

審査項目・配点表

項 目	主な内容	書類 審査	面接 審査
		配点 (点)	配点 (点)
①関係法令遵守に向けた取組		50	20
安全快適な公共空間の確保 (占用関係)	・ 占用時間を守るための営業スケジュールと人員体制 ・ 屋台の規格や器材の配置計画 ・ 営業時間中に営業者や従事者の車両を違法駐車しないための取組 ・ 営業時間終了後、屋台、器材及び車両等を放置しないための取組 ・ 営業場所及びその周辺をごみや汚水で汚さないための取組	20	
良好な公衆衛生の確保 (食品衛生関係)	・ 取扱メニュー ・ 適正な厨房設備計画 ・ 仕込み場所・手順、手指・食器洗浄、食材の保管等についての取組	15	
その他の遵守事項	・ 近隣に公衆便所が無い場合、客等が利用する便所を確保する方法や案内の方法 ・ 料金や店のシステム（お通し等）を分かりやすく明示することの必要性や工夫 ・ 営業時間外の屋台の保管場所 ・ 屋台営業に係るごみの処理方法	10	
危機管理	・ 食中毒予防の方策、及び発生時の対応 ・ 食物アレルギー対策の内容及び発生時の対応 ・ 客が飲酒運転を起こさないための取組 ・ 火災の予防及び発生時の対応 ・ 感染症対策	5	
②屋台の魅力、質の向上のための創意工夫		25	30
従来の福岡らしい屋台文化を 守るとともに、新たな魅力を 創出するための創意工夫	・ 屋台が福岡の魅力であることについての考え ・ 福岡に来られる観光客（外国人を含む）に対するおもてなしの工夫や アピールできる能力等 ・ キャッシュレス対応が実現できる取組 ・ レシート（注文明細）発行が実現できる取組 ・ その他の取組	25	
③地域貢献に向けた取組		15	
地域貢献	・ 公共の場で営業することについての考え ・ 営業場所近辺での地域貢献活動	15	
④総合評価		10	50
総合評価	・ 計画の具現性（資金計画、収支計画） ・ 【面接のみ】計画の具現性（技能等） ・ 【面接のみ】まちの魅力を高めようとする意欲	10	
合計		100	100