

食品を含む物品販売催事 事前チェックリスト

年 月 日

企業名:

責任者:

印

電話番号:

催事企業 → イオンモール(株) → (写)催事企業

記入要領 ○:はい ×:いいえ —:該当なし

No.	衛生チェック項目内容	チェック欄	留意点
1	保健所に催事に出店する旨の届出等を行いましたか		
2	営業許可が必要である場合、必要な手続きを行いましたか		保健所で必要な手続きを行っていない場合は出店を認めない
3	その他条例や規則上の問題がない旨の確認を得ましたか		
4	営業許可証や届出証のコピーをイオンモール事務室に提出しましたか		
5	イオンモールの規定どおりに検便を行いましたか		
6	刺身や寿司など生ものの取り扱いはありませんか		生ものの取扱いは原則認めない
7	生肉や鮮魚介類の取扱いはありませんか		生肉、鮮魚介類の扱いは認めない
8	量り売りやばら売りの商品の取扱いはありますか(ある場合はNo.19～No.21をチェック)		
9	取り扱う商品には効能効果等の表示はしていませんか		薬事法に違反する疑いがあるので検討する
10	催事場内で細切などの調理行為を行いますか		調理行為は認めない
11	試食・試飲を行いますか(行う場合はNo.19～No.21をチェック)		
12	要冷蔵品や要冷凍品を扱いますか(扱う場合はNo.22～No.23をチェック)		
13	商品の消費期限や賞味期限のチェック体制は整っていますか		
14	苦情があった場合の責任者への連絡体制はありますか		
15	苦情等の連絡体制をイオンモール事務室に提出しましたか		
16	健康チェック表は準備していますか		開店前に必ず下痢やおう吐、腹痛などの症状がないことをチェックする
17	販売員に手洗い方法について教育をしましたか		
18	販売員の身だしなみチェック表はありますか		服装、指輪、マニキュア等
19	使い捨て手袋は十分な量がありますか		
20	容器や包装材は衛生的に管理できますか		フタ付の容器などで衛生的に保管すること
21	小分けするための器具類は衛生的に管理ができますか		
22	十分な要領の冷蔵庫や冷凍庫はありますか		汚れや破損がないこと
23	冷蔵庫や冷凍庫の温度管理チェックはできますか		毎日、最低1回は必ず温度チェックを行い記録する

イオンモール【コメント欄】

受付者	担当者	GM印