

☆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（法人にあつては本店の所在地）を管轄する保健所に申請すること。
- ・申請者の住所が県外又は水戸市の場合は、「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＞

- ・主な調理加工は仕込み場所（食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設）で行うこと。
- ・営業中（キッチンカー）における調理は、加熱等の簡易で衛生上支障のない工程に限ること。
- ・営業中（キッチンカー）においては、生もの（刺身、サラダなど）を提供する場合は、その調理は仕込み場所（食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設）で行うこと。

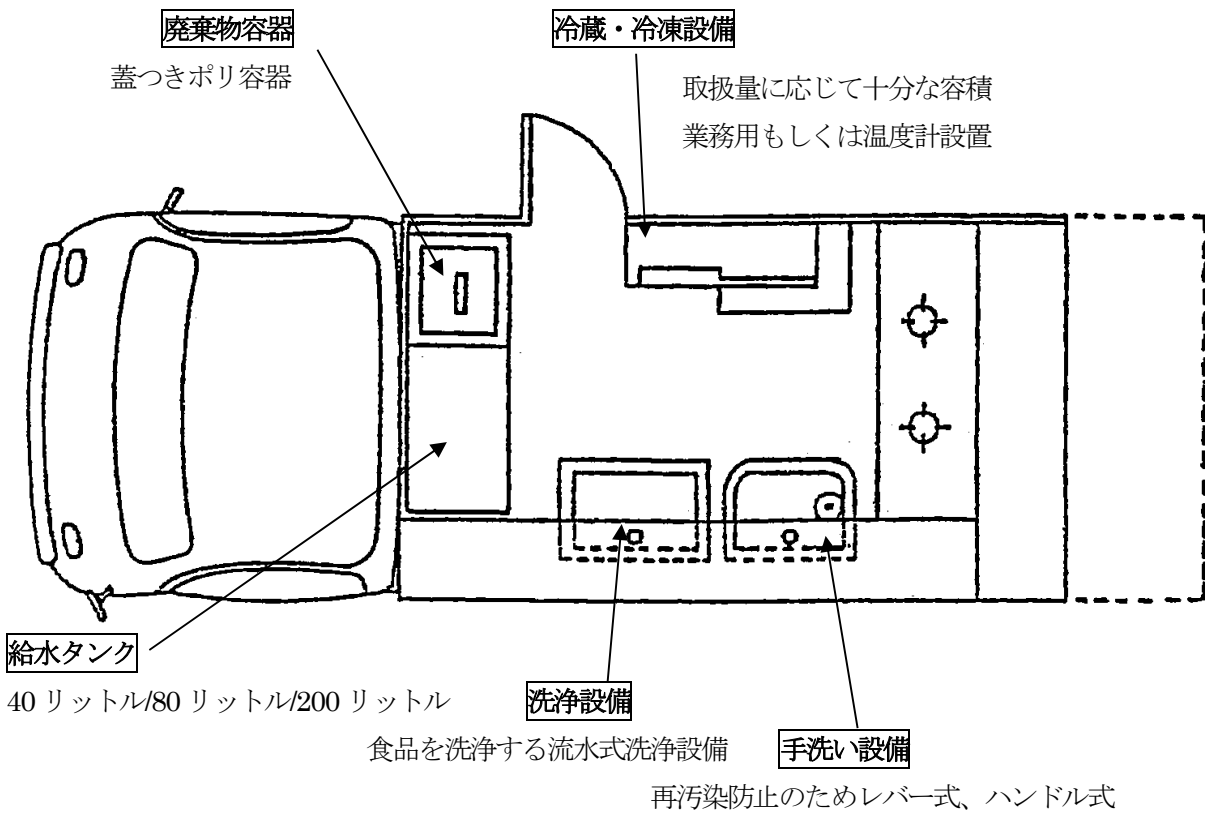
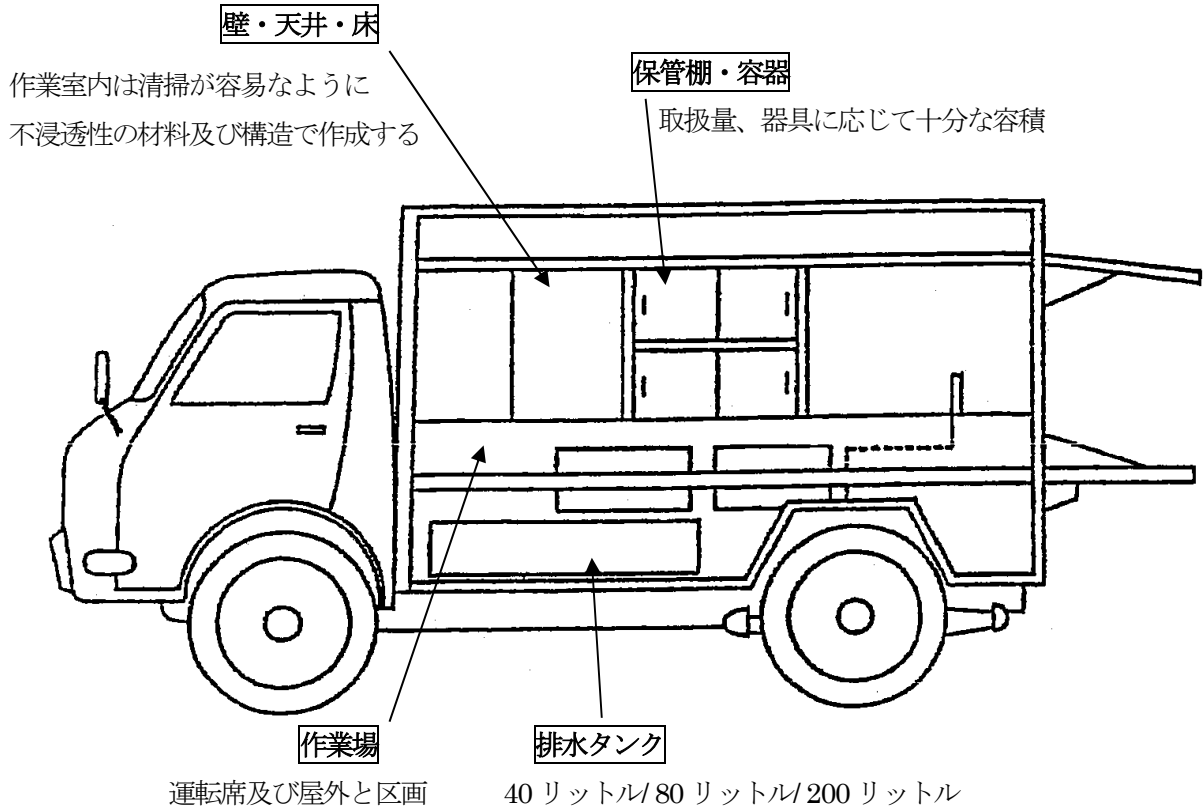
必要書類

- ・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（原本とコピーを持参のこと。）
- ・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。）
- ・法人にあつては、登記簿謄本（コピーのみも可）
- ・自動車の保管場所は、営業許可申請書に添付する「付近見取り図」に記載すること。
- ・検便検査の結果表（1年以内に実施したもの）

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、換気ができる構造であること。
- 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（木製は不可）。
- 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と電源を有すること。
- 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。
- 手洗い専用のシンク、食材洗浄用のシンク及び調理器具等の洗浄用シンク（計3槽）を有すること。
- 従業者の手指を洗浄するための手洗い設備は、レバー式又はセンサー式の給水栓を備えること。
- 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・排水タンクは、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）の簡易な営業であつて、使い捨て容器を使用する場合
→ 40リットル以上とする。
 - ②複数品目及び2工程（加熱と盛り付けなど）までの営業であつて、使い捨て容器を使用する場合
→ 80リットル以上とする。
 - ③使い捨て容器を使用しない場合、又は2工程を超える営業の場合
→ 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。