

施設基準

構造			
調理施設の区画等	運転席その他調理施設以外と隔壁などで明確に区画されていること。十分な広さを有すること。（不適切例）作業スペースが確保できず、調理の一部を車外で行う等		
調理場の床及び内壁	床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。（ベニヤ板、カーペット不可）		
設備（ <u>取扱い食品の品目数、調理の工程数、リスクリスト</u> に応じて有すること）			
－	Ⅲ型（基本型）	Ⅱ型（80L）	Ⅰ型（40L）
給湯設備	必要に応じて設けること		
手洗い用シンク	洗浄用シンクと別に設けること。 （※）手洗い器の水栓は、手指の再汚染を防止する構造であること。 （※）Ⅰ型（40L）のみ、車内で器具の洗浄を行わない場合、洗浄用シンクと兼用可能。		
洗浄用シンク	1 槽式以上		
給水タンク容量	2 0 0 L 以上	8 0 L 以上	4 0 L 以上
廃水タンク容量	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 （温度計を設置し、適切な温度であることを確認し、記録すること）		
蓋付ゴミ箱	必要		
保管設備	必要（密閉ケース、戸棚等）		
換気設備	必要（換気扇や窓等）		

【自動車の平面図（例：Ⅲ型）】

