

テイクアウト・デリバリーを始める前に 必ず確認！



テイクアウト・デリバリーは店内での飲食とは異なる点があります。

① 営業許可

食品の種類や提供方法によって、必要となる営業許可が異なる場合があります。



新たな営業許可が必要かどうか確認してください。

② 食品表示

調理を行った店内におけるテイクアウト販売・デリバリーの場合、食品表示は不要ですが、食中毒事故等を防ぐため、

消費期限・**保存方法**・**含まれるアレルゲン** 等を表示するなど、適切な情報提供に努めましょう。



③ 衛生管理

テイクアウト・デリバリーは店内での提供と比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなり、食中毒リスクが高まるので、より一層の衛生管理が必要になります。

鮮魚介類等の生ものは避けるなどのメニュー選びをしましょう。

調理時における注意点

- ・**手洗い** を適切に行い、食品及び容器包装を衛生的に取り扱いましょう。
- ・食品は中心部まで **十分に加熱** し、**適切に放冷** してから盛り付けましょう。
- ・非加熱のサラダ等については **十分に洗浄・消毒** を行いましょう。



保管・配送時における注意点

- ・適切な温度管理（**10℃以下又は65℃以上での保存**）をしましょう。
- ・配送中の衛生管理の徹底をしましょう。

購入者にすみやかに食べていただくように、必ずお伝えください。

〔問合せ先〕

豊田市保健所 保健衛生課食品衛生指導・監視担当（豊田市役所 東庁舎4階）

電話： 0565-34-6181

月～金 8：30～17：15（土、日、祝日休み）