



## 《開業準備チェック項目》

- 飲食店営業許可事前相談(保健所)
- 飲食店営業許可申請(保健所)
- 乙区防火管理講習受講、防火管理選任届の提出(客席+常時従業員数30人未満不要)
- 食品衛生管理者資格を取得しているか(調理師免許、食品衛生責任者など)
- 内装、設備、備品等に保険をかける
- 人材募集
- 宣伝広告、販売促進
- 厨房設備の稼働
- 冷暖房、音響、テレビ、冷蔵ショーケース、換気扇、電話等の稼働
- 照明点灯、照度確認
- すべての電気使用の際、ブレーカーは落ちないか
- 食器、調理用具、掃除道具、レジ用備品、事務用品、消火器等の備品納入
- トイレの備品(トイレトーパー、タオルペーパー、石鹸等)
- テーブルの上の備品(塩、こしょう、ナプキン、シュガー・ポット等)
- テーブル、イスの安定
- おしぼりの用意
- メニュー表
- テーブルナンバー
- レジ用備品(筆記用具、伝票等)
- 釣銭の準備
- 両替
- 店内の清掃と体制
- 看板、表示板、点灯状況
- 植木、生花
- 実広告の手配
- 日報その他の帳票準備
- 開店当日のリハーサル

