



テイクアウトを行う際の注意点

飲食店でテイクアウトを始める場合、次の点に気を付けて安全な食品を提供するようにしましょう！



1 持ち帰りに適したメニューを選び、施設規模に応じた量を作ります！

生鮮魚介類などはできるだけ避ける！



調理する量は設備や能力を考えて！

2 常温放置は危険です！
温度管理に気を付け、温度をしっかりと記録しましょう！

10℃以下 または 65℃以上 で保管しましょう！



屋外や日光のあたる場所で放置しない！

3 消費期限・保存方法について明確に示しましょう！

購入後はすぐに食べるよう消費者に伝えましょう！



speedy!



4 アレルギーの質問に対応できるよう原材料をしっかりと把握しましょう！



エビ



カニ



小麦



そば



卵



牛乳



落花生

これら7種の特定原材料には特に注意を！

テイクアウト Q & A

保健所がお答えします!



Q. 飲食店営業の許可があれば、何でもテイクアウトすることはできますか？



飲食店営業以外に新たな許可が必要な場合があります。

(取扱い食品の例：生鮮魚介類、食肉加工品、パン、菓子、
密封包装した食品 等)

茅ヶ崎市保健所 衛生課 食品衛生担当まで御相談ください。

Q. いつもどおり調理すれば大丈夫？



テイクアウトは店内提供よりも食べるまでに時間がかかります。

マスク、ビニール手袋、ヘアキャップなどを着用し、いつも以上に
衛生的に食品を取り扱うよう気を付けましょう。

Q. 検食は必要ですか？どのくらいの期間、保管した方が良いでしょう？



食中毒の発生時、原因究明のために検食が必要となります。

1メニューごとに、1食分を検食として5℃以下で48時間以上
保存すると良いでしょう。

Q. 店頭での量り売りやお客さんの注文後に詰めて販売する場合は、

食品表示を省略できますか？



店頭での量り売りやお客さんの注文後に詰めて販売する場合は、

食品表示を省略することができます。

ただし生食用であるものや冷蔵等の温度管理が必要なものについては
販売時にその旨をお客さんに正確に伝えましょう。

また表示が省略できる場合でも、アレルギー情報や消費期限等は表示
した方が良いでしょう。