

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ

～すでに飲食店営業を取得しているお店が
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要な衛生管理について～

新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

衛生管理について

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなります。また、これからの季節は気温が上昇し、食中毒リスクがさらに高まります。普段以上に衛生管理に注意しましょう。

食中毒予防の3原則 **つけない**・**ふやさない**・**やっつける** の徹底が重要です。

☑ **つけない** 普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！

- 調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。
- 調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控えましょう。
- 手洗いを徹底しましょう。



☑ **ふやさない** 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- 食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約 20℃～50℃です。長時間常温で放置せず、10℃以下または 65℃以上で温度管理しましょう。
- 「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- 提供後、すぐに食べていただくようお願いへ伝えましょう。（口頭、シール等）

☑ **やっつける** よく加熱！

- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- 生卵、刺身等の生ものの提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにしましょう。



調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう！ 無理なく調理できる量で注文を受けましょう！

手続について

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「**できること**」と「**できないこと**」があります。基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。

メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合もありますので、**ご不明な点がございましたら、最寄りの保健所にお問合せください。**

※自動車移動販売を行う場合



自動車を使って営業（包装品の販売もしくは調理品の提供）を行う場合は営業届出もしくは取り扱い食品に応じた営業許可を取得する必要があります。



<食品衛生の窓> <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/youshiki.html#jidou>