

飲食店でテイクアウトを行う際はここに注意！

テイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前）を行う場合は、店内で提供するよりも喫食されるまで時間がかかるため、より衛生的に食品を取り扱う必要があります。

また、これから気温や湿度が高い時期を迎え、細菌性食中毒の発生が心配されます。安全・安心な食品を提供するため、次の点に注意しましょう。

1 衛生管理

食品取扱者の**健康管理**や**こまめな手洗い**、アルコール等による**手指の消毒**、**咳エチケット**など、通常、食中毒予防のために行っている一般的な衛生管理を励行してください。

2 食品の取扱い

- テイクアウトやデリバリーに**適したメニューを選定**しましょう。
（鮮魚介類等の生ものの提供は避ける等。）
- **施設設備の規模に応じた提供食数**としましょう。
- **注文を受けてから調理**しましょう（作り置きは極力しない）。
- 加熱が必要な食品は、**中心部まで十分に加熱**しましょう。
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約 20℃～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、**適切な温度管理**（10℃以下又は 65℃以上での保存）を行いましょう。（例）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など
- 消費者に対して**速やかに喫食するよう**口頭やシールの貼付等で情報提供しましょう。

3 表示

店頭で客の求めに応じてパックに詰めて対面販売する場合は、原材料の表示等は不要ですが、アレルギー等安全に関する情報は伝えるようにしてください。

4 その他

現在、「飲食店営業」の許可を得て営業している方が、注文に応じてテイクアウトやデリバリーをする場合は、保健所への手続きは特に必要ありません。

ただし、あらかじめ大量に調理し販売する場合や自店以外の場所で販売する場合は、施設の変更や新たな許可が必要になる場合もありますので、事前に管轄の保健所食品衛生担当までお問い合わせください。

☎お問い合わせ

○村山保健所 023-627-1125
○置賜保健所 0238-22-3740

○最上保健所 0233-29-1261
○庄内保健所 0235-66-5664

山形市内の事業者は、山形市保健所生活衛生課（023-616-7280）へお問い合わせください。

山形県防災くらし安心部食品安全衛生課