

☆食品移動営業許可（いわゆるキッチンカーの許可）について☆

申請時の注意事項

- ・申請者の住所地（法人にあっては本店の所在地）を管轄する保健所に申請すること。
- ・申請者の住所が県外の場合は、「主たる営業区域」を管轄する保健所に申請すること。
- ・営業区域は「茨城県内一円」であり、許可は5年となる。

対象業種

<飲食店営業>

- ・営業車内における調理は衛生上支障のない工程に限ること。
- ・鮮魚介類の刺身への調理や生食用食肉の調理は行わないこと。

<魚介類販売業>

- ・鮮魚介類の刺し身への調理は行わないこと。

<食肉処理業>

- ・生体又はとたいを処理する場合に限ること。

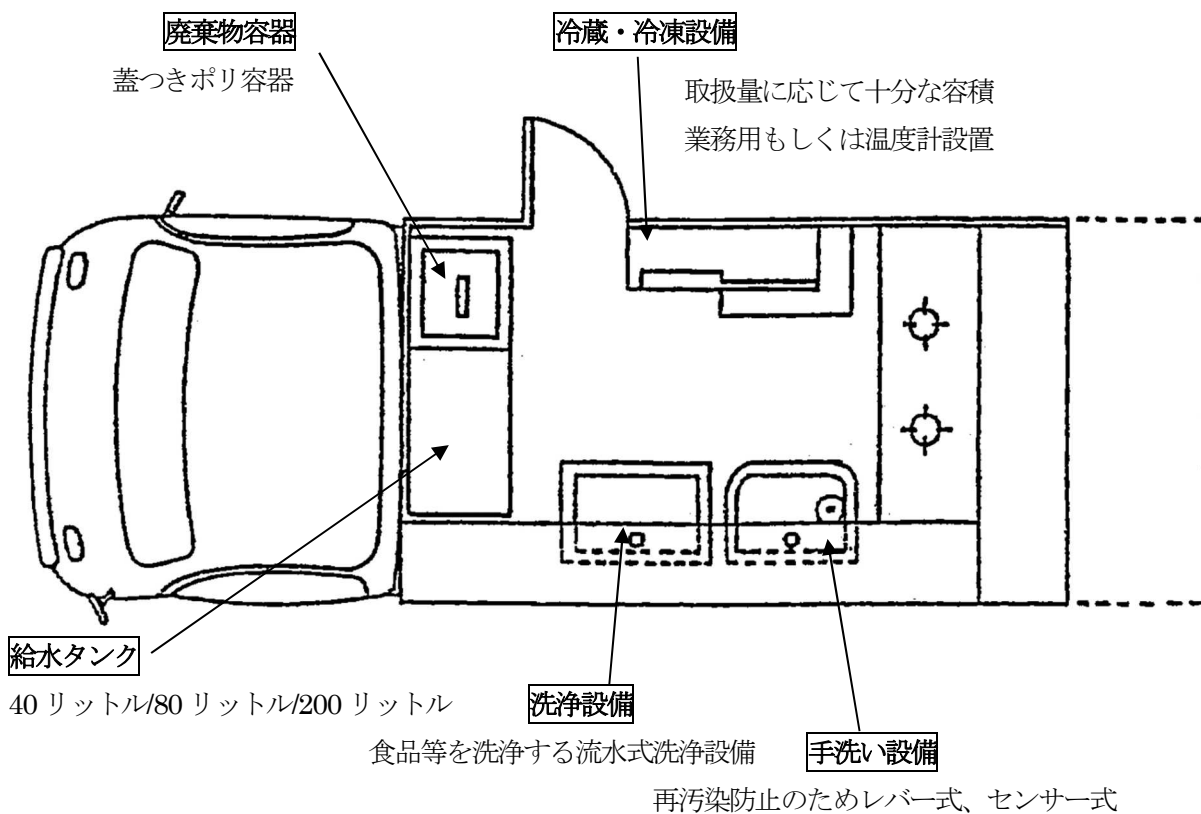
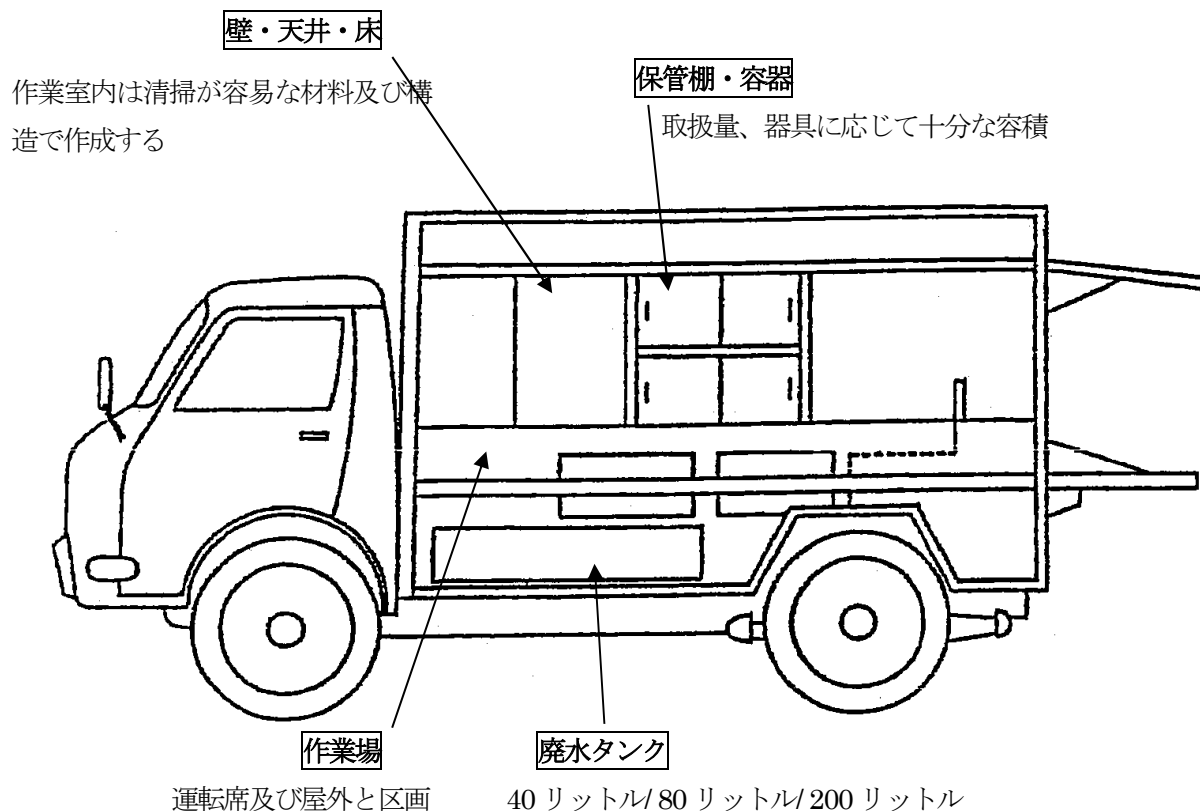
申請に必要な

- ・営業許可申請書（申請書、平面図）
- ・車検証
- ・仕込み場所*の営業許可証（仕込み場所がある場合。原本とコピーを持参のこと。）
 - ※仕込み場所とは、営業許可を受けている施設又は営業届出をした施設で、食品移動営業で使用する食品材料を保管したり、あらかじめ調理加工したりする場所。
- ・食品衛生責任者の要件となる調理師免許証や養成講習会修了証等の書類（原本とコピーを持参のこと。）
- ・検便検査の結果表（1年以内に実施したもの）
- ・井戸水を使用する場合は、水質検査の結果（1年以内に実施したもの）
- ・手数料（飲食店営業の場合は16,300円）

構造設備の基準（キッチンカーの基準）

- ☐ 作業場が運転席や屋外と区画されていること。
- ☐ 天井にカビ・水滴の発生を防止するため、適切に換気ができる構造であるまたは換気設備を備えること。
- ☐ 床、内壁及び天井は清掃、洗浄及び消毒が容易にできる材質及び構造であること。
- ☐ 照明設備は作業、清掃等ができるように十分な照度が確保されていること。
- ☐ 食品を衛生的に取り扱うために、温度計を備えた冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて設置すること。
- ☐ ねずみ・昆虫等の侵入を防ぐ設備（網戸等）を設けること。
- ☐ 調理器具等を衛生的に保管できる設備（戸棚等）を有すること。
- ☐ 蓋付きの廃棄物容器を有すること。
- ☐ シンクは使用目的に応じた大きさ及び数を設置すること。
- ☐ 流水式の手洗い設備を取り付けること。水栓は洗い終わった後の手を汚さずに止水できる構造（センサー式、肘で止水可能なレバー式など）にすること。
- ☐ 水道事業等により供給される水（水道水）等の飲用に適する水を使用すること。
- ☐ 給水・廃水タンクは、次に掲げる要件を満たすこと。
 - ①単一品目又は1工程（加熱のみ等）の簡易な調理であって、使い捨て容器を使用する場合
→ 40リットル以上とする。
 - ②複数品目又は2工程（粉溶きと加熱など）までの調理であって、使い捨て容器を使用する場合
→ 80リットル以上とする。
 - ③大量の水を要する調理（器具洗浄を頻回に行う必要がある調理等）、2工程を超える調理又は通常の食器を使用する場合
→ 200リットル以上とする

配置例



※詳しくは筑西保健所衛生課(0296-24-3913)までお問い合わせください。