



飲食店で出前(デリバリー) テイクアウトを始める方へ

食品の出前(デリバリー)や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、出前や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。

食中毒予防の3原則(つけない、ふやさない、やっつける)の徹底とともに、以下の点に注意し、食中毒を予防しましょう。

なお、当日の販売を見込んであらかじめ調理する際には、構造設備の追加や飲食店営業以外の営業許可、表示が必要な場合がありますので、詳細は施設を管轄する衛生監視事務所までお問い合わせください。

食品の調理・販売時の注意点

**調理は
許容量を
超えないように**

食品の調理は、設備や人的能力等に応じた範囲で行い、許容量を超えないよう注意する。

**注文を
受けてから
調理**

注文を受けてから調理を行う。

**加熱調理後
すぐに
届ける**

加熱調理後の食品はすぐに届ける。

**熱いもの
冷たいもの
別々に**

熱いものと冷たいものは別々の容器に盛り付ける。

**充分に加熱
生ものや半生などの
提供は避ける**

充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る。

**調理後
2時間以内に
食べてもらうように**

購入者へはできるだけ早く食べてもらうよう伝える(目安は調理後2時間以内)。

**アレルギー物質
消費期限
保存方法を伝える**

購入者に対しアレルギー物質、消費期限、保存方法等の情報を確実に伝える。

店頭やインターネットで食品を販売する際には、営業許可や営業届が必要な場合(例:食肉類、魚介類、乳類)や、高度な衛生管理(許可、資格、区画や設備の追加等)が必要なもの(例:冷凍食品、食肉製品、真空パック)がありますので、必ず衛生監視事務所までご確認ください。

KOBE
UNESCO City of Design



※目につくところに貼ってご利用ください。