

飲食店でテイクアウトや宅配を始める方へ

テイクアウトや宅配で提供される食品は、店内で提供される食品と比べ、調理から喫食までの時間が長くなるため、**普段以上に衛生管理に注意する必要があります。**衛生管理や食品表示など以下の点に注意してください。

食中毒を予防するっば！



調理、販売時の衛生管理

- ◇持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定する（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）。
- ◇施設設備の規模に応じた提供食数とする。
- ◇加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱する。
- ◇調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行う。
 - （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BOXによる配達など
- ◇消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供する。

営業許可

- ◇飲食店の営業許可を取得している店舗で調理した弁当やそうざいをテイクアウトで販売する際には、新たに営業許可を取得する必要はありません。
- ◇ただし、次の場合は新たな許可が必要な場合もありますので、必ず事前に久留米市保健所へお問い合わせください。
 - 弁当やそうざい以外の食品を販売する場合
 - テイクアウト以外の販売（通信販売等）を行う場合
 - 別の場所で調理や販売をする場合

食品表示

- ◇適切な食品表示（アレルギー、消費期限など）を行う。
あらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は、食品表示が必要です。
- ◇客からの注文に応じて調理し、販売する場合は表示を省略できます。



《弁当の表示例》

名称	弁当	アレルギー物質は必ず表示 【えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）】
原材料名	ご飯（国産）、唐揚げ（小麦を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、たくあん／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）	
消費期限	令和2年5月20日 13時	営業者名（個人・法人名）及び製造所所在地を記載 ※屋号だけの記載は不可
保存方法	高温・直射日光を避けて保管してください。	
製造者	久留米 太郎 福岡県久留米市城南町15番地5	

※その他、栄養成分表示が必要です（省略できる場合があります）。

