

テイクアウトを行っている飲食店営業者様へ

気温の高い日が続いています。気温の上昇に伴い、毎年、細菌性の食中毒が増加しますので、衛生面には特に注意して、適切な対応をお願いします。

Q1. テイクアウト営業に必要な許可は？

A1. 飲食店営業許可を受けている施設の調理場内で調理した弁当や惣菜を、施設内で対面販売する場合や、注文を受けて配達する場合、原則、飲食店営業以外の許可は必要ありません。



飲食店営業許可
があれば
店内での販売OK！



注文を受けて
配達するの
もOK！

※ ただし、既製品を仕入れて販売する場合や施設以外（店舗の前で弁当類を陳列する場合を含む）で販売する場合は「弁当類販売業」の届出が必要です。

Q2. 食中毒は大丈夫？

A2. テイクアウトの食品は、店内で提供する場合よりもはるかに高い食中毒リスクを伴います。

食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・やっつける」を守りましょう。

また、調理場の許容範囲を超えないよう、一度に調理する量を制限するのも重要です。

つけない

- 手洗いの徹底
- 器具の使い分け



増やさない

- 常温や、直射日光の当たる場所に放置しない
(温度管理の徹底)
- 作り置きしない



やっつける

- 中心部までの十分な加熱

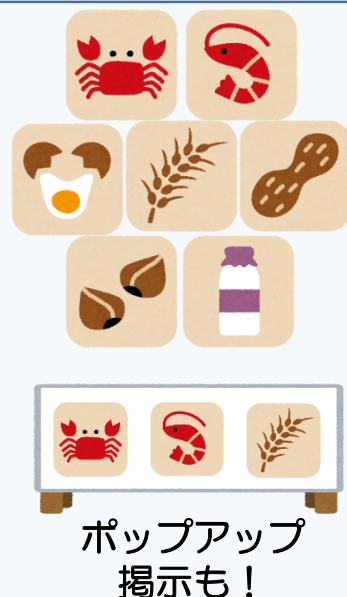


参考：弁当及びそうざいの衛生規範

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?datald=00ta5751&dataType=1&pageNo=1

Q3. 食品表示は必要？

A3. 原則として、テイクアウトの食品に表示の義務はありません。ただし、アレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）を含む場合等、健康被害を招く可能性があるものは、**口頭やポップアップによる注意喚起が必要**です。また、消費期限や保存方法についても周知を徹底してください。



Q4. 弁当や惣菜以外の食品をテイクアウトする場合は？

A4. 食肉製品、冷凍食品、漬物、菓子（菓子パンを含む）、ソース類等を**製造する**場合は、**製造業**の許可が必要です。



製造業の
許可が必要

また、包装され、表示の付いた、精肉、牛乳、乳飲料、生鮮魚介類等を**販売する**場合は、**販売業**の届出が必要です。



販売業の
届出が必要

※ 詳細は潮来 保健所までお問い合わせ下さい。

詳しい情報はこちらをご覧ください。

- 厚生労働省 食中毒について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html

- 厚生労働省 新型コロナウイルス感染症について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html

ご不明な点がございましたら、お問い合わせください。

潮来保健所

衛生課

食品係

(0299-66-2116)