

飲食店で テイクアウトやデリバリーを始める方へ

食品のテイクアウトやデリバリーは調理してから喫食までの時間が長くなるため、店内で提供するよりも食中毒のリスクが高くなります。

そのため、テイクアウトやデリバリーを始める飲食店の事業者の方は、食中毒予防の3原則（食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」）の徹底と共に、以下の点に注意し食中毒を予防しましょう。

食品の調理・販売の注意点

1. 手洗い、アルコール等による手指の消毒や従業員の体調管理を徹底してください。
2. 食品や容器包装は、衛生的に取り扱うようにしてください。
3. 熱いものと冷たいものは別々の容器に盛り付けてください。
4. 注文後に調理し、購入者に対してすぐに食べるよう伝えてください。
5. デリバリーでの食品の保管は、直射日光を避け、適切な温度で行い、長時間に及ばないようにしてください。
6. 食品は中心部まで十分に加熱し、生ものや半生など加熱不十分な料理の提供は控えてください。
7. 製造数量は、設備や人的能力等に応じた無理のない範囲にしてください。
8. 食物アレルギー等の問い合わせに対応できるようにしてください。

※ 販売する品目によっては別途許可が必要になる場合がありますので、個別の事例については事前に保健所へご相談ください。
（別途許可が必要になる場合）
鮮魚介類（刺身を含む。）や生肉の販売、施設で製造したパンや菓子の販売など。

