

テイクアウトをお考えの飲食店営業者様へ

新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、飲食店におけるテイクアウトのご相談が急増しています。衛生面に特に注意して、適切な対応をお願いします。

Q1. テイクアウト営業に必要な許可は？

A1. 飲食店営業許可を受けている施設の調理場内で調理した弁当や惣菜を、店頭で対面販売する場合や、注文を受けて配達する場合、原則、飲食店営業以外の許可は必要ありません。

※ ただし、既製品を仕入れて販売する場合はそうざい・弁当類販売業の許可が必要です。



飲食店営業許可があれば**OK!**

注文を受けて配達するのも**OK!**

Q2. 弁当や惣菜以外の食品をテイクアウトする場合は？

A2. 食肉製品、冷凍食品、漬物、菓子（菓子パンを含む）、ソース類 等を**製造する**場合は、**製造業**の許可が必要です。

また、精肉、牛乳、乳飲料、生鮮魚介類 等を**販売する**場合は、**販売業**の許可が必要です。



製造業の許可が必要



販売業の許可が必要

※ 詳細は保健所までお問い合わせ下さい。

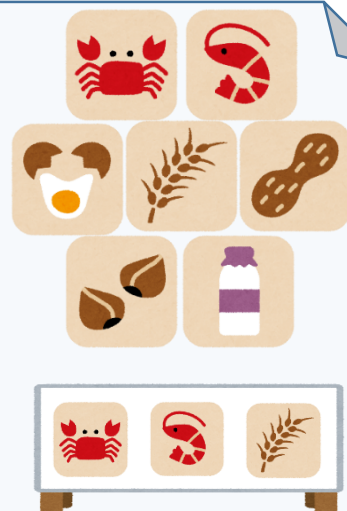
Q3. お酒の販売はできるの？

A3. 酒類の販売については、国税局にご相談ください。

※ 店内での提供は、飲食店営業の範疇で可能です。

Q4. 食品表示は必要？

A4. 原則として、テイクアウトの食品に表示の義務はありません。ただし、アレルギー物質（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに等）を含む場合等、健康被害を招く可能性があるものは、口頭やポップアップによる注意喚起が必要です。また、消費期限や保存方法についても周知を徹底してください。



ポップアップ
掲示も！

Q5. 食中毒は大丈夫？

A5. テイクアウトの食品には店内で提供する場合よりも、はるかに高い食中毒リスクを伴います。HACCPを取り入れ、製造記録を作成する等、これまで以上に調理工程の衛生管理には十分な対策をお願いします。また、作り置きをせず、原則として注文に応じて調理をするよう心掛けてください。調理場の許容範囲を超えないよう、一度に調理する量を制限するのも重要です。



しっかりと
衛生管理！



製造記録を
残しておく！

参考：弁当及びそうざいの衛生規範

https://www.mhlw.go.jp/web/t_doc?dataId=00ta5751&dataType=1&pageNo=1

詳しい情報はこちらをご覧ください。

- 水戸市保健所 新型コロナウイルスに関する食品事業者向け情報
https://www.city.mito.lg.jp/001245/hokenjo/syokuhin/ganbare_mito.html
- 厚生労働省 新型コロナウイルス感染症について
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000164708_00001.html

ご不明な点がございましたら、是非お問い合わせください。

水戸市保健所 保健衛生課 食品衛生係 (029-243-7328)
水戸食品衛生協会 (029-306-6685)