

自動車営業（飲食店営業）の皆様へ

キッチンカーで営業を行う際は、固定店舗とは異なる設備・環境となるため、実態に合わせた衛生管理を行う必要があります。

食品衛生管理ファイルや小規模な一般飲食店事業者向け手引書等を参考にして、取扱品目に応じた衛生管理計画を立てましょう。

衛生管理のポイント

□ 給水タンクは、定期的に清掃し、清潔を保つこと

- ・ 常に飲用に適する水が供給されるように給水タンクを清掃する。
- ・ 営業開始の都度、給水タンクに所定量を給水し、営業終了後は適切に排水する。



□ 車内で衛生的な作業を徹底すること

- ・ 取扱品目は保健所に申請した範囲内とし、取扱量は作業場の規模等に見合ったものとする。
- ・ 器具等は、それぞれの使用区分に従って使用し、使用後や汚れた時は、洗浄消毒を徹底する。
- ・ 作業は、すべて営業車内で清潔に行い、車外に作業台を設置しない。
- ・ むやみに開放状態にせず、開口部は受け渡しの際など、必要最小限にとどめる。

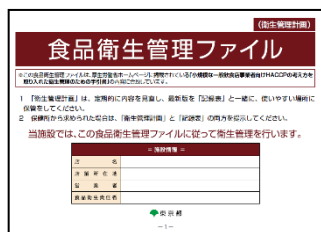
□ 仕込みから調理提供まで、食品を衛生的に保管すること

- ・ 温度管理が必要な食材を保管する場合は、冷蔵または冷凍庫内の温度に注意する。
- ・ 冷蔵品や仕込みを行った食材は、調理の直前までしっかり保冷する。
- ・ 食品の保管管理は、特に先入れ先出しに留意する。



□ 手指を清潔に保つこと

- ・ 作業前、トイレの後、作業内容変更時、金銭を扱った時など、石けんをしっかり泡立てて念入りに手を洗う。



「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資料で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。

東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。
二次元コードはこちら→



H A C C P 取組支援 食品衛生の窓

検索

衛生管理計画の作成例は、裏面 ⇒

衛生管理計画の作成例(東京都作成「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

仕込場所の有無、提供メニューやキッチンカーの設備に応じて衛生管理計画を作成・実行します。
 ここでは、参考として「一般衛生管理のポイント」の作成例をご紹介します。
 なお、調理や提供に関する衛生管理については、取扱品目に応じて「重要管理のポイント」として
 実施方法を計画し、実行します(食品衛生管理ファイルP.6~7参照)。

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()
③交差汚染や二次汚染の防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input checked="" type="checkbox"/> その他(仕込場所作業時)	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ポウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (生鮮食材の洗浄とカットは仕込場所で行う)	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ()
④器具などの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用の都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は再度洗浄、すすぎ・消毒を行う <input type="checkbox"/> その他 ()
⑤トイレの洗浄・消毒	()	<input type="checkbox"/> トイレ掃除用の作業着、手袋などを使用し、洗浄・消毒する <input type="checkbox"/> 便座、水洗レバー、手すり、ドアノブなどを消毒する ※器具・トイレなどの消毒マニュアル	<input type="checkbox"/> トイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ()
トイレの項目は削除してよい!			
⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢、おう吐、発熱など)を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 手の傷の有無を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 作業着などを確認する ※「従事者の衛生管理マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 医療機関で受診し、食品に触れる作業をしない <input checked="" type="checkbox"/> 傷を保護したあとビニール手袋などを装着する <input checked="" type="checkbox"/> 清潔な作業着に交換する <input type="checkbox"/> その他 ()
⑦衛生的な手洗いの実施	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭に触った後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で、衛生的な手洗いを実施する ※手洗いは「手洗いマニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他 ()	<input checked="" type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他 ()
取扱いがない場合はチェックを外してよい!			
使用水の管理を追加!			
[追加項目] 使用水の管理	①営業開始前 ②営業終了後	①給水タンクが清潔であることを確認し、飲用に適する水を所定量給水する。 ②給水・排水用タンク水を適切に排水する。	①給水タンクに汚れがあれば洗浄し、破損があれば、修理を行う。