

# イベント等でキッチンカーを出店する場合の注意事項

イベント等でキッチンカーを出店する際は、以下の事項に注意してください。

## 1. 設備について

- 窓を撤去した若しくは出入口を開放した状態で営業は行わないでください。
- 清潔な給水タンクに水を入れ、シンク等に水が出ることを確認してから営業してください。
- 以下の給排水タンクの容量に応じた食品を提供してください。

タンクの容量	取り扱える内容
40L以上80L未満	・単一品目（※）のみ ・簡単な調理のみ
80L以上200L未満	・複数品目取り扱い ・2工程程度までの簡単な調理のみ
200L以上	・複数品目取り扱い ・仕込みを行うこと ・複数工程の調理 ・ソフトクリームミックスを用いたソフトクリーム

※未開封の既製品をそのまま販売する場合を除き、ドリンク類も1品目となります。

## 2. 食品の取り扱いについて

- 注ぎ分けや盛り付けも含め、すべての調理行為は車内で行ってください。
- 食材の温度管理をしてください。
- 車外に食材を放置しないでください。

## 3. 従事者の衛生管理について

- 営業中、手洗器はいつでも使える状態を保ち、適宜手洗いをしてください。
- 石けん、ペーパータオル、アルコール消毒を備え付けてください。
- 従事者の健康管理を行い、体調不良がある方は作業に従事しないでください。

## 4. 許可書の携帯について

- 都内一円の営業許可書を携帯してください。