

飲食店で テイクアウト・デリバリーを始める方へ

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。日常的な衛生管理に加えて、以下のポイントにも注意してください。

また、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が必要な場合もありますので、詳細は施設のある区の保健センターにお問い合わせください。

例) 菓子(自家製パン含む)やアイスクリームのテイクアウト、食肉や魚介類の販売 など

食品の調理・販売のポイント



- ① 当日の販売量を見込み、適切な仕入れ及び販売を行う。
- ② 食品の調理は、普段の調理能力を超えないように注意し、短時間で行う。
- ③ 調理後の食品は衛生的な場所で十分に放冷するなど、適切な温度で保管し販売する。
- ④ 食品を購入した消費者には、食品を保存する温度に注意し、できるだけ早く食べてもらうよう伝える。
- ⑤ 販売時に購入者に対し、アレルギー、消費期限、保存方法等の情報を確実に伝える。

※食品の形態や販売方法などによっては、食品表示法に基づく表示が必要な場合があります。

詳細につきましては、施設のある区の保健センターにお問い合わせください。

【加工食品の主な表示事項】

名称、原材料名、アレルギー、食品添加物、内容量、消費(賞味)期限、保存方法、
食品関連事業者(製造者)の氏名・住所、栄養成分表示 など

食品の運搬のポイント



- ① 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扱う。
また、運搬に用いる自動車なども清潔にしておく。
- ② 保冷ボックスや保冷車を用い、直射日光を避けるなど、食品の温度管理を徹底する。
- ③ 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。

気温が高くなると、細菌が増殖しやすくなります。
食品の温度や食べるまでの時間に注意して、食中毒を防ぎましょう。