

テイクアウト・デリバリーを始める事業者の皆様へ

食堂や居酒屋などで調理した食品を、新たに配達や持ち帰り用に販売する際は、場合により飲食店営業とは別の許可や施設の確認が必要となりますので、**事前に保健所へ相談してください**。聞き取り内容から必要な事項を案内します。なお、基本的な注意事項は次のとおりです。

- 原則、店内で提供しているメニューであること
- 施設設備の規模に応じた提供食数であること
(慣れないメニューや能力以上の調理を行うと食中毒のリスクが上がります。)
- 注文を受けてから調理し、注文者に対し**速やかな喫食**を促すこと
(調理後すぐに喫食する場合に比べ食中毒のリスクが上がります。)
- 保管方法やアレルギーの有無などの情報の伝達に努めること
(**直射日光や高温多湿を避ける**。注文時や配達時に答えられるようにしましょう。)
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱すること
- 鮮魚介類等の生ものの提供は避けること
(配達や持ち帰りに適したメニューにしましょう。)

衛生管理について

- ・調理から喫食するまでの時間をできる限り短くすること
- ・必要に応じて温度管理を行うこと
(食中毒菌の発育至適温度帯は約 20℃~50℃です。10℃以下又は 65℃以上での保存を目安としましょう。)
- ・注文数の上限、調理から提供までの保管方法、消費期限を決めておくこと
- ・食中毒予防の三原則「**つけない 増やさない やっつける**」を徹底すること。
(清潔) (迅速・冷却) (加熱・殺菌)

食品表示について

- ・あらかじめ容器等に盛りつけ、包装する場合は**食品表示が必要**です。

提供する食品の種類、販売方法によっては新たな許可等が必要です

(例) 材料のみ(食肉、鮮魚、飲食店で調理した食肉製品など)を販売する。
飲食店で調理した菓子(ケーキ・パン)、アイスクリームなどを販売する。
飲食店で調理した食品を**インターネット販売**又は別の施設に**卸売り**する。

問い合わせ先

〒070-8525 旭川市7条通10丁目 第3庁舎保健所棟

旭川市保健所 衛生検査課 食品保健係

TEL 0166-25-5324