

飲食店営業の皆様へ

飲食店営業許可を取得している店において、テイクアウト販売を行う際の留意点は次のとおりです。

#### 【必要な手続き等】

以下に該当する場合、保健所への届出等は不要です。

**原則、店内で提供しているメニューであること。**

- ・注文を受けてから調理し、すぐにテイクアウト又は配達する。
- ・直接消費者へ販売し、すぐに食べるよう伝えられること、またその保管方法、アレルギーの情報についても伝えられること。

ただし、次の場合は届出や新たな許可が必要な場合もありますので、必ず事前に保健所までご相談ください。

**あらかじめ大量に調理、製造し、包装、保管して販売する場合。**

- ・別の場所（すでに営業許可を取得している施設以外）で調理する場合。
- ・直接消費者ではなく、インターネット販売や別の施設（店等）で販売をする場合。
- ・ケーキやパン、アイスクリーム等を販売する場合。

店のメニュー以外（生の肉や魚、その加工品等）を販売する場合。

なお、酒類のテイクアウト販売には酒類小売業免許が必要となります。詳しくは国税庁 HP をご覧ください。

#### 【衛生上の注意点】

食品取扱者の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど、通常の食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理を励行してください。

また、テイクアウト販売は、店内で提供するよりも実際に食べるまでの時間がかかるため、より衛生的に食品を取り扱う必要があります。そのため、特に以下の点に注意してください。

- ・従事者が体調不良の際は、調理しないこと。
- ・食品は中心部まで十分に加熱し、非加熱で提供する生野菜等は新鮮なものを使用し、十分に洗浄・消毒を行うこと。
- ・調理後はすぐに提供するようにし、それまでの保管方法、消費期限を明確に設定すること。

詳しくは以下を参考にしてください。

弁当及びそうざいの衛生規範（昭和 54 年 6 月 29 日付け環食第 161 号厚生労働省環境生局食品衛生課長通知）