

テイクアウトや宅配を行う際の注意点

飲食店営業の許可を持っているお店が
テイクアウトや宅配（デリバリー）を行う場合に必要な衛生管理について

衛生管理について

店内厨房で調理した食品をテイクアウトや宅配で販売する場合は、店内での飲食と比較して、調理から飲食までの時間が長くなるため、食中毒のリスクが高まります。普段以上に衛生管理に注意しましょう。

食中毒予防の3原則（つけない・ふやさない・やっつける）の徹底

つけない

- ・手洗い消毒を徹底しましょう。
- ・調理従事者の体調管理を徹底し、体調不良がある場合は調理に従事しないようにしましょう。
- ・調理に使用する器具等は、食材や用途により使い分け、洗浄消毒したものを使いましょう。



ふやさない

- ・食中毒菌が繁殖しやすい温度帯は、20℃から50℃です。冷たいものは10℃以下、温かいものは65℃以上で保管・販売しましょう。（持ち帰り時の保冷材の使用、保冷や保温ボックスでの宅配）
- ・提供後、すぐに食べていただくよう伝えましょう。（口頭、シール等）（調理後4時間以内、望ましくは2時間以内に喫食）



やっつける

- ・加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱しましょう。（お肉や魚は75℃以上で1分以上、二枚貝は85℃以上で90秒以上）

その他の注意点

- ・できるだけ生ものの提供は避け、加熱したメニューにしましょう。
- ・アレルギー、保存方法等の情報も伝えましょう。
- ・注文を受けてから調理し、調理後速やかに販売するようにしましょう。
- ・調理能力を超えた注文は受けないようにしましょう。



手続きが必要になる場合があります

飲食店営業の許可の範囲で「できること」と「できないこと」があります。

販売品目や販売の方法によっては、飲食店以外の許可が必要になる場合があります。（例、お菓子、パン、牛乳や乳飲料、食肉、鮮魚介類、自家製チャーシュー等）

ご不明な点がございましたら、食品安全課にお問い合わせください。

検索

千葉市食品安全課

