**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　特殊形態を取得しいていない場合、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もありますので、ご相談お願いします。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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。 | □ |
| 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。 | □ |
| 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。 | □ |
| 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。 | □ |
| 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。 | □ |
| ６ | 販売施設には必要に応じ採光照明設備を設置します。 | □ |

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