

# 飲食店でテイクアウトやデリバリーを はじめられる事業者の方へ

飲食店で調理した食品のテイクアウトやデリバリーを行う場合、店内での飲食に比べて調理後から食べるまでの時間が長くなり、衛生管理にも一層の注意が必要となります。通常の食中毒対策に加えて、以下のポイントにも注意してください。

テイクアウトやデリバリーを行うにあたり、飲食店営業以外の営業許可や設備の変更が必要な場合があります。また、包装形態や販売方法によっては表示が必要な場合もありますので、裏面を参考にしてください。

詳細は施設のある区を担当する保健所生活衛生監視事務所（裏面）にお問い合わせください。



## 調理・販売する際のポイント



### 規模・調理能力

食品の調理は、普段の調理能力（設備、人的能力等に応じた範囲）を超えないよう注意し、食中毒予防の三原則に留意し、短時間で行う。

### 適切な保管場所・温度

調理後の食品は衛生的な場所、適切な温度で保管し、販売する。

### 速やかに食べてもらう

注文を受けてから調理し、提供・配達後は速やかに食べてもらうよう、口頭や容器へのシール等で伝える。

### 販売時の情報提供

販売時に購入者に対し、アレルギー、消費期限（時間まで）、保存方法等の情報を確実に伝える。

## 宅配する際のポイント

- ・容器の破損等により食品が汚染されることがないように適切に取り扱う。
- ・保冷車や保冷ボックスを用いるなど、食品の温度管理を徹底する。
- ・食べる時間を考慮し、配送時間が長時間に及ばないようにする。



## 食中毒予防の三原則



ノロウイルス

### ①微生物をつけない！

手洗いは2回行いましょう。短時間でも2回手洗いをを行った方が、時間をかけた1回の手洗いよりも手に付着した微生物を減らすことができます。

### ②微生物を増やさない！

冷蔵保存が必要な食材は必ず冷蔵庫で保管しましょう。調理した食品は小分けするなどして速やかに放冷し、食中毒菌が増えやすい温度帯を避け、10℃以下や65℃以上で保管しましょう。

### ③微生物をやっつける！

食材は中心部まで十分に加熱しましょう。



食中毒  
対策  
隊員



0157

カンピロバクター



しゃんぽんに  
アライ隊員



にたりやいり  
チキン隊員

# よくある質問 (Q&A)

**Q. 1** 飲食店を営業していますが、これから弁当を作って、テイクアウトやデリバリーにて販売したいです。

**A. 1** ①客の注文に応じて調製し、温かいますぐにテイクアウトやデリバリーにて販売する場合  
→現在お持ちの飲食店営業の許可で実施することができます。

②弁当をあらかじめ製造し、放冷してからテイクアウトやデリバリーにて販売する場合  
→設備として、放冷設備(放冷台等)、下処理場、食器の洗浄場(※)が必要となります。

現在お持ちの営業許可証に

「放冷の必要な折詰弁当類及び仕出し料理の調製は認めない。」

の条件が付加されている場合は、施設基準を満たしたうえで、

営業設備の変更届出書の提出が必要となります。

詳しくは営業所所在地を担当する保健所生活衛生監視事務所にお問い合わせください。

(※ 使い捨て容器を使用する場合は不要)

また、作った弁当を別の場所で販売、もしくは別の店に卸販売をしたいとお考えの場合も、お問合せください。

**Q. 2** 弁当はどのくらいの温度で保管すればいいですか？

**A. 2** 食中毒菌の増えやすい温度帯(約20℃～50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、10℃以下または65℃以上での保管を行ってください。

例)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など

## 表示について

①弁当を客の注文に応じて調製し、  
テイクアウトやデリバリーにて販売する場合

→表示は省略することができますが、アレルギー、消費期限、  
保存方法等の情報を確実に伝えるようにしてください。

②弁当をあらかじめ製造し、  
テイクアウトやデリバリーにて販売する場合

→表示の一部は省略することができますが、名称、  
アレルギー、添加物、消費期限、保存の方法、  
製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称  
等が必要となります。

(表示例)

名称：唐揚げ弁当  
原材料名：ご飯(米(国産))、鶏唐揚、ポテトサラダ  
(一部に小麦・卵を含む)  
添加物：調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、  
保存料(ソルビン酸K)  
内容量：1食  
消費期限：2020.05.22 ○時  
保存方法：直射日光及び高温多湿を避けて  
保存してください  
製造者：○○○○  
製造所：大阪市○○区○○ 1-2-3

消費期限に関しては、事業者が科学的根拠に基づいて設定していただく必要があります。設定にあたっては、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」や「弁当及びそうざいの衛生規範」を参考にしてください。

食品期限表示 ガイドライン

検索

弁当 そうざい 衛生規範

検索

## ●保健所生活衛生監視事務所連絡先●

名称	電話番号	所在地	担当区域
北部生活衛生監視事務所	06-6313-9518	北区扇町2-1-27 (北区役所2階)	北区・都島区・淀川区・東淀川区・旭区
西部生活衛生監視事務所	06-6576-9240	港区市岡1-15-25 (港区役所4階)	福島区・此花区・西区・港区・大正区・西淀川区
東部生活衛生監視事務所	06-6267-9888	中央区久太郎町1-2-27 (中央区役所3階)	中央区・天王寺区・浪速区・東成区・生野区・城東区・鶴見区
南東部生活衛生監視事務所	06-6647-0723	阿倍野区旭町1-1-17 (サンビル阿倍野3階)	阿倍野区・東住吉区・平野区
南西部生活衛生監視事務所	06-4301-7240	住之江区浜口東3-5-16 (住之江区保健福祉センター分館)	住之江区・住吉区・西成区