

飲食店がテイクアウトやデリバリーを行う時の衛生上の注意事項



1 食中毒予防の三原則に沿った衛生管理の徹底

つけない

- 調理従事者の健康管理を行い、下痢、嘔吐、発熱の症状があるとき、手指に化膿創があるときは調理に従事させない
- 調理従事前、トイレ使用後、盛り付け前には十分な手洗いを行う
- 調理器具は使用目的に応じて使い分け、使用後は洗浄・消毒する
- 食品に直接素手で触れないよう、使い捨て手袋等を使用することが望ましい

増やさない

- 設備や人的能力に応じた注文管理を行い、調理した食品は長時間常温で放置しない
- 放冷が必要な食品は放冷時間を短くするよう工夫する
- 販売・配達の際は、適切な温度管理を行い、速やかに提供する
- 購入者に対してできるだけ早く食べていただくよう注意を促す

お早めにお召し上がりください!

やっつける

- 加熱する食品は中心部まで十分に加熱（75°C 1分以上）する

2 記録の保存、情報提供

- 原材料の納入記録、製造数、販売数、配達先、配達時間等の記録の保存
- 含まれるアレルゲン、消費期限、保存方法に関する情報提供への対応



3 食品表示

- 客の注文に応じる形ではなく、あらかじめ容器包装に入れた食品を製造販売する際は、食品表示基準に基づく表示が必要である

アレルゲンを含む食品に関する表示

- 特定原材料：8品目（表示が義務付けられている）**
えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）
- 特定原材料に準ずるもの：20品目（可能な限り表示するよう努める）
アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

店内メニューであっても、販売の方法、規模等によっては新たな許可が必要になる場合もありますので、ご不明な点がございましたら、最寄りの保健福祉センター（保健所）にお問合せください。