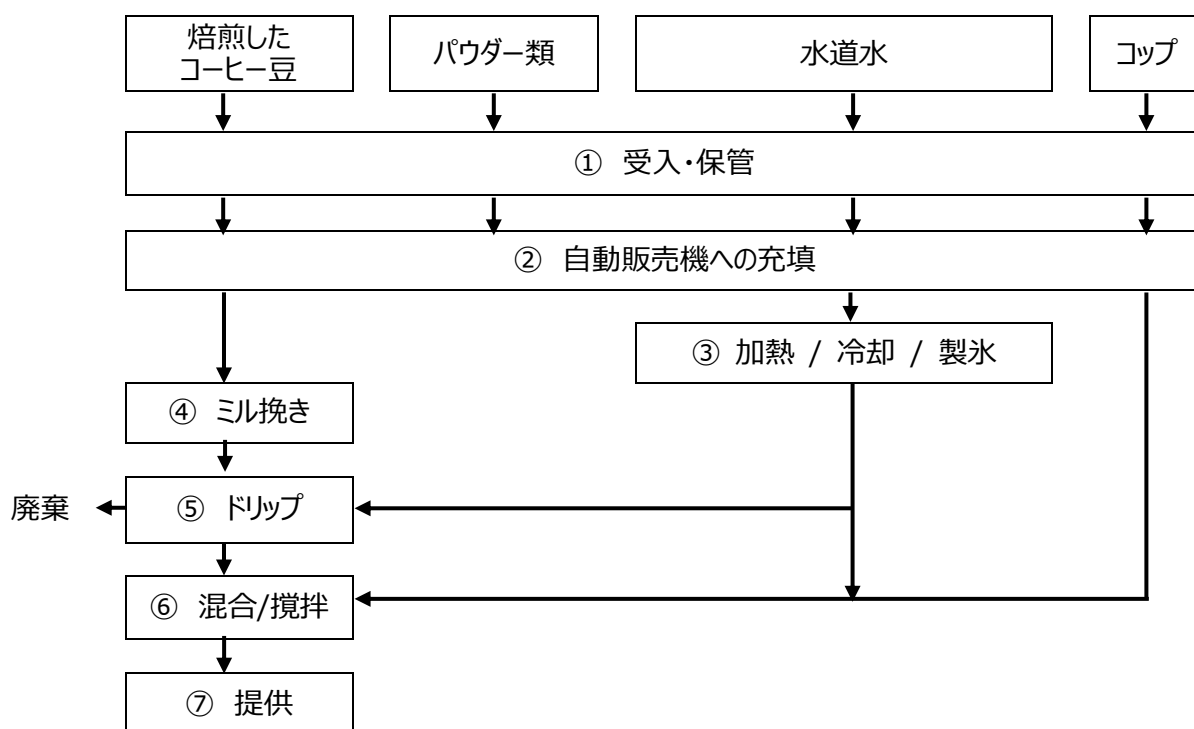
コップ販売式自動販売機の調理方法は、2種類に大別することができます。シロップ類、パウダー類を冷水又は湯で溶かして作るものと、焙煎した豆を挽きドリップして作るものです。

(1) シロップ類等を冷水又は湯で溶かして作るもの



- ① 使用水は、通常、水道から直結して使用します。一部、カートリッジ式給水タンクが用いられる場合がありますが、食品衛生法に基づく規格基準により飲用に適した水を使用することが規定されており、定期的なタンクの清掃や適したフィルターの使用が必要です。  
 パウダー類・シロップ類・炭酸ガス・コップは、常温保存が可能なもので、サプライヤーから衛生的なものを納品し、衛生的な場所に保管しているため問題になることはありません。パウダー類は粉末清涼飲料等の規格基準を満たしたものを購入します。  
 そ族・昆虫対策として、保管場所の環境改善、忌避剤等の使用が行われています。
- ② 自動販売機への充填はルートセールスが行います。充填時にヒト、環境からの汚染が考えられますが、作業前に衛生的な手洗い、アルコール消毒を実施し、衛生的に行うことで管理しています。  
 パウダー類は粉末が舞い上がりやすいため、定期的に機内の清掃を行います。また、湿気で固結する可能性があるため、機内にヒーター、換気扇、除湿器が設置されているタイプのものもあります。  
 シロップ類は水分活性が低いため微生物が増殖する可能性はありません。近年、密栓・密封した容器包装に収められたもので簡易に装填できるものが一般的であり、より一層の衛生面の向上が図られています。
- ③ 使用水は、使用する前に加熱又は冷却されます。氷は一定量製氷され、冷凍保管されません。
- ④ 混合・溶解は、ミキシングボール又は攪拌棒（インペラ）を使用して行われます。いずれも提供後に温水で自動洗浄されます。また、オートリンス機能により定期的な洗浄も行われます。排水は、ルートセールスにより処理します。万が一、排水バケツが一杯になると、自動販売機は停止状態になります。
- ⑤ コップ取り出し口（カップバンドステージ）は、温水での自動洗浄機能や定期的なメンテナンスにより管理しています。

## (2) ミル挽きコーヒー



- ① 使用水、パウダー類、コップは、(1)と同様に管理しており問題になることはありません。焙煎したコーヒー豆は、残留農薬、異物混入などの対策が図られたものを使用しており問題になることはありません。そ族・昆虫対策は、(1)と同様です。
- ②、③ 自動販売機への充填、使用水については、(1)と同様に管理しており問題になることはありません。
- ④ ミル挽きの際に、万が一、機器の破片による異物混入の可能性が否定できませんが、ドリップ工程で除去できるため問題にはなりません。また、ルートセールスによる定期的な点検で確認します。
- ⑤ ミル挽きされたコーヒー豆は連続式のペーパーフィルターに設置され、ドリップされます。ドリップ後のコーヒー豆はフィルターとともに廃棄します。
- ⑥、⑦ 混合・攪拌、提供は、(1)と同様に管理します。

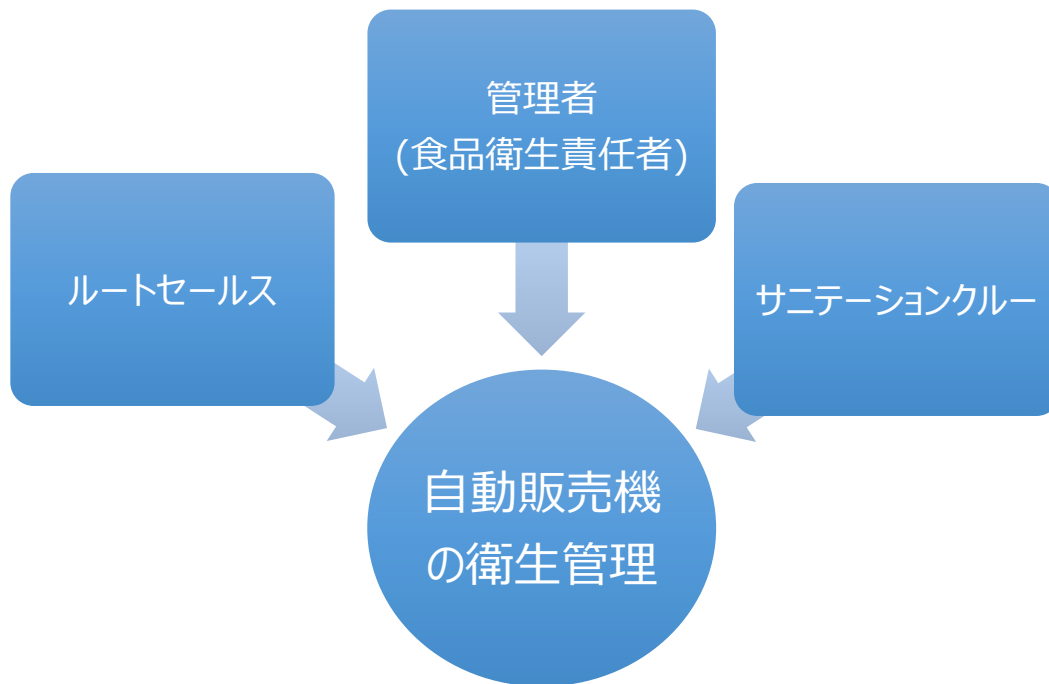


このように、コップ販売式自動販売機には、特に重要な危害要因はありませんが、これまで実施してきた、機械のメンテナンス、作業を行う人の衛生管理などを適切に行う必要があります。

また、そ族・昆虫対策として設置場所周辺環境に応じて自社による忌避剤等の設置や専門業者による定期駆除を行う必要があります。

管理者はこれらの衛生管理を適正に行い、自動販売機を衛生的に保つため、衛生管理の実施計画を定め、実施状況を定期的に確認するとともに、「ルートセールス」や「サニテーションクルー」への適切な教育訓練も大切です。

次項で管理者の役割について説明します。



## 4. 管理者の主な役割

管理者は、主にコップ販売式自動販売機の設置事業者の事業所の責任者であり、食品衛生責任者として自動販売機の衛生管理、ルートセールス及びサニテーションクルーの作業管理・教育訓練などを行います。

管理者の主な役割は以下のとおりです。

- (1) 管理者は、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必要があります。
- (2) 管理者は、食品衛生法に従って、以下の衛生管理の実施を確認する必要があります。
  - ① 衛生管理計画・手順書の作成、周知（教育訓練）
  - ② 衛生管理の実施状況の確認・記録・記録の保存
  - ③ 衛生管理計画・手順書の見直し、検証
- (3) 特に、衛生管理作業を行うルートセールス、サニテーションクルーの方々への周知、教育訓練を行い、力量を維持することが重要です。

### ★体調把握

体調不良者を業務に従事させてはいけません。自動販売機を介して二次感染の恐れがあるだけでなく、車両の運転にも支障をきたします。

### ★教育・訓練

衛生管理を適切に実施するには、ルートセールス、サニテーションクルーの力量向上が必要不可欠です。彼らが正確に衛生管理できるように、職種に応じた教育・訓練計画を立てて実施しましょう。

### ★力量管理

日々の衛生管理を評価し、力量を管理する必要があります。力量評価の方法として、OJT（同乗）等があります。個々の力量が自動販売機の衛生管理に直結しますので、定期的に力量評価を行いましょう。その評価に応じて再教育、再訓練を実施します。

### ★衛生管理の記録

ルートセールス、サニテーションクルーが実施した衛生管理を確認、記録します。確認、記録は定期的に行い、衛生管理状況を把握する必要があります。また不具合があった場合は、是正処置をとりましょう。

## 5. 衛生管理のポイント

### (1) 食品取扱者の管理

- ① 下痢、おう吐などの消化器症状がある場合には、管理者へ報告し、自動販売機への充填作業、清掃作業などの食品を取扱う作業に従事しないこと。
- ② 食品を取扱う作業を行う場合には、衛生的な手洗いをを行い、アルコール消毒を行うこと。また、必要に応じて、手袋を着用すること。
- ③ 皮膚に外傷がある場合は、耐水性の被覆材で覆うこと。
- ④ 作業中は清潔な外衣を着用すること。また、汚れた作業着は速やかに交換すること。

### (2) 自動販売機の管理

- ① 点検し、正常に作動するよう整備しておくこと。なお、故障、破損等があった場合は、速やかに補修すること。
- ② 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。
- ③ 食品に直接接触する部分は分解又は循環方式などにより洗浄・消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つこと。
- ④ 洗浄及び殺菌を行う場合には適正な洗剤及び殺菌剤を適正な方法で使用し、使用後はそれらが残存することのないように十分に水洗いすること。

### (3) 水の管理

- ① カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該タンク及びこれと自動販売機本体との連結部分は常に清潔で衛生的に保つこと。
- ② カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、当該タンクに水を供給する際には、タンク内を十分に洗浄すること。

### (4) 食品の管理

- ① 食品は、期限表示、アレルギー表示、外装の異常等の確認を行い、問題のないものを使用すること。
- ② 自動販売機への充填の際には、手指からの汚染、異物の混入がないように適切に取り扱うこと。また、充填の誤りがないように注意すること。
- ③ 収納されている食品（パウダー類、シロップ類等）については、定期的に点検管理を行うこと。
- ④ 衛生上、冷凍、冷蔵が必要な食品を販売する場合は、適切な温度管理（冷凍；－15度以下、冷蔵；10度以下）を行うこと。

#### (5) 表示

- ① 故障時の連絡先等が記載されたもの(自動販売機統一ステッカー)を自動販売機の見やすい位置に表示すること。
- ② 食品表示法に基づき表示の必要がある場合には、外部から識別できるように掲示すること。
- ③ 営業許可書のコピー等を見やすい位置に掲示すること。
- ④ 特定原材料を含む商品の場合、外部からアレルギー情報を識別できるよう努めること。

#### (6) 設置場所の管理

- ① 定期的に清掃を行い、常に清潔で衛生的に保つようにすること。
- ② 昆虫の発生を認めたとときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

#### (7) 排水、廃棄物の管理

- ① 排水・廃棄物等は定期的に処理すること。
- ② 自動販売機内に排水・廃棄物容器を備えたものにあつては、容器内の廃棄物を廃棄するつど容器を洗浄すること。
- ③ 自動販売機外の廃棄物容器は十分洗浄するとともに、汚液や汚臭がもれないようにすること。
- ④ 排水バケツ等は十分洗浄し衛生的に保つこと。

#### (8) 保健所等への報告

- ① 消費者からの健康被害（特に、医師の診断により食中毒の疑いがあると診断されたもの）および食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所などへ速やかに連絡しましょう。
- ② 消費者などから、異味・異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながる恐れが否定できないものを受けた場合は、保健所などへ速やかに報告しましょう。
- ③ 保健所など、必要な緊急連絡先は、あらかじめ記載しておきましょう。

連絡先	電話番号	担当者など

## 6. 衛生管理計画

衛生管理計画は、コップ販売式自動販売機を衛生的に保つために、管理者が定めておく衛生管理の内容です。

一般的衛生管理のポイントごとに、

◇ いつ行うか

◇ どのように行うか

◇ 問題があったときどうするか

を予め定めておき、

「ルートセールス」や「サニテーションクルー」が、適切に清掃・洗浄、保守点検作業を実施できるようにしましょう。

【衛生管理計画（記入例）】

	いつ	どのように	問題があったとき
(1)食品取扱者の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	健康状態、身だしなみの確認、 手洗いとアルコール消毒	ルートセールス・サニテーション作業に従事しない。 出勤前にきちんとした身だしなみにさせる。 手洗いの必要性、衛生的な方法を再教育する。
(2)自動販売機の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	機器の洗浄・消毒、正常作動の確認	手順を誤った場合は再度洗浄する。機器が正常に作動しない 場合は販売停止とし、メンテナンスに連絡する。
(3)水の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	使用水の交換	使用水に異常があった場合は販売停止とし、メンテナンスに連 絡する。
(4)食品の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	異常の確認、二次汚染の防止	異常があった場合は、中身を入れ替える。
(5)表示の確認	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	アレルゲン等、表示の確認	異常があった場合は、修正を行う。
(6)設置場所の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	清掃、防虫活動の実施	異常があった場合は、直ちに清掃を行う。
(7)排水・廃棄物の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）	廃棄物の廃棄、排水バケツ等の清掃、ご み箱の管理	ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切 に廃棄する。

## 7. ルートセールスが実施する衛生管理の手順書

### (1) 食品取扱者の管理

ルートセールスの健康状態の確認などの健康管理を適切に実施するとともに、清潔な着衣、作業前の衛生的な手洗い、アルコール消毒を確実に実施する必要があります。

#### ① 健康状態の確認

傷や火傷のない手指

健康な状態での作業

作業者の手指に傷や火傷があると、傷口に付着している細菌で食品や機器を汚染します。皮膚に外傷がある場合は、耐水性の被覆材で覆いましょう。

また、作業者が下痢などの消化器系の症状がある場合は、手指を介して細菌やウイルスで食品を汚染させてしまう恐れがありますので、食品や器具に触れる作業には従事しないでください。

#### ■ 効果

傷口からの細菌の汚染防止

保菌者からの汚染防止



#### ② 清潔な身だしなみ

きれいな服装

セットされた頭髮

短く切られた爪

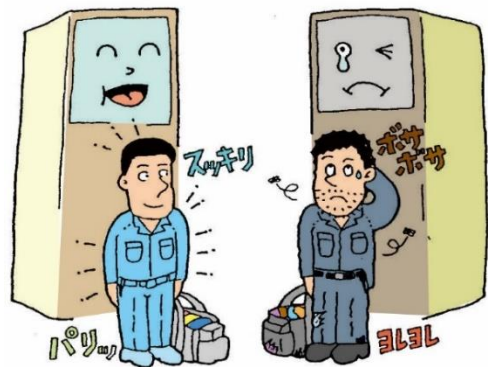
清潔なルートバック

衛生管理の第一歩は清潔な見だしなみから始まります。食品を取り扱う担当者としての基本です。

#### ■ 効果

製品の汚染防止、衛生意識の向上

●食品を取り扱う担当者としての基本



#### ③ 手洗いとアルコール消毒

作業前の手洗い励行

ペーパータオルで良く拭く

手指にアルコールを噴霧し消毒する

作業開始

手洗いは衛生管理の基本であり、とても重要なことです。手指にはさまざまな細菌が付着していますから、適切に使用できる手洗い場で衛生的に手洗いをした後、アルコールを噴霧して消毒し、そして作業にかかります。次項の「基本の手洗い手順」を参考にしてください。

#### ■ 効果

手指から自動販売機への二次汚染防止

日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い  
**－ 基本の手洗い手順 －**

<p><b>1</b> 流水で手を洗う</p>		<p><b>7</b> 指先を洗う</p>	
<p><b>2</b> 洗剤を手取る</p>		<p><b>8</b> 手首を洗う</p>	
<p><b>3</b> 手のひら、指の腹面を洗う</p>		<p><b>9</b> 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p>	
<p><b>4</b> 手の甲、指の背を洗う</p>		<p><b>10</b> 手を拭き乾燥させる</p>	
<p><b>5</b> 指の間（側面）、股（付け根）を洗う</p>		<p><b>11</b> アルコールによる消毒  <small>（爪下・爪周辺に直接かけた後、手指全体によく擦り込む）</small></p>	
<p><b>6</b> 親指・拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う</p>		<p><b>2度洗いが効果的です！</b>  <b>（2～9までをくり返す）</b>                  2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>	

制作：公益社団法人日本食品衛生協会

<http://www.n-shokuei.jp/> <転載・放送・複製禁> [K013]



## (2) 自動販売機の管理

自動販売機が正常に作動するよう整備しておくこと。定期的に洗浄・消毒を行い、常に清潔で衛生的に保つ必要があります。

エラーランプ点灯時には、原因特定を行い、衛生管理実施記録にも記録を残すようにしましょう。

### ① 清掃タオルの使い分け

#### □タオルの区別

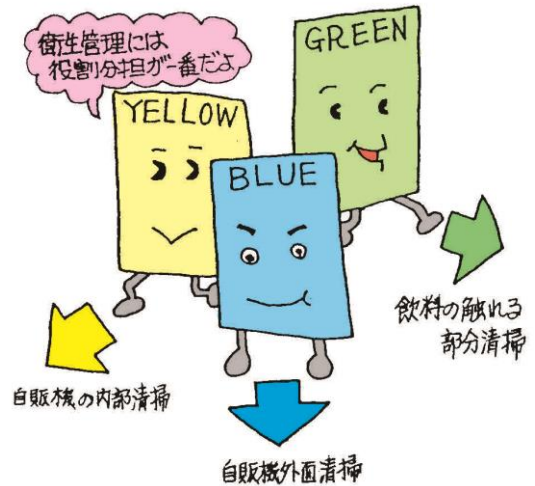
- 飲料の触れる部分清掃
- 自動販売機の内部清掃
- 自動販売機外面清掃

上記3ヶ所を清掃するタオルを区別して使用します。タオルの色分けをしましょう。

#### ■効果

清掃タオルを通しての二次汚染防止

●清掃するタオルを区分して使用



※使い分けしていないタオルは、汚れを逆に付着させている様なもの。

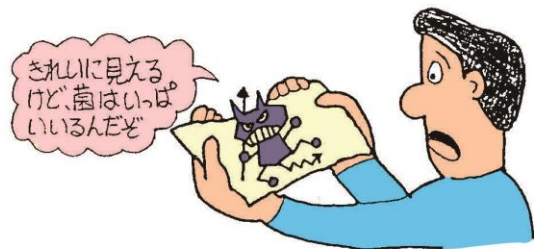
### ② ペーパータオルの使用

#### □ペーパータオル

ペーパータオルは飲料の接触する部分を中心に拭き取り用として使用します。水分の吸収が良く使い捨てですから衛生作業には大きな効果があります。

#### ■効果

使い捨てによる二次汚染防止



●ペーパータオルは衛生作業には大きな効果



### ③ 湯リンス作業による洗浄

#### □ パウダー飲料ライン

自動販売機の操作パネル等の「湯リンス」ボタンにより飲料ラインに熱湯を流し洗浄と殺菌作業を行います。1サイクルのリンス作業を3回程度繰り返して行います。これによりミキシングボール、飲料ホース、ノズルまでのラインが衛生的に保たれます。

洗浄後、汚れが残っていないことを確認します。

#### □ カップバンドステージ部

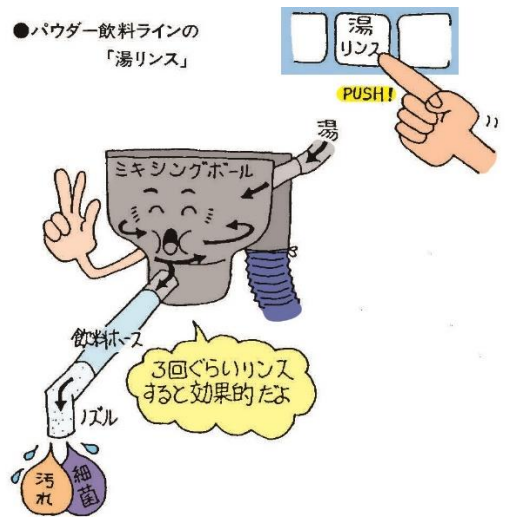
特にカップバンドステージは容器のカップが触れる部分ですので、リンスバルブ(シャワー)を用いて良く洗浄します。

洗浄後、汚れが残っていないことを確認します。

#### ■ 効果

飲料ラインの洗浄と殺菌  
清潔な取り出し口

● パウダー飲料ラインの「湯リンス」



● カップバンドステージ部

容器のカップが触れる部分だし、お客様にも見られるところだから、特にきれいにしよう。



### ④ 部品等の交換

#### □ ミキシングボール

長い期間に汚れが落ちなくなったり、食品の残りかすがたまってきます。予備を準備して交換するシステムを取ると良いでしょう。取り替えたミキシングボールは営業所へ持ち帰り、殺菌洗浄剤などを用いて洗浄します。それを交換用としてまた使用します。

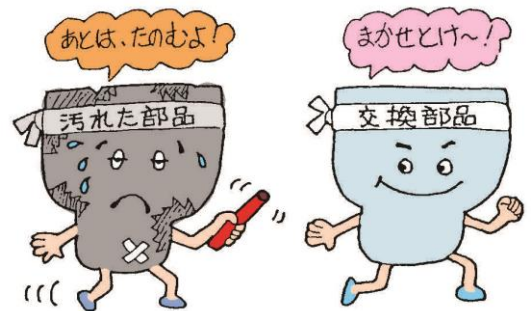
#### □ 飲料ホース

ミキシングボールと同様です。交換の際『たるみ』のないように取り付けましょう。

#### ■ 効果

攪拌器、飲料ラインの衛生保持  
効率的メンテナンス

● ミキシングボール・飲料ホースを交換



※ 交換の際は『たるみ』のないように取り付けましょう



### □水フィルターの交換

長期間取り付けたままだと効能を発揮しなくなってしまいます。最近では水質の悪い地域もありますので、製造メーカーの交換指針より早めに取り換えた方が良いでしょう。

### □水ラインの交換

水ラインの汚れはブラシを通すことが基本ですが、必要に応じて交換しましょう。

#### ■効果

- おいしい水の管理
- 水ラインの衛生維持



#### ●水ラインの汚れはブラシを通すことが基本



## ⑤ アルコール消毒

### □飲料の接する部分の分解清掃時

### □飲料ノズル

### □カップバンドステージ

### □製氷機氷払出口

### □アイスシューター

### □カップシューター

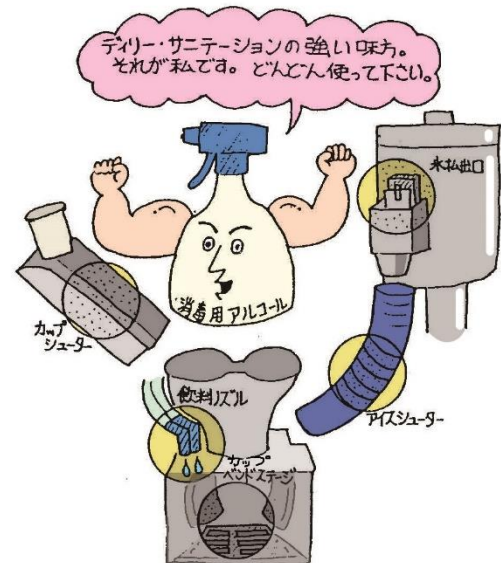
### □水分が多くカビなど発生しやすい部分

アルコールは殺菌効果がありますから、上記のような衛生保持のポイントに十分噴霧しましょう。水分があるとアルコールの濃度が低くなってしまいますので、良く水分を拭き取ってから噴霧します。

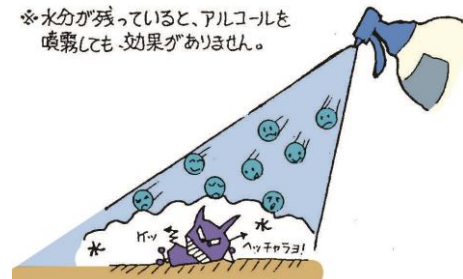
#### ■効果

- 殺菌、除菌、静菌

#### ●アルコールは殺菌効果がありますか



※水分が残っていると、アルコールを噴霧しても効果がありません。



## ⑥ 衛生デバイスの使用確認

最近の機種では各種衛生デバイスが自動プログラムされています。機器に応じて、正常に動作していることを確認して使用しましょう。オートリンス装置等がない自動販売機は、ルートセールスが巡回時にマニュアルリンスを実施し、動作確認を行いましょう。

エラーランプ点灯時には、原因特定を行い、衛生管理実施記録にも記録を残すようにしましょう。

### □オートリンス装置

オートリンス機能は設定した時間になると一時販売を停止し、飲料ラインを自動的に湯リンスするシステムです。巡回の谷間に当たる日の早朝に設定するのが良いでしょう。ルートセールスが巡回をしなくても機械が自動的に衛生作業をしてくれますので、より美味しく、衛生的な商品の提供ができます。

### □オートサニテーション装置

オートリンス機能に「水抜き」「炭酸水放出」「希釈水放出」等を付加したものです。設定の仕方はオートリンス装置と同様の考え方で良いでしょう。

#### ■効果

飲料ラインの洗浄、殺菌

新鮮な水の保持

### □塩素発生装置

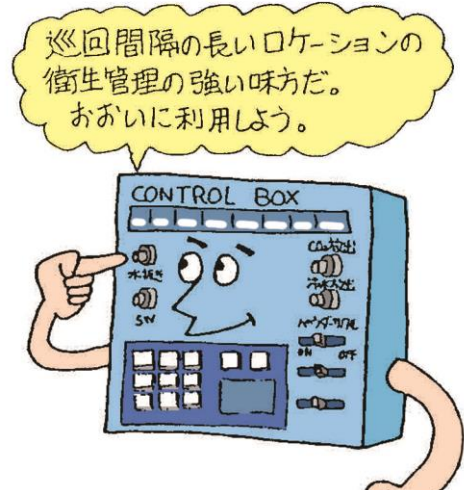
最近の機種では、塩素発生装置が標準、もしくはオプションで装着できる機種があります。装着されている機種については、動作不良時のエラーランプが点灯しておらず、正常に動作していることを確認しましょう。

#### ■効果

水の電気分解により発生した塩素による殺菌効果

#### ■その他

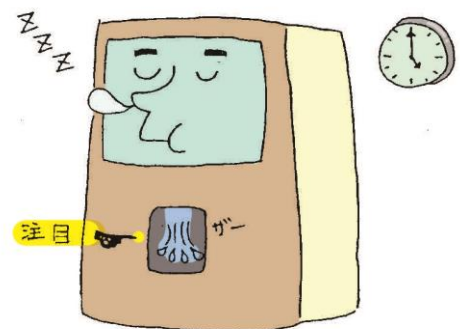
機種によりさまざまな衛生管理のための装置が搭載されています。正常に動作していることをどのように確認すればよいのかを良く理解して積極的に活用することが大切です。



EX.

オートリンス ジコク	マイニチ 0500	Sun. ※※※※※	Mon. ※※※※※	Tue. ※※※※※	Wed. ※※※※※	Th. ※※
オートサニテーション	マイニチ	Sun. ※※※※※	Mon. ※※※※※	Tue. ※※※※※	Wed. ※※※※※	Th. ※
シュウカンタイ ヨウゼンタイ	Sun. 100 010	Mon. 100 010	Tue. 100 010			

※ 自販機の種類によって、いろいろな設定方法があります。



自販機が休んでいる間にリンス作業!

### (3) 水の管理

コップ販売式自動販売機では、水の管理はとても重要です。カートリッジ式給水タンクを使用するものにあつては、連結部分は常に清潔で衛生的に保ち、タンク内を十分に洗浄しましょう。

#### ① 水抜き作業

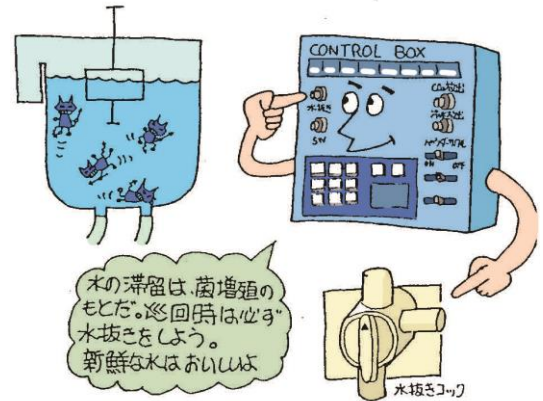
- 水抜きスイッチの活用
- 水抜き用切り替えコック
- 炭酸水放出(連続)スイッチ
- 希釈水放出スイッチ

機内の水ラインに水が滞留することがあります。水抜きの作業方法は上記のようにつかありますので自動販売機の稼動状況に応じ、適切な方法で水抜きを行って下さい。

#### ■ 効果

- 新鮮な水の維持
- 一般細菌の増殖防止

#### ● 水抜きを行って新鮮な水の維持



#### ② 給水タンクの洗浄等

水道直結で給水できないロケーションにおいて、カートリッジ式給水タンクを使用することがあります。日常のメンテナンスの際は下記の点に注意してください。

- カートリッジ式給水タンクと、自動販売機本体との連結部分（ホースジョイント）を衛生的にしておきます。

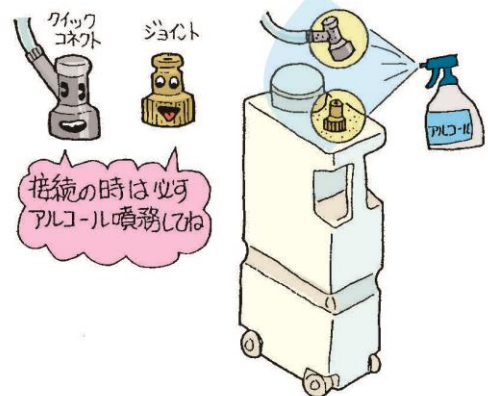
◇ アルコール噴霧による消毒

- 給水タンクに水を補給する際には残水を廃棄して、タンク内を十分に洗浄します。そして新たに水を補給します。

◇ 洗浄と新鮮な水の補給

- カートリッジ式給水タンクを使用する時は、殺菌装置またはこれと同等以上の効力を有する殺菌装置、もしくは細菌ろ過装置が必要です(日本自動販売システム機械工業会認定のフィルター)。  
フィルター交換の際は適切なフィルターを取りつけてメンテナンスしていきます。

#### ● アルコール噴霧による連結部分の消毒



#### ● 水を補給する際には残水を廃棄



#### ● 適切なフィルター

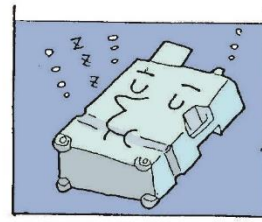


◇適切なフィルター交換

- カートリッジ式給水タンクは日常のメンテナンスがしっかりしていても、長期間使用するとどうしても汚れが出てきます。使用した給水タンクは定期的にセットで新しいものと交換すると良いでしょう。取りはずした給水タンクは営業所において殺菌洗浄剤を用いて殺菌消毒し、交換用として使用します。

◇サニテーションクルーによる定期洗浄殺菌

●定期交換洗浄殺菌



交換用タンクを  
セットで用意して  
おこう!

100~200ppmの  
殺菌剤に一定時間  
漬け置きする

(4) 食品の管理

充填する食品は、期限表示、アレルギー表示、外装の異常等の確認を行い、問題のないものを使用します。また、充填の際には、手指からの汚染、異物の混入がないように適切に取り扱います。

- 充填する食品に異常がないこと
- 手指が直接食品に触れることがないように取り扱うこと
- 異物が混入しないように取り扱うこと
- 充填されている食品の状態に異常がないか確認すること
- 充填の誤りに注意すること
- 効果

食品の衛生維持

食中毒菌の汚染防止



## (5) 表示の確認

連絡先等が記載された「自動販売機統一ステッカー」、営業許可書のコピー等を見やすい位置に掲示すること。

- 連絡先等が記載されたもの(自動販売機統一ステッカー)や営業許可書のコピー等を自動販売機の見やすい位置に掲示すること。
- 特定原材料を含む商品の場合、外部からアレルギー情報を識別できるよう努めること。

### ■効果

- 食品事故の防止
- 連絡体制の確保

管理責任者氏名  
連絡先住所  
連絡先電話番号

自動販売機統一ステッカー (日本自動販売協会)

## (6) 設置場所の管理

設置場所の周囲は定期的に清掃を行います。昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除します。

●設置場所の衛生、殺菌活動

### ① 防虫活動

- ゴキブリ
- アリ

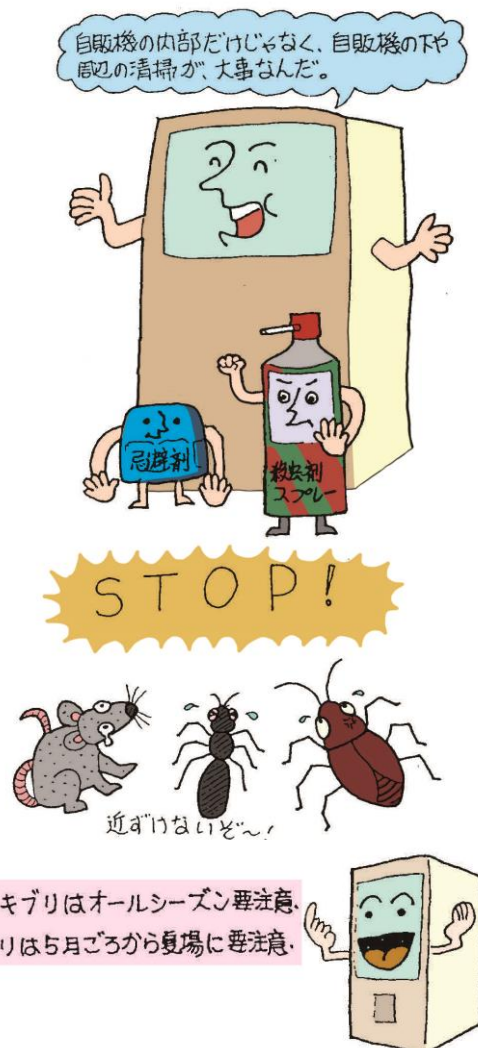
自動販売機で特に注意する虫はこの二つです。本来的には自動販売機の構造及び機能で『食品を保存し、又、調理する部分はねずみ、昆虫等の侵入及び塵埃などによる汚染を防止できるものであること』となっていますが、完璧ではありません。したがって、私たちオペレーターが巡回サービス時等に設置場所周辺の環境を改善することが大切となります。

作業時に昆虫の侵入を見つけた場合には、食品に影響を及ぼさないように排除し、機内の清掃を行いましょ。

- ◇自動販売機周辺に殺虫剤スプレー
- ◇忌避剤の配置
- ◇設置場所の衛生、殺菌活動

### ■効果

- 自動販売機に虫が近づかない
- 自動販売機に侵入させない



## (7) 排水・廃棄物の管理

排水・廃棄物等は定期的に処理し、排水バケツ等は十分洗浄します。外部のごみ箱も同様に管理し、清潔な状態が維持されているか確認しましょう。ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に廃棄する。

### ① 排水バケツ等の清掃

#### □排水バケツ

巡回時、洗剤等を使ってきれいに保ちます。清掃が不十分だと廃液が腐敗し異臭がします。

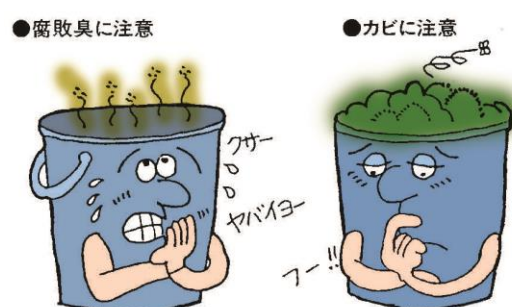
#### □レギュラー珈琲かすバケツ

レギュラーのかすも早めに回収しましょう。長期間回収しないしているとカビが発生したり、チャタテムシが繁殖することもあります。

#### □コップ用ごみ箱

##### ■効果

機内の衛生環境の維持



## (8) 動作確認

ドアを閉めてコインを投入し正常に商品が販売されることを確認しましょう。



## 8. サニテーションクルーが実施する衛生管理の手順書

### (1) 3つの基本作業

サニテーションクルーの基本的な作業は部品の洗浄殺菌です。分解して洗剤等で洗浄し、その後、殺菌、洗浄します。

#### ■分解洗浄

目的： 汚れの除去

洗浄剤： ・中性洗剤  
・60℃～90℃の湯

◇事後に行う殺菌の効果を高めるためにも十分汚れを落とす。

●分解洗浄



#### ■殺菌

目的： 一般細菌等の除去

殺菌剤： ・次亜塩素酸ナトリウム  
・濃度 70%のエチルアルコール 等

◇殺菌剤を希釈して使用する場合、30℃前後のぬるま湯で 100～200ppm の濃度に希釈して使用する。(次亜塩素酸ナトリウム)

●殺菌



#### ■洗浄

目的： 洗浄剤、殺菌剤の除去  
汚れの除去

◇洗浄剤、殺菌剤および汚れを除去するために十分に洗浄する。

●洗浄



## (2) 準備するもの

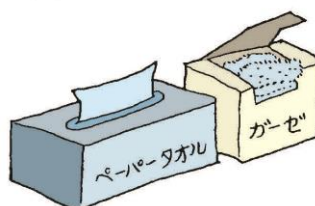
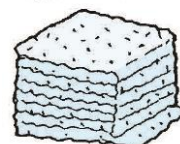
持ち物が多いので、チェックリスト等を作成して忘れずに持参しましょう。

### ■ 携帯用備品

- ◇ 洗浄剤（中性洗剤等）
- ◇ 殺菌剤または洗浄殺菌剤
- ◇ 70%エチルアルコール
- ◇ 清掃用タオル
- ◇ ペーパータオル・ガーゼ
- ◇ ブラシ
- ◇ ポリタンク・洗浄用ポリバケツ
- ◇ ビーカー
- ◇ 残留塩素測定器
- ◇ 工具一式
- ◇ 自動販売機前面に敷くマット



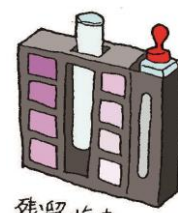
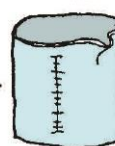
清掃用タオル



洗浄用ポリバケツ



ビーカー



残留塩素測定器



自販機前面に敷くマット



### (3) 食品取扱者の管理

サニテーションクルーも健康状態の確認などの健康管理を適切に実施するとともに、清潔な着衣、作業前の衛生的な手洗い、アルコール消毒を確実に実施する必要があります。

#### ① 健康状態の確認

傷や火傷のない手指

健康な状態での作業

作業者の手指に傷や火傷があると、傷口に付着している細菌で食品や機器を汚染します。皮膚に外傷がある場合は、当該部位を耐水性のある被覆材で覆いましょう。

また、作業者が下痢などの消化器系の症状がある場合は、手指を介して細菌やウイルスで食品を汚染させてしまう恐れがありますので、食品や器具に触れる作業には従事しないでください。



#### ■ 効果

傷口からの細菌の汚染防止

保菌者からの汚染防止

#### ② 清潔な身だしなみ

きれいな服装

セットされた頭髮

短く切られた爪

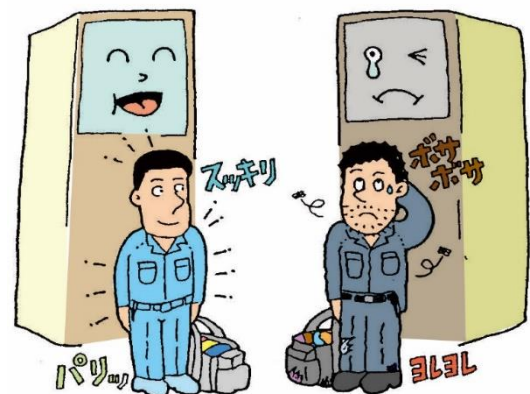
清潔なルートバック

衛生管理の第一歩は清潔な見だしなみから始まります。食品を取り扱う担当者としての基本です。

#### ■ 効果

製品の汚染防止、 衛生意識の向上

●食品を取り扱う担当者としての基本



#### ③ 手洗いとアルコール消毒

作業前の手洗い励行

ペーパータオルで良く拭く

手指にアルコールを噴霧し消毒する

作業開始

手洗いは衛生管理の基本にして、とても大事なことです。手指にはさまざまな細菌が付着していますから、適切に使用できる手洗い場で衛生的に手洗いをした後、アルコールを噴霧して消毒し、そして作業にかかります。7. ルートセールスが実施する衛生管理の「基本の手洗い手順」を参考にしてください。

#### ■ 効果

手指から自動販売機への二次汚染防止

#### (4) 自動販売機の管理

手順書に沿って洗浄を実施してください。洗浄後は汚れが残っていないことを確認します。

エラーランプ点灯時には、原因特定を行い、衛生管理実施記録にも記録を残すようにしましょう。

#### 実際の洗浄殺菌作業

##### ■ 攪拌部

- ◇ミキシングボールの分解、洗浄殺菌。
- ◇ダクトホースの洗浄。

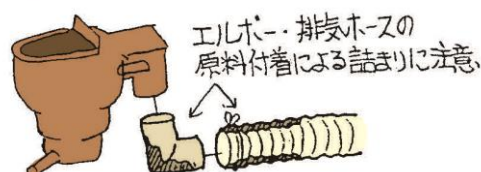
##### ●ミキシングボール



##### ■ 飲料ホース

- ◇内部ブラッシング後、殺菌洗浄。
- ◇汚れ具合に応じて交換する。

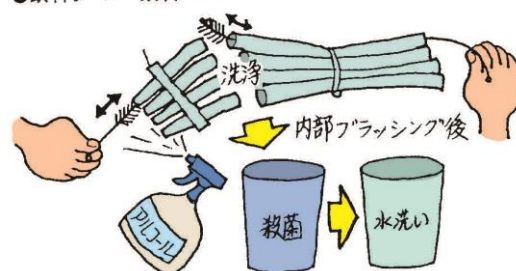
##### ●ダクトホース洗浄



##### ■ 飲料ノズル

- ◇ノズルブラシによる洗浄と殺菌。
- ◇十分なアルコール噴霧。
- ◇ペーパータオルによる拭き取り。

##### ●飲料ホース・飲料ノズル



##### ■ 原料箱・原料シューター

- ◇分解して洗浄。
- ◇ペーパータオルによる拭き取り。

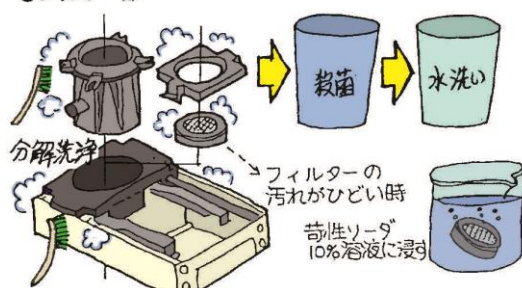
##### ●原料箱・原料シューター



##### ■ ブリュアー部

- ◇ピストン・シリンダー・スライダー組立・フィルター・ディフューザーの分解洗浄。
- ◇洗浄後に殺菌液に浸して殺菌。
- ◇フィルターの汚れがひどい時は苛性ソーダ10%の溶液にひたしておくとい。

##### ●ブリュアー部



##### ■ 排気ホース・排気フィルター・風洞の清掃

- ◇この部分が汚れで詰まると攪拌部の汚れが早まるのでよく洗浄する。

## ■温水タンク・湯バルブ

- ◇ドレンホースにて湯抜きを行う。
- ◇取りはずしてタンク内壁を洗浄する。
- ◇湯バルブ・弁座シート・調整弁の分解清掃。  
湯タンクの取りはずしは大変な作業であるので、  
状況により不可能な時は、湯抜きを数回繰り返す。

## ■コールドパウダー回路

- ◇スイッチにより回路の水抜きの実施。

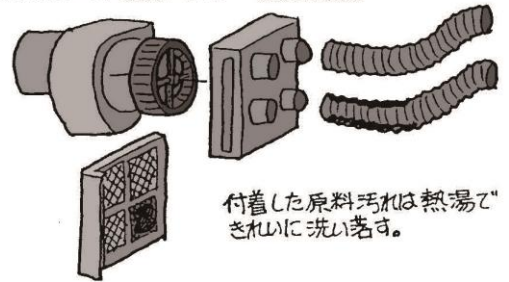
## ■シロップタンク

- ◇水槽より取り出す。
- ◇タンクを空にし、洗浄殺菌剤を用いて洗浄。
- ◇ホースジョイント部の洗浄殺菌。
- ◇洗浄したタンクに洗浄殺菌剤を満たす。  
10分間放置
- ◇良く水洗い、湯洗いをを行う。

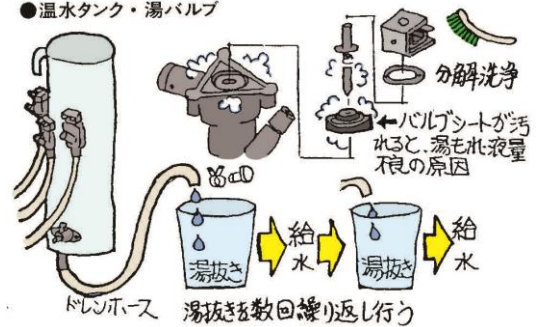
## ■水リザーバー及びホース

- ◇水リザーバーを取りはずす。
- ◇洗浄剤で内外を洗浄する。
- ◇殺菌剤に浸し、その後良く水洗いする。
- ◇ホース類はブラシ通し洗浄、その後殺菌する。

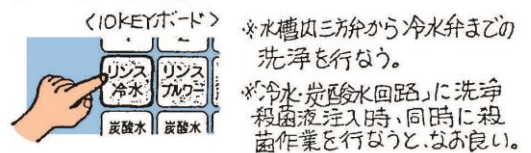
### ●排気ホース・排気フィルター・風洞の清掃



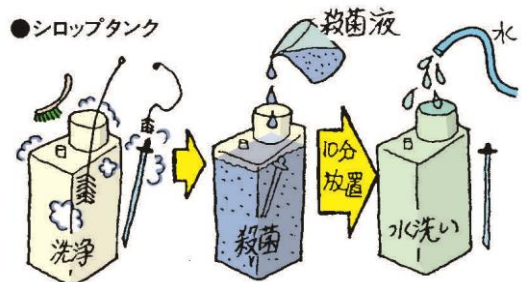
### ●温水タンク・湯バルブ



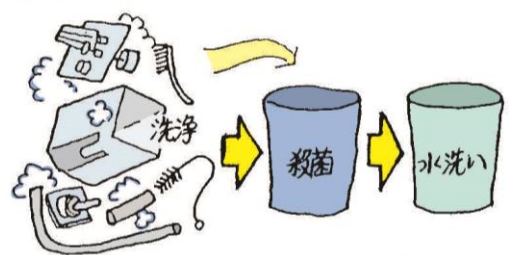
### ●コールドパウダー回路



### ●シロップタンク

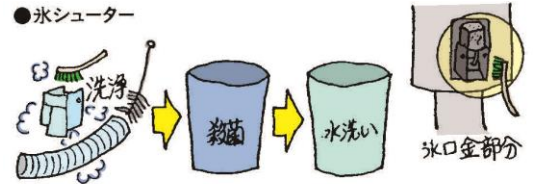


### ●水リザーバー及びホース



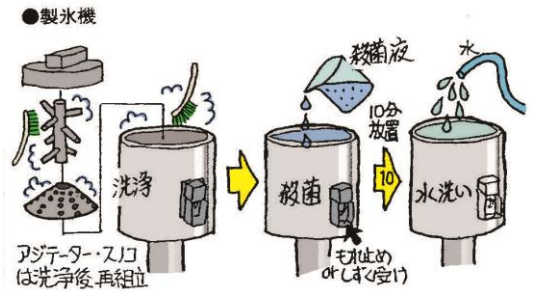
## ■氷シューター

- ◇取りはずして洗剤を使いブラシで洗淨。
- ◇洗淨後薬剤で殺菌、その後良く水洗いをする。
- ◇シューターを取りつける氷口金部分も良く洗淨する。



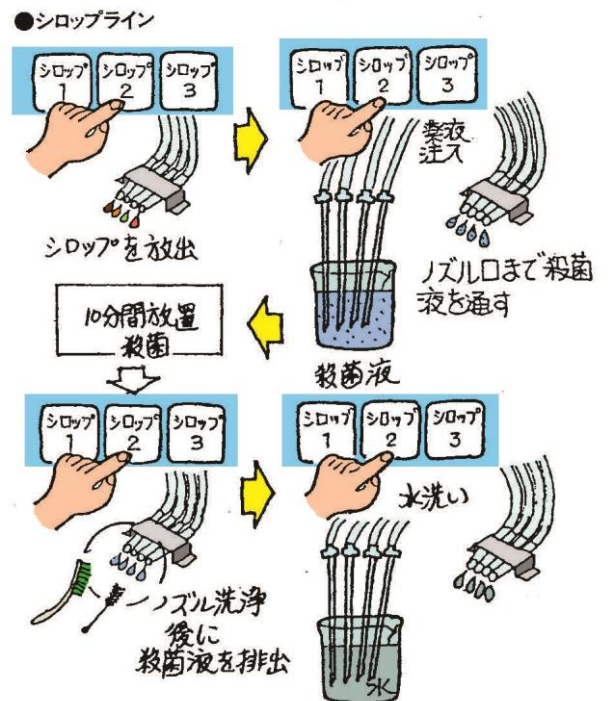
## ■製氷機

- ◇氷を払い出す。
- ◇電源を切り、ストッカーの蓋をはずす。
- ◇アジテーターを反時計方向に回して取りはずす。(以下の作業はストッカーを取りはずしても良いし、取りはずさなくても可能である)
- ◇スノコを取りはずす。
- ◇ストッカー内を洗淨剤で良く洗い、その後水洗い。
- ◇スノコ、アジテーターを組みつける。
- ◇氷出口に蓋をしてストッカー内へ殺菌剤を注入する。(10分間放置)
- ◇切り替えコックを用いて殺菌液を抜く。
- ◇殺菌液を抜いた後十分に水洗いをする。



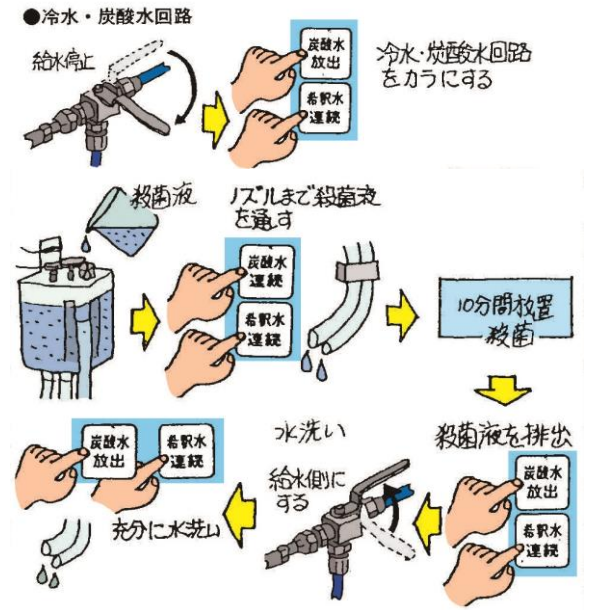
## ■シロップライン

- ◇シロップスイッチを用いラインのシロップを放出
- ◇洗淨殺菌液を入れたビーカーにジョイントを入れ、シロップスイッチでシロップライン内に満たす。(10分間放置)
- ◇ノズルにブラシを入れ洗淨。
- ◇シロップラインの殺菌液を排出する。
- ◇シロップライン内の水洗いを十分に行う。



## ■ 冷水・炭酸水回路

- ◇ 冷水・炭酸水放出スイッチで回路の水をすべて放出しカラにする。この時給水しないようにしておく。
- ◇ カラになったリザーバーへ洗浄殺菌液を入れる。
- ◇ 冷水・炭酸水放出スイッチで洗浄殺菌液がノズルの先まで出るのを確認する。
- ◇ 配管内に洗浄殺菌液を満たしたままにする。  
(10分間放置)
- ◇ 洗浄殺菌液を排出する。そして良く水洗いをする。
- ◇ シロップノズル、冷水ノズル、炭酸水ノズルをアルコールで消毒する。

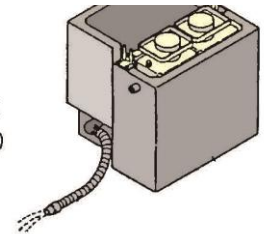


## ■ 水槽

- ◇ ドレンホースによる排水と、水槽への給水を数回繰り返し行う。

● 水槽

水槽内部を清掃した後  
排水-給水を数回繰り返す。



## (5) 水の管理

7. ルートセールスが実施する衛生管理の手順書に従って実施。

## (6) 設置場所の管理

設置場所の周囲は定期的に清掃を行います。昆虫の発生を認めたとときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除します。

### 防虫作業の実施

- ◇防虫作業は必要に応じて、随時ルートセールスが行っていますが、サニテーションクルーも定期の活動として行います。
- ◇作業時に昆虫の侵入を見つけた場合には、食品に影響を及ぼさないように排除し、機内の清掃を行います。

#### ●自動販売機周辺の清掃



#### ■自動販売機周辺の清掃

#### ■薬剤等の設置

忌避剤等

## (7) 排水・廃棄物の管理

排水・廃棄物等は定期的に処理し、排水バケツ等は十分洗浄します。外部のごみ箱も同様に管理し、清潔な状態が維持されているか確認しましょう。ゴミなどが散乱していた場合は、周囲を清掃し、廃棄物を適切に廃棄する。

#### ■排水バケツ

- ◇水道水でよく洗う。汚れがひどい時は洗浄殺菌液をいれたままにしておくともよいです。

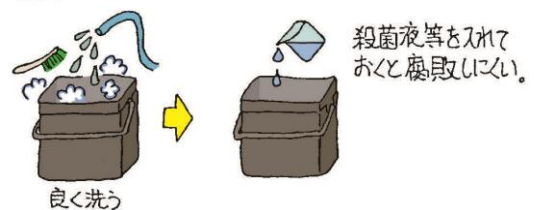
#### ◇レギュラー珈琲かすバケツ

#### ◇コップ用ごみ箱

#### ■効果

機内の衛生環境の維持

#### ●排水バケツ



## (8) 動作確認

ドアを閉めてコインを投入し正常に商品が販売されることを確認しましょう。



## 9. 記録について

衛生管理計画を作成したら、手順書に基づき実施していきます。

その結果、適切に実施できた場合には「レ」を、適切に実施できなかった場合には「×」を記入して、特記事項欄にその内容、対処したことを記入しましょう。記入例を参考にしてください。

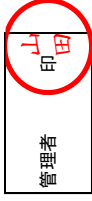
記録が必要な理由としては、下記が挙げられます。

- ◇ 衛生管理のポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になります。
- ◇ さらに、万が一問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となります。
- ◇ 記録を実施することで、衛生管理を適切に実施していることが確認でき、顧客や保健所に対して、自動販売機の衛生管理について適正に行っていることを、自信をもって説明できます。
- ◇ 記録を実施することで業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。

また、記録は1年以上保管するようにしてください。

※記録表はあくまでも一例になります。既に使用している記録様式がある場合は、手引書の管理内容が網羅されていればそちらを使用しても問題はありません。また、機械単位または日報形式を掲載していますので、使いやすい方をご活用ください。

【衛生管理実施記録（ルートセールス用（日報形式）：記入例）】



業務日報

日：2020年2月3日  
 氏名：鈴木 機太郎  
 予定：(出発) 8時 8時 30分 (帰社) 16時 45分 (外回り) 8時間 15分  
 実績：(出発) 8時 8時 30分 (帰社) 17時 00分 (外回り) 8時間 30分

【トラブル内容の記号】※電話連絡あったものは○で囲う

設置場所 大分類	設置場所 中分類	設置場所 小分類	到着時間	集金袋NO	巡回内容	(1)食品取 扱者の管理	(2)自動販 売機管理	(3)水の管理	(4)食品の管 理	(5)表示の確 認	(6)設置場 所の管理	(7)排水・廃 棄物の管理	(8)動作確 認	特記事項 情報/処理/アドバイス
0000 00	△△△△ △	◇◇◇	9:00	1234	通常	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	1号機：(2)エラーランプが点灯していたので確認したところ、塩素発生装置に異常があったのでメンテナンスを実施し、販売を再開した。 →この機種は最近塩素発生機によるエラーが頻発しているようなので注意してください。 山田
2	111	22	9:30	5678	通常	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2号機：(2)清掃用の湯リンスが作動しなかった。2度再起動したら正常に作動するようになった。 →マニュアルリンスも活用してください 山田
3	AAA	BB	10:00	9012	クレーム 対応	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	3号機：(3)フィルターの交換を実施したが、取付日時の記載を失念したので、次回訪問時は必ず書くようにします。 →マニュアルや手順書を必ず確認し、漏れのないように徹底してください。 山田
4														
5														
6														
7														
8														3号機：(4)2月2日お客様より全て売切との連絡を受け。原因は機構故障で部品交換が必要。販売停止をした。 →部品入荷は2月6日になります。入荷次第交換します 山田
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														

(1)食品取扱者の管理 ①健康状態の確認、②清潔な身だしなみ、③手洗いアルコール消毒  
 (2)自動販売機管理 ①清掃タオルの使い分け、②ペーパータオルの使用、③湯リンス作業による洗浄、④部品等の交換、⑤アルコール消毒、⑥衛生デバイスの使用確認  
 (3)水の管理 ①水抜き作業、②給水タンクの洗浄等  
 (4)食品の管理 ①異常がないことの確認、②二次汚染の防止  
 (5)表示の確認 ①統一スタッフカードの確認、②営業許可証等の確認  
 (6)設置場所の管理 ①清掃、②防虫活動  
 (7)排水・廃棄物の管理 ①空きコップ回収容器の確認、②排水ハケツ等の清掃  
 (8)動作確認 正常販売の確認

【衛生管理実施記録（サニテーションクルー用（日報形式）：記入例）】



業務日報

日にち: 2020年2月3日  
氏名: 近藤 機次郎

予定:(出発) 8時 30分 (帰社) 16時 45分 (外回り) 8時間 15分  
実績:(出発) 8時 30分 (帰社) 17時 00分 (外回り) 8時間 30分

【トラブル内容の記号】 ※電話連絡あったものは○で囲う

設置場所 大分類	設置場所 中分類	設置場所 小分類	到着時間	集金袋NO	巡回内容	(1)食品取 扱者の管理	(2)自動販 売機の管理	(3)水の管理	(4)食品の管 理	(5)表示の確 認	(6)設置場 所の管理	(7)排水・廃 棄物の管理	(8)動作確 認	特記事項 情報/処理/アドバイス
0000	△△△△	◇◇◇◇	9:00	1234	通常	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
00	△													
111	22	3	9:30	5678	サニテーション	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2号機:(2)ココアの吐出量が規格外となっていた。 吐出量を計測し、設定値変更。 →吐出量は、商品の味に影響します。担当ルート セールスへの指導をお願いします。 小嶋

(1)食品取扱者の管理 ① 健康状態の確認、② 清潔な身だしなみ、③ 手洗いアルコール消毒  
(2)自動販売機の管理 ① 攪拌機、② 飲料ホース、③ 飲料ノズル、④ 原料ノズル、⑤ プリユア一部、⑥ 排気ホース・排気フィルター・風洞、⑦ 温水タンク・湯バルブ、⑧ コールドパウダー回路、⑨ シロップタンク、  
⑩ 水リザーバー及びホース、⑪ 水シユーター、⑫ 製水機、⑬ シロップライン、⑭ 冷水・炭酸水回路、⑮ 水槽  
(3)水の管理 ①水抜き作業、②給水タンクの洗浄等  
(4)設置場所の管理 ①清掃、②防虫活動  
(5)排水・廃棄物の管理 ① 廃棄物の廃棄、②排水パケツ等の清掃  
(5)動作確認 正常販売の確認

【衛生管理実施記録（ルートセールス用（自動販売機単位）：記入例）】

2020年3月 自動販売機No. A-1

確認項目		1	3	5	7	9	12											
日付																		
(1)食品取扱者の管理	① 健康状態の確認	✓	✓	✓	✓	✓												
	② 清潔な身だしなみ	✓	✓	✓	✓	✓												
	③ 手洗いとアルコール消毒	✓	✓	✓	✓	✓												
(2)自動販売機の管理	① 清掃タオルの使い分け																	
	② ペーパータオルの使用																	
	③ 湯リンス作業による洗浄																	
	④ 部品等の交換	✓	✓	×	✓	×												
	⑤ アルコール消毒	✓	✓	✓	✓	✓												
	⑥ 衛生デバイスの使用確認	✓	✓	✓	✓	✓												
(3)水の管理	① 水抜き作業	×	✓	✓	✓	✓												
	② 給水タンクの洗浄等																	
(4)食品の管理	① 異常がないことの確認	✓	✓	✓	✓	✓												
	② 二次汚染の防止	✓	✓	✓	✓	✓												
(5)表示の確認	① 統一ステッカーの確認	✓	✓	✓	✓	✓												
	② 営業許可証等の確認	✓	✓	✓	✓	✓												
(6)設置場所の管理	① 清掃	✓	✓	✓	✓	✓												
	② 防虫活動	✓	✓	✓	✓	✓												
(7)排水・廃棄物の管理	① 廃棄物の廃	✓	✓	✓	✓	✓												
	② 排水バケツ等の清掃	✓	✓	✓	✓	✓												
(8)動作確認	正常販売の確認	✓	✓	✓	✓	✓												
	実施者チェック	鈴木	前田	鈴木	鈴木	鈴木												
特記事項	3/1 連結部にひび割れがあったので、販売中止としてメンテナンス部に連絡をした。																	
	3/3 連結部の部品を交換して販売を再開した。 → 3/3 田中確認																	
	3/5 エラーランプが点灯していたので確認したところ、発熱発生装置に異常があったので手順に従い清掃・再起動し、正常になったので販売を再開した。																	
	3/9 再度、発熱発生装置に異常が発生したため、販売中止としてメンテナンス部に連絡をした。 ←3/12メンテナンス部より修理完了の連絡あり。販売再開 田中																	
管理者確認	3月2日	3月3日	3月5日	3月9日	3月9日	3月9日	3月12日											
	田中	田中	田中	田中	田中	田中	田中											

【衛生管理実施記録（サニテーションシケル用（自動販売機単位）：記入例）】

2020 年 自動販売機No.A-1

確認項目		日付	3/2	4/6	5/1															
(1)食品取扱者の管理	① 健康状態の確認		✓		✓															
	② 清潔な身だしなみ			✓																
	③ 手洗いとアルコール消毒																			
(2)自動販売機の管理	① 攪拌部																			
	② 飲料ホース																			
	③ 飲料ノズル																			
	④ 原料箱・原料シユーター																			
	⑤ プリユーター																			
	⑥ 排気ホース・排気フィルター・風洞																			
	⑦ 温水タンク・湯バルブ																			
	⑧ コールドパウダー回路		✓		×															
	⑨ シロップタンク																			
	⑩ 水リザーバー及びホース																			
	⑪ 氷シユーター																			
	⑫ 製水機																			
	⑬ シロップライン																			
	⑭ 冷水・炭酸水回路																			
	⑮ 水槽																			
(3)水の管理	① 水抜き作業		✓	✓	✓															
	② 給水タンクの洗浄等																			
(4)設置場所の管理	① 清掃		×	✓	✓															
	② 防虫活動																			
(5)排水・廃棄物の管理	① 廃棄物の廃棄		✓	✓	✓															
	② 排水バケツ等の清掃																			
(6)動作確認 実施者チェック	正常販売の確認		✓	✓	✓															
			近藤	木村	近藤															
特記事項			3/2 自販機周辺が汚れていたのて清掃した。																	
			4/6 ミルクパウダーの吐出量が規格外となっていた。吐出量を計測し、設定値変更。																	
			5/1 ⑦のバルブシートが汚れ、湯漏れが起こっていたのて清掃した。																	

# 10. 記入様式

## 【衛生管理計画（様式例）】

	いつ	どのように	問題があったとき
(1)食品取扱者の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(2)自動販売機の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(3)水の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(4)食品の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(5)表示の確認	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(6)設置場所の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
(7)排水・廃棄物の管理	出勤時・出発前 作業前・作業中 その他（ ）		
作成者/日付			

# 【衛生管理実施記録（ルートセールス用（日報形式）：様式例）】

## 業務日報

日にち:

氏名:

予定:(出発) 時 分 (帰社) 時 分 (外回り) 時間 分

実績:(出発) 時 分 (帰社) 時 分 (外回り) 時間 分

管理者 印

【トラブル内容の記号】 ※ 電話連絡あったものは○で囲う

	設置場所 大分類	設置場所 中分類	設置場所 小分類	到着時間	集金袋NO	巡回内容	(1)食品取 扱者の管理	(2)自動販 売機の管理	(3)水の管理	(4)食品の管 理	(5)表示の確 認	(6)設置場 所の管理	(7)排水・廃 棄物の管理	(8)動作確 認	特記事項 情報/処理/アドバイス
1															
2															
3															
4															
5															
6															
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16															

(1)食品取扱者の管理 ①健康状態の確認、②清潔な身だしなみ、③手洗いとアルコール消毒  
 (2)自動販売機の管理 ①清掃タオルの使い分け、②ペーパータオルの使用、③湯リンス作業による洗浄、④部品等の交換、⑤アルコール消毒、⑥衛生デバイスの使用確認  
 (3)水の管理 ①水抜き作業、②給水タンクの洗浄等 (4)食品の管理 ①異常がないことの確認、②二次汚染の防止  
 (5)表示の確認 ①統一ステッカーの確認、②営業許可証等の確認 (6)設置場所の管理 ①清掃、②防虫活動  
 (7)排水・廃棄物の管理 ①空きコップ回収容器の確認、②排水バケツ等の清掃 (8)動作確認 正常販売の確認

【衛生管理実施記録（サニテーションクルー用（日報形式）：様式例）】

業務日報

日にち:

氏名:

予定:(出発) 時

実績:(出発) 時

分(帰社)

分(帰社)

時(外回り)

時(外回り)

分

分

管理者 印

【トラブル内容の記号】 ※電話連絡あったものは○で囲う

設置場所 大分類	設置場所 中分類	設置場所 小分類	到着時間	集袋NO	巡回内容	(1)食品取 扱者の管理	(2)自動販 売機管理	(3)水の管理	(4)食品の管 理	(5)表示の確 認	(6)設置場 所の管理	(7)排水・廃 棄物の管理	(8)動作確 認	特記事項 情報/処理/アドバイス
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														

(1)食品取扱者の管理 ①健康状態の確認、②清潔な身だしなみ、③手洗いとアルコール消毒  
 (2)自動販売機管理 ①攪拌機、②飲料ホース、③飲料ノズル、④原料箱・原料シューター、⑤プリア一部、⑥排気ホース・排気フィルター・風洞、⑦温水タンク・湯バルブ、⑧コールドバウダー回路、⑨シロップタンク、  
 ⑩水リザーバー及びホース、⑪水シューター、⑫製氷機、⑬シロップライン、⑭冷水・炭酸水回路、⑮水槽  
 (3)水の管理 ①水抜き作業、②給水タンクの洗浄等  
 (4)設置場所の管理 ①清掃、②防虫活動  
 (5)排水・廃棄物の管理 ①廃棄物の廃棄、②排水バケツ等の清掃  
 (5)動作確認 正常販売の確認



【衛生管理実施記録（ルートセールス用（自動販売機単位）：様式例）】

年 月 自動販売機No.

確認項目	日付																	
(1)食品取扱者の管理	① 健康状態の確認																	
	② 清潔な身だしなみ																	
	③ 手洗いとアルコール消毒																	
(2)自動販売機の管理	① 清掃タワシの使い分け																	
	② ペーパータオルの使用																	
	③ 湯リンス作業による洗浄																	
	④ 部品等の交換																	
	⑤ アルコール消毒																	
	⑥ 衛生デバイスの使用確認																	
(3)水の管理	① 水抜き作業																	
	② 給水タンクの洗浄等																	
(4)食品の管理	① 異常がないことの確認																	
	② 二次汚染の防止																	
(5)表示の確認	① 統一ステッカーの確認																	
	② 営業許可証等の確認																	
(6)設置場所の管理	① 清掃																	
	② 防虫活動																	
(7)排水・廃棄物の管理	① 廃棄物の廃																	
	② 排水バケツ等の清掃																	
(8)動作確認 実施者チェック	正常販売の確認																	
特記事項																		
管理者確認																		

【衛生管理実施記録（サニテーションシクルー用（自動販売機単位）：様式例）】

年 自動販売機No.

確認項目	日付																		
(1)食品取扱者の管理	① 健康状態の確認																		
	② 清潔な身だしなみ																		
	③ 手洗いとアルコール消毒																		
(2)自動販売機の管理	① 攪拌部																		
	② 飲料ホース																		
	③ 飲料ノズル																		
	④ 原料箱・原料シューター																		
	⑤ プリユア部																		
	⑥ 排気ホース・排気フィルター・風洞																		
	⑦ 温水タンク・湯バルブ																		
	⑧ コールドパウダー回路																		
	⑨ シロップタンク																		
	⑩ 水リザーバー及びホース																		
	⑪ 氷シューター																		
	⑫ 製氷機																		
	⑬ シロップライン																		
	⑭ 冷水・炭酸水回路																		
	⑮ 水槽																		
(3)水の管理	① 水抜き作業																		
	② 給水タンクの洗浄等																		
(4)設置場所の管理	① 清掃																		
	② 防虫活動																		
(5)排水・廃棄物の管理	① 廃棄物の廃棄																		
	② 排水バケツ等の清掃																		
(6)動作確認実施者子エック	正常販売の確認																		
特記事項																			

コップ販売式自動販売機の取扱事業者のための  
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書

---

2020 年 1 月 初版発行

発行 日本自動販売協会

〒105-0004 東京都港区新橋 5-7-12 ひのき屋 3F

制作協力：公益社団法人日本食品衛生協会

本手引書の著作権は日本自動販売協会に帰属します。

本手引書は改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。