



テイクアウト、宅配



による食品の提供を行う飲食店の皆さまへ

食品のテイクアウトは調理後から食べてもらう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。そのため、テイクアウトによる食品の提供は、食中毒のリスクを十分に理解した上で行うことが重要です。

また、容器包装された食品を販売する場合は、原則として食品表示法に基づく表示が必要です。テイクアウトによる食品の提供を行う場合は、以下の点にご注意ください。

原則は営業許可の範囲

調理から提供までの一連の行為は、営業許可を受けた施設内で行いましょう。なお、営業許可の対象となる食品以外の提供はできません。



食中毒予防の3原則

菌をつけない

- 調理の前には正しい手洗いを行いましょう
- 出来あがった食品は、素手で触らず、清潔な容器に、清潔な箸などを使って盛り付けましょう
- 下痢、腹痛、吐き気、おう吐等の胃腸炎症状や発熱等の症状がある方は、調理作業への従事を避けてください

菌を増やさない

- 加熱調理後の食品は、速やかに温度を下げてから盛り付けましょう
- 盛り付けてから、販売までの温度管理を徹底しましょう
- 外気温が高い場合はテイクアウトを休止するか保冷剤を提供する等、食中毒を予防するための工夫をしましょう

菌をやっつける

- 十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生などの加熱が不十分な料理の提供は避けましょう



食品表示法に基づく表示

調理した食品を、調理した施設で、対面で販売する場合のみ表示が免除されます。ただし、原材料やアレルギー等に関する情報を求められた場合は適切に行ってください。第三者に配達を依頼する、別に施設に卸す等の方法で食品を提供する場合は、食品表示法に基づく表示が必要です。詳しくは、消費者庁ホームページをご覧ください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/qa/processed_foods_02/#a07



お問い合わせ先

- チラシに関すること
志摩市役所 健康推進課
0599(44)1100
- 営業許可、食品衛生に関すること
伊勢保健所保健衛生室（志摩市駐在）
0599(43)5111