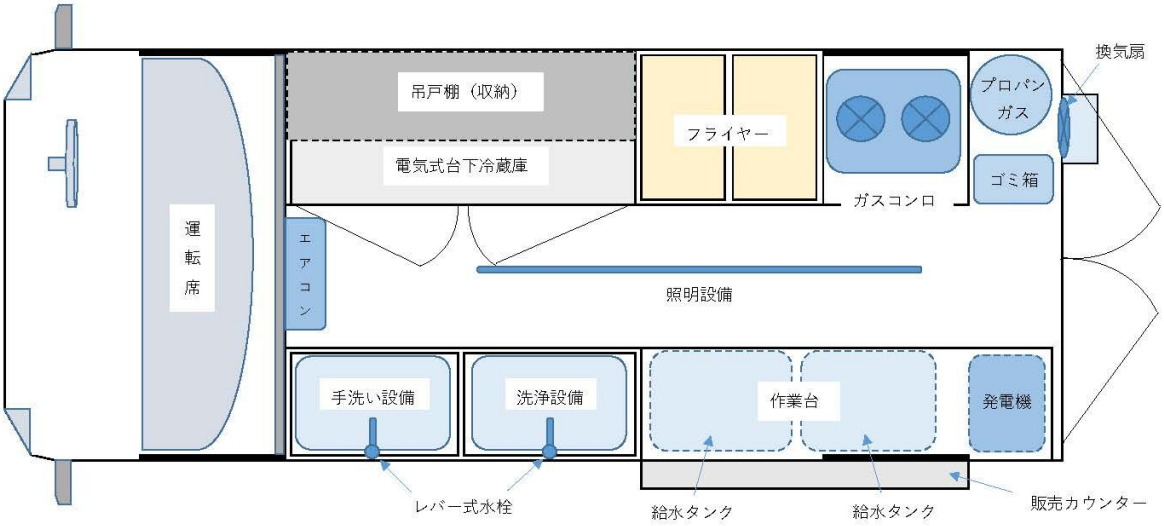
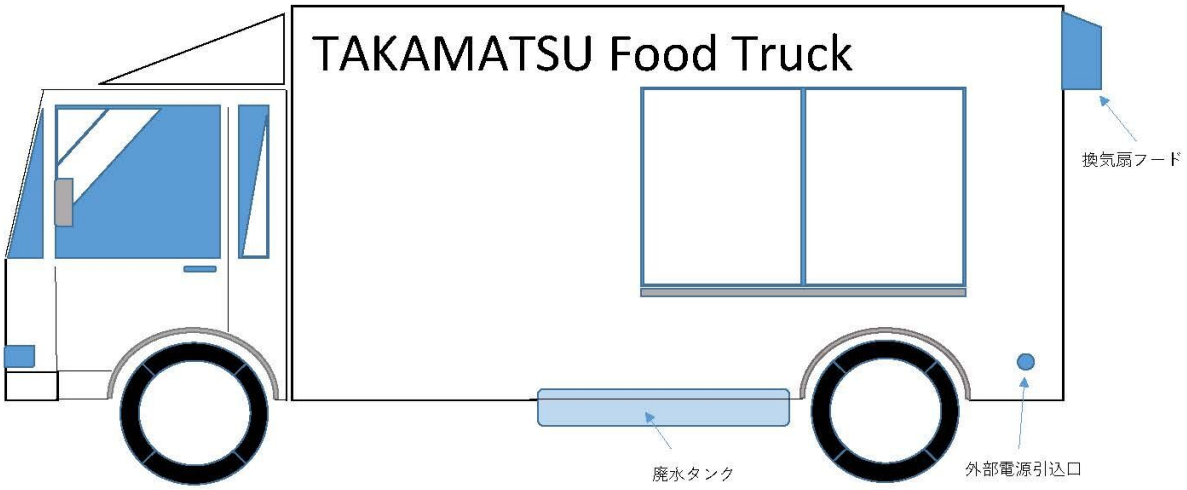
自動車営業（キッチンカー）設備例（イメージ図） 2022.9 作成





【許可申請に必要な設備等】

◆施設基準に適合した自動車

◆運転席と営業室は区画されていること（調理作業は、営業室内で行うこと）

◆流水式手洗い設備※1、洗浄設備（それぞれ４０～２００リットル以上※2の給水タンク及び同容量の廃水タンク）

◆鉄板、コンロなど調理に必要な器具、計量器等

◆食品、原材料を保管するクーラーBOX、電気式冷凍・冷蔵庫等※3

◆冷凍・冷蔵庫及び加熱・殺菌等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計等

◆蓋付きゴミ箱

◆営業許可証を営業室の見やすい位置に掲示すること

※１　手洗い設備の水栓は、レバー式や自動水栓など洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造にしてください。

※２　給水タンク及び廃水タンクの量は営業内容によって異なります。詳細は保健所にご相談ください。

※３　規格基準で保存温度の定めがある食品を保存する際は、電気式冷凍・冷蔵庫を使用してください。また、移動中においても食品の品温管理が確実にできるよう、冷蔵庫等に電気を供給するために必要な設備等を設置してください。

【取扱品目例】

食べ物	焼きそば、お好み焼、たこ焼き、唐揚げ、フライドポテト、うどん（温）等（提供前に直前加熱するもの）、ハンバーガー※ かき氷（氷を削り、既製品のシロップ、練乳などをかけたもの）
飲み物	ソフトドリンク※（既製品を注ぎ分けたもの） 既製品を希釈、混和したもの ビール、マドラーで混和する程度の酒類
菓子	たい焼き、大判焼き、ベビーカステラ、ドーナツ、ワッフル、クレープ※等

※　未加熱の野菜、果物を含む場合や器具類の分解洗浄等に大量の水を要する食品を取り扱う場合、営業室内で仕込みを行う場合等は、２００リットル以上の給水タンク及び廃水タンクの設置が必要です。

例示していない品目、行為については、高松市保健所生活衛生課食品衛生係（839-2865）にご確認ください。

【衛生管理上守らないといけないこと】

自動車営業であってもHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を実施しなければなりません。
ただし、事業者団体が作成した手引書を活用して衛生管理を実践することが認められています。

＜HACCPに沿った衛生管理とは＞

① **「一般衛生管理の取組」**及び**「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（HACCPに沿った衛生管理）」**に関する基準に基づき、**衛生管理計画を作成**し、**食品取扱い従事者等に周知徹底を図る**こと。

② 必要に応じて、施設・設備の清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について、**具体的な方法を定めた手順書を作成**すること。

③ 衛生管理の**実施状況を記録**し、**保存**すること。

④ 衛生管理計画及び手順書の**効果を定期的に、また、工程に変更が生じた際などに検証**し、**必要に応じて内容を見直す**こと。