



# テイクアウト



## 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から喫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。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、以下の点にご留意ください。



### Point 原則は営業許可の範囲内

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食品は提供できません。

## 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
- 食品の盛り付けは、清潔な容器に、清潔な箸などを使って行きましょう
- 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
- 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、生ものや半生など加熱が不十分な料理の提供は避けましょう



お客様に対し、食中毒のリスクや食品の取扱いなど、衛生上の注意事項を十分に説明するとともに、できるだけ早く召し上がっていただく工夫をしましょう。



### Point 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、別の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。

ご不明な点等が  
ございましたら  
こちらへお問合せ  
ください

足立区 足立保健所 生活衛生課  
食品保健係・食品監視係  
電話 03(3880)5363~4