

キッチンカー営業者の皆様へ

営業許可証など

- **営業許可証**：原本を見やすい場所に掲示してください。
- **業務計画書**：常に携行し、確認できるようにしてください。
- **業務計画書に記載したメニュー以外を提供する場合は、事前の相談が必要です！**

許可を取得した保健福祉事務所に相談してください。

その他、営業者の情報（会社名、代表者名、住所など）や、自動車の設備や保管場所を変更したときも、手続きが必要です。

衛生管理について

- 不要品を片付け、車内を清掃しましょう。
- 給水タンクは使用前に洗浄し、給水ポンプがある場合は正常に作動するか事前に確認しましょう。
- **給水タンクには飲用に適した水を、十分な量入れましょう。**
- **手洗い・洗浄シンクは、常に使用できる状態を保ちましょう！**
シンクの上に板などを置いて作業スペースにしてはいけません。
いつでも手や器具を洗える状態を保ちましょう。
- **冷蔵庫は 10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に冷却されることを確認してから食材を保存しましょう。**
- 食材の使用期限が過ぎていないか確認しましょう。
- **車外での調理（飲み物を注ぐことも含む）はできません。**