

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！

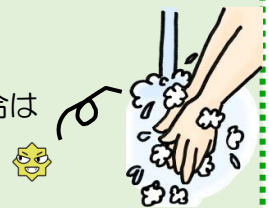
衛生管理について

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、調理してから食べられるまでの時間が長くなります。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！

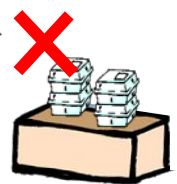
- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- 生卵、刺身等の生ものの提供は避けましょう。



★ 大量調理は食中毒のリスクが高まります
調理場の広さや調理能力に応じた、無理のない取扱量としましょう



★ 屋外での調理や、商品の陳列はできません
衛生的な店舗の中で行ってください



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、下記までお問合せください。