

飲食店でテイクアウト、デリバリーを始める方へ



食中毒予防の戦士 ヒートくん

新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウトやデリバリーなどを新たに始めたいという飲食店からのご相談が増えています。

これからテイクアウト、デリバリーを始める場合は、調理や衛生管理など、以下の点にご注意ください。

- ① 作り置きはせずに、注文を受けてから調理する。
普段の調理能力を超えないように無理のない範囲で対応する。
- ② 専用の盛付台を準備して、衛生的な作業場所を確保する。
- ③ 直射日光を避けて、必要に応じて保冷剤などを使い、適切に温度管理をする（10℃以下又は65℃以上での保存）。
- ④ 運搬をする場合は、車内を清潔にし、食品が汚染されることがないように適切に取り扱う。
- ⑤ 販売時には、アレルギー、消費期限（時間まで）、保存方法等を購入者に表示等で確実に伝える。
- ⑥ 検食の実施や配送記録の保存等も必要です！



- ・菓子（パン等を含む）のテイクアウト、刺身や食肉の販売等については、飲食店営業以外の営業許可が必要です。
- ・主体とする営業が変わる場合や、盛付台の拡張等については届出が必要です。



手洗いの妖精
あわりん

【問合せ先】
下関市立下関保健所 生活衛生課 食品衛生係
Tel：083-231-1936