

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。特に夏季においては気温が上昇し、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



自動車を使って食品を取り扱う際は、営業許可等が必要となる場合があります。

<食品衛生の窓> <https://www.hokeniryu.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyokatodokede/index.html>

