調理業のみなさまへ

取扱いに注意を要する食品があります!!

飲食店等調理業の営業に当たり、一部の食品の取扱いに事前の届出を必要とする場合や、そもそも取り扱うことが出来ない場合があります。例えば、飲食店営業では、生乳を調理に使用できません。また除毒前のフグ”を届け出なく提供することは出来ません。さらに、カウンター式の飲食店では、弁当や菓子、そうざい等を製品として他店に卸すことは認められません。

上記は一例です。特殊な食品を取り扱う場合、**事前に保健所に相談してください。**

注意すべき品目

＜提供することが出来ない＞
- 牛レバー（生食用）
- 生乳を原料とした食品（メニュー）

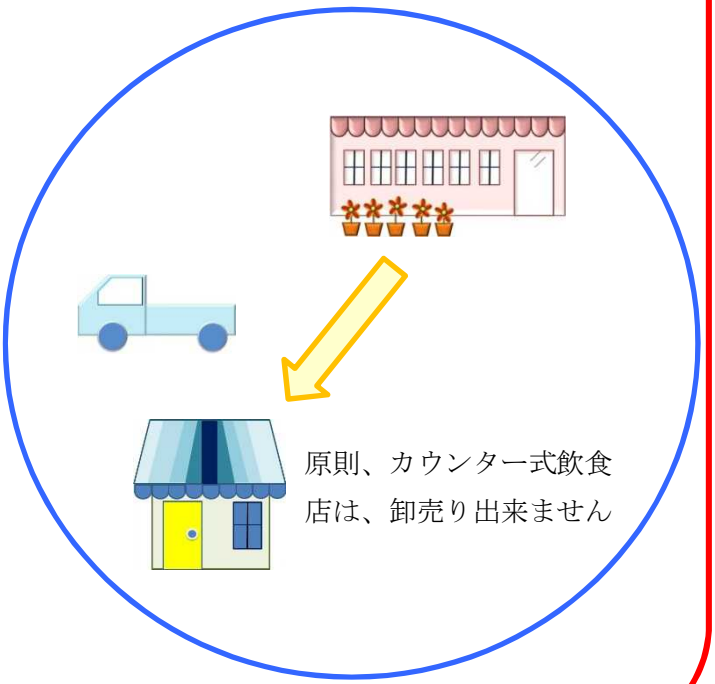
＜事前に届出を要する＞
- 除毒前のフグの提供

＜専用設備・事前に届出を要する＞
- 牛ユッケ等の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））の提供

等

注意すべき提供方法

カウンター式の飲食店の場合、区画（壁等により室が独立している構造）が緩和されており、原則として、この調理場では作った食品は、この飲食店の客席へのみ提供可能です。このため、**調理品を他店に卸す行為や弁当の配達行為、持ち帰り用菓子等の製造は認められません。**また、食肉、鮮魚、豆腐、冷凍食品、牛乳等の販売には、別途、販売業の許可を要します。（申請、許可検査必要）



南魚沼保健所生活衛生課　電話 025(772)8143