

イートインとテイクアウト 税率・運用チェックリスト

許認可・体制（営業許可／衛生）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 328 202 369" type="checkbox"/>	イートイン提供に必要な「飲食店営業許可」の要否を確認し、必要な場合は取得（または更新手続）した - 基準・補足：許可の有効期間・更新期限も把握していること
<input data-bbox="160 511 202 551" type="checkbox"/>	食品衛生責任者を「1名以上」選任し、店舗で確認できる状態にした - 基準・補足：営業施設ごとに必要となる前提で運用していること
<input data-bbox="160 693 202 733" type="checkbox"/>	椅子・テーブル等、店内で飲食できる設備の設置計画を確定した - 基準・補足：席数・動線が運用と安全確保の前提として整理されていること
<input data-bbox="160 875 202 916" type="checkbox"/>	HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の義務化に対応できる環境を整えた - 基準・補足：衛生計画の作成と記録ができる状態であること

消防（安全基準／届出）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 328 202 372" type="checkbox"/>	消火器具・屋内消火栓設備・避難誘導灯など、必要となる消防用設備等の設置要否を確認した - 基準・補足：店舗規模・用途・収容人員に応じた要否を確認していること
<input data-bbox="160 509 202 553" type="checkbox"/>	非常時の出口確保、消火設備の整備、避難計画の策定を行った - 基準・補足：従業員が説明できるレベルまで落とし込んでいること
<input data-bbox="160 691 202 734" type="checkbox"/>	管轄消防署への届出（該当するもの）を洗い出し、提出計画（期限・担当・控え保管）を作成した - 基準・補足：例として「防火対象物使用開始届出」等は所管消防署への届出が必要となる
<input data-bbox="160 839 202 883" type="checkbox"/>	届出書類の控え（提出日・受付印等）が店舗で追跡できる形で保管されている

建築基準法・都市計画法（構造／出店可否）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 303 202 343" type="checkbox"/>	建築基準法に従った店舗構造（耐震等）の確認が必要かを整理し、必要な確認を実施した
<input data-bbox="160 453 202 493" type="checkbox"/>	バリアフリー配慮が必要となる可能性を確認した - 基準・補足：該当する要件がある場合に、設計・改装に反映されていること
<input data-bbox="160 636 202 677" type="checkbox"/>	都市計画法・地域条例により、当該地域でイートイン（飲食店）開業が制限されないかを確認した - 基準・補足：地域により条件が異なる前提で確認していること

環境配慮（騒音／臭気／換気）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 300 202 341" type="checkbox"/>	地域の条例・規制（騒音・臭気等）を確認し、必要な対策を洗い出した
<input data-bbox="160 414 202 456" type="checkbox"/>	換気設備の設置（または能力）を確認し、臭気が周辺へ影響しにくい状態にした
<input data-bbox="160 529 202 571" type="checkbox"/>	騒音防止措置（機器配置・運用ルール等）を検討し、必要な対策を実施した

消費税（税率の基本理解）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 325 202 365" type="checkbox"/>	イートイン提供は標準税率（10％）で計算する運用で統一した - 基準・補足：軽減税率（8％）は「酒類および外食を除く飲食料品」等が対象である
<input data-bbox="160 497 202 538" type="checkbox"/>	テイクアウトは軽減税率（8％）となり得る前提を理解し、対象となる販売形態を整理した - 基準・補足：外食（店内飲食）やケータリング等は軽減税率に含まれない
<input data-bbox="160 674 202 715" type="checkbox"/>	「店内で食べる／持ち帰る」により税率が変わり得る点を、会計判断の基準として整理した - 基準・補足：顧客の意思確認の考え方（例：店内飲食の意思表示がある場合など）を把握している

会計・表示運用（誤り防止）

チェック	確認事項
<input data-bbox="160 325 202 365" type="checkbox"/>	税率ごと（10%/8%）に売上を区分できるよう、レジ（PLU等）・会計手順を整備した - 基準・補足：売上・仕入を税率ごとに区分して税額計算する必要がある
<input data-bbox="160 511 202 551" type="checkbox"/>	イートインとテイクアウトが混在する運用（同一商品が両形態で販売される等）で、誤登録が起きないルールにした - 基準・補足：「注文時の確認タイミング」「入力方法」「例外処理」を明文化していること
<input data-bbox="160 693 202 733" type="checkbox"/>	顧客への案内（税率差がある場合の説明・表示）を整備し、誤解が起きにくい表現にした - 基準・補足：価格表示・案内は「明確で透明」であること（店内掲示／メニュー等）
<input data-bbox="160 851 202 892" type="checkbox"/>	スタッフに対して、税率の違いと判断ポイントを周知（教育）した - 基準・補足：誰が対応しても同じ判断になる状態を目標とすること

チェック漏れ防止のための注意事項

チェック	注意事項
☐	許可・届出は「提出したか」だけでなく「控えを保管し追跡できるか」まで確認する
☐	消防の要件は店舗規模等で変わるため、自己判断で固定化せず管轄への確認前提で運用する
☐	税率は「販売形態（店内飲食／持ち帰り）」で変わるため、注文時の意思確認とレジ入力手順を一体で設計する
☐	税率区分は帳簿・請求書等の区分にも直結するため、現場運用（表示・教育）と経理処理を分断しない

※2025年12月時点の情報をもとに作成しています