

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ

～すでに飲食店営業を取得しているお店が
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要な衛生管理について～

新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

衛生管理について

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなります。また、これから季節は気温が上昇し、食中毒リスクがさらに高まります。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 の徹底が重要です。

つけない 普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！

- ・調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、
洗浄消毒をしたものを使用しましょう。
- ・調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は
調理に従事することを控えましょう。
- ・手洗いを徹底しましょう。



ふやさない 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- ・食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約 20°C～50°Cです。
長時間常温で放置せず、10°C以下または 65°C以上で温度管理しましょう。
- ・「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- ・提供後、すぐに食べていただくようお客様へ伝えましょう。（口頭、シール等）



やっつける よく加熱！

- ・食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- ・生卵、刺身等の生ものの提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにしましょう。

調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう！ 無理なく調理できる量で注文を受けましょう！

手続について

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「**できること**」と「**できないこと**」があります。基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模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、ご不明な点がありましたら、最寄りの保健所にお問合せください。

※自動車で移動販売を行う場合



東京都内で自動車を使って移動販売を行う場合は、都が定めた施設基準に合致した営業車により、取扱食品に応じた許可を取得する必要があります。

<食品営業はじめてナビ> <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eigyounavi/car/>



東京都福祉保健局