

# 飲食店でテイクアウト、デリバリーをはじめる事業者の皆さまへ

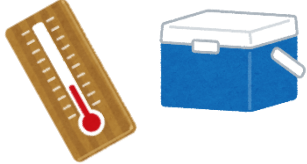


## 食品の取扱いについて

テイクアウトやデリバリーの食品は、店内提供の食品と比べ、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなり、食中毒リスクが高まります。普段以上に衛生管理を徹底し、食中毒予防に努めてください。

食中毒予防の3原則、「つけない」「ふやさない」「やっつける」の徹底が重要です。

### <調理・配送のポイント>

- ☒ 作り置きはせず、調理場の広さや調理能力に応じて、無理なく調理できる量で注文を受けましょう。
- ☒ 生卵、刺身等の生ものの提供は避け、十分に加熱された食品等、デリバリーに適したメニューにしましょう。
- ☒ 調理から配送の間は、適切な温度管理を行ってください。  
(クーラーボックス、保冷剤等を使用して、10℃以下または 65℃以上で管理しましょう。)
- ☒ 配送時間が長ならないようにしましょう。
- ☒ 購入後は早めに食べるよう、お客様にラベル等で伝えてください。  
(調理後2時間以内の喫食が目安です。)
- ☒ 食品中のアレルギーなどの情報について、お客様から質問があった場合、答えられるようにしましょう。

## 保健所での手続きについて

- ☒ 提供する食品の種類等によって、飲食店営業許可とは別に、新たな営業許可が必要です。  
(例) 焼き肉店で生肉を販売→食肉販売業許可  
カフェで菓子、パンを販売→菓子製造業許可  
うどん店で生めん、ゆでめんを販売→めん類製造業許可
- ☒ 弁当やそうざいパック等については、調理・販売方法などにより、新たな許可や設備変更が必要な場合があります。



営業許可や食品の取扱いに関するお問い合わせは

寝屋川市保健所 保健衛生課

寝屋川市八坂町 28 番 3 号  
(午前 9:00～午後 5:30 (土日祝は閉庁です。))  
電話：072-829-7721