飲食店のみなさまへ

テイクアウト（持ち帰り）を始める際の注意

客席と調理場の仕切りはどうなっていますか？

カウンターのお店

○できること○

・注文を受けた分だけ作って、テイクアウトや配達をする。

×できないこと×

・注文に関係なく、あらかじめ料理を作って、容器に入れておく。
・（注文を受けた分だけであっても）、一度に大量・多種類を作る。
・業者に卸す。

壁と扉で完全に仕切っているお店

○できること○

・注文を受けた分だけ作って、テイクアウトや配達をする。
・注文に関係なく、あらかじめ料理を作って容器に入れておき、直接お客様に売る。

×できないこと×

・業者に「そうざい」を卸す。

※　まずは保健所に御相談ください。

【質問】テイクアウトの食品に表示は必要？

・注文を受け、その数だけ調理して販売する場合
　⇒**食品表示は不要**

・注文に関係なく、容器に入れて販売する場合
　⇒**食品表示が必要**

【表示例】

名　称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鮭、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、ｐＨ調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸Ｋ）
消費期限	00. 00. 00
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	○○食品株式会社 ○○県○○市○○町　0-0-0

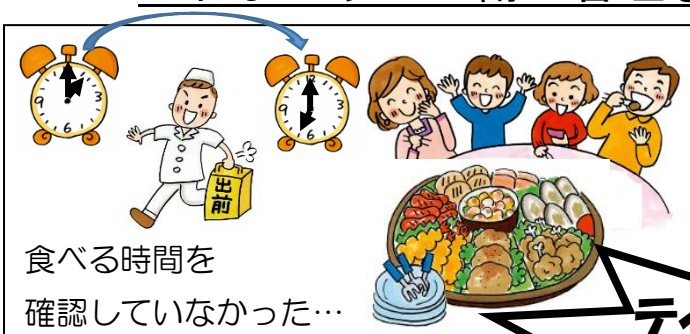
栄養成分表示 1個（100g）当たり	
熱量	177kcal
たんぱく質	3.2g
脂質	13.5g
炭水化物	10.7g
食塩相当量	0.8g

食品表示が不要の場合でも、事故発生の防止につながる情報（アレルゲン、保存方法、消費期限、製造者等）は積極的に提供しましょう。
条件により一部の項目は省略可能です。詳しくは保健所まで御相談ください。

南魚沼地域振興局健康福祉環境部（南魚沼保健所）生活衛生課
電話：025-772-8143　FAX：025-772-2190

【食中毒に気をつけましょう】

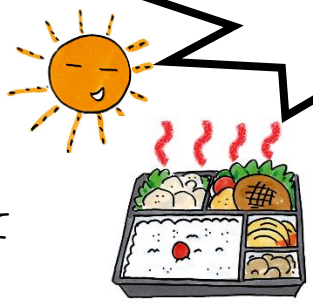
テイクアウトや配達では、食中毒のリスクが高まる可能性があります。
⇒　<u>これまで以上に衛生管理を徹底しましょう！</u>



食べる時間を
確認していなかった…

お店のメニューには
アレルゲンの情報を
載せているけど、
確認し忘れた！

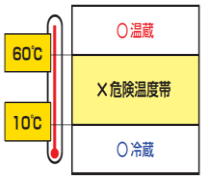
テイクアウトの落とし穴



配達に時間がかかって
温度が…↑

お店の規模以上の
注文を受けてしまって
てんてこまい

★対策としてできること★

食中毒菌を	つけない	こまめに手を洗う 	従業員の体調管理 	調理器具の使い分けと消毒
	増やさない	早めに食べきるよう お客様へ説明する （調理から<u>4時間以内</u>が目安） 	・冷たい食品は冷たいまま ・加熱した食品は 速やかに放冷	
	やっつける	中心部まできちんと加熱する ※　生野菜などは必要に応じて殺菌する		
アレルゲン情報		・お客様からアレルギーの有無を聞き取る ・提供する食品のアレルゲン情報をお客様に説明する		

南魚沼地域振興局健康福祉環境部（南魚沼保健所）生活衛生課
電話：025-772-8143　FAX：025-772-2190