

屋外での飲食ブースの出店について（飲食出店チェックリスト）

飲食ブースを出店される場合、衛生面に最大限に配慮し、事故・苦情等が発生しないように注意してください。

飲食店営業許可 特殊形態を取得していない場合、下記の項目について、確認してください。

※原則、営業許可 特殊形態を取得すること。ただし、年1回の出店に限りこの限りではない。

確認事項をお読みいただき、確認欄にチェックをお願いします。

設備に不備がある場合は、出店をお断りする場合がありますので、ご相談をお願いします。

番号	確認事項	確認欄
1	販売施設はテント等（自動車・屋台）を設け、テントの場合は三方を囲います。	<input type="checkbox"/>
2	流水式の手洗い設備（蛇口付きタンク）を設け、飲用適の水を必要量供給できる設備を設置します。	<input type="checkbox"/>
3	原材料、食品、器具等を衛生的に保管できる設備（クーラーボックス等）を設置します。	<input type="checkbox"/>
4	廃棄物を衛生的に処理できる器具、または容器（ゴミ箱等）を設置します。	<input type="checkbox"/>
5	クーラーボックス内には温度計、手洗い設備には消毒液（薬用石鹸）を設置します。	<input type="checkbox"/>
6	販売施設には必要に応じ採光照明設備を設置します。	<input type="checkbox"/>

上記について間違いありません。

申請者（出店店舗）

住所

名前

確認者（企画団体）

住所

名前