

公衆衛生上 必要な 措置の基準

営業者は、国が示す衛生管理の基準に基づき、公衆衛生上必要な措置を定め、それを守る必要があります。なお、自動車での営業において、以下の点を意識した衛生管理を行うよう努めましょう。

- 1 給水タンクは常に飲用に適する水が供給されるよう、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- 2 営業開始の都度、給水タンクへ所定の量の給水を行い、営業終了後、給水タンク及び排水タンク内の水を公衆衛生上支障のない方法により廃棄すること。
- 3 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- 4 取扱品目及び取扱量は、作業場の規模等に見合ったものとする。
- 5 作業は、必ず施設内で清潔に行うこと。
- 6 冷凍原材料の解凍は、専用の容器等で衛生的に行うこと。
- 7 食品の保存は、法の基準に従い、常に適正に行うこと。
- 8 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意すること。
- 9 1 から 8 までの事項のほか、固定店舗と同様の規定（食品衛生法施行規則 別表第 17 及び別表第 18 に規定される基準）を適用する。

飲食店営業を 行う営業車の 設備例

