

飲食店で テイクアウト・デリバリー

を始める事業者の皆様へ



飲食店で調理した食品を、テイクアウト又はデリバリーで提供する場合、店内での提供に比べて、調理から喫食までの時間が長くなることから、以下のポイントに注意し、衛生管理を徹底してください。

また、提供する食品の種類、販売形態及び方法によって、新たな許可や食品表示が必要です。

<調理・配送のポイント>

- ・食品の調理は、できるだけ短時間で行う。
- ・調理した食品は、加熱後十分に放冷したあとに容器に詰め合わせる。
- ・調理した食品は、直射日光や高温多湿をさけ、適切な温度で保管する。
- ・調理した食品の配送時は、容器の破損等により食品が汚染されないよう注意する。
- ・調理後、消費者が食べるまでの時間が長時間に及ばないように注意する。

当日の販売量や販売時間を見込んで、調理・製造の計画を立てる。

配送時間が長時間にならないようにする。

販売時に、購入した食品をできるだけ早く食べてもらうよう、消費者に伝える。



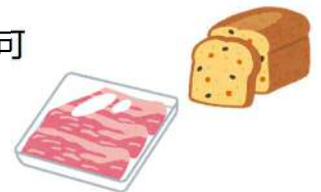
<食品営業許可について>

- ・提供する食品の種類等によって、飲食店営業許可とは別に、新たな営業許可が必要です。

(例) 焼肉店で食肉を販売 → 食肉販売業許可

カフェで菓子(パンも含む)を販売 → 菓子製造業許可

うどん店で麺を販売 → めん類製造業許可



<食品表示について>

- ・予め容器包装に入れられた食品を販売する場合等、食品の販売形態及び方法によって、食品表示が必要になります。
- ・食品表示は、食品表示法に基づき、名称、原材料名、食品添加物、アレルゲン、消費(賞味)期限、保存方法、食品関連事業者(製造者等)、栄養成分表示等を記載します。



※詳細は、県内の管轄保健所(名古屋市及び中核市除く)にお問い合わせください。(検索【愛知県 保健所】)

(なお、表示内容の相談については、項目によって、所管部署が異なる場合がありますので、予めご了承ください。)