

自動車営業の設備について

型ごとに取扱い可能食品と必要な設備が異なります。取扱い可能食品については、「自動車営業の取扱い可能食品について」をご覧ください。

	Ⅲ型	Ⅱ型	Ⅰ型
取扱い食品	Ⅰ型Ⅱ型以外の食品を扱う場合 複数工程の調理や生もの、切身魚や刺身の調製など	Ⅰ型に追加して、米飯の加工調理、加熱済食品の盛付、アイスクリーム類の取扱い等	直前加熱食品、直線加熱品を合わせて提供する行為（米飯含む） 非処理非包装の魚介類販売
給湯設備	必要に応じて設けること		
手洗いシンク	洗浄用シンクと別に設けること		洗浄用シンクと兼用可能
手洗いシンクの水栓の構造	手指の再汚染を防止する構造であること（レバー式、踏込式など）	衛生上支障がないと認められる場合は手洗い後の手指と水栓のアルコール消毒で代替可能	
洗浄用シンク	1槽以上		
給水タンク容量	200L以上	80L以上	40L以上
排水タンク容量	給水タンク容量以上		
冷蔵設備	冷蔵庫又はクーラーボックス（温度計の設置が必要）		
その他必要設備	ふた付きゴミ箱、保管設備（密閉ケース、戸棚等）、換気設備（換気扇、窓など）		
食器	通常の食器も使用可能	使い捨て食器のみ使用可	