

## テイクアウト・デリバリーを実施する飲食店の皆様へ

テイクアウトやデリバリーで提供する食品は調理後直ちに喫食される食品とは異なる衛生管理が必要です。お客様が食べるまでの、「**温度管理**」、「**時間管理**」、「**情報提供**」が大切です。

食品衛生管理ファイル（裏面参照）や手引書と合わせて、お店の衛生管理計画を立てる際の参考としてください。

### 衛生管理のポイント

#### □ あらかじめ定めたルールに沿って調理提供する（**温度管理・時間管理等**）

- 食品ごとに適した消費期限を設定する。  
テイクアウト・デリバリーに要する時間とその間の温度管理も考慮して設定する。
- テイクアウト・デリバリーの対象とするメニューを選定する。  
※ 生卵、半熟卵、刺身等の生ものの提供を避ける。  
（すしについては、手引書「すし店のHACCP制度導入の手引き」を参照する）  
※ 食肉など加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱調理をする。
- 店舗の調理能力に見合った提供数とする。
- 適切な容器を使用する。  
（例：耐熱温度が適切、放冷ができる、異物混入を防げる容器等）
- 容器への盛付は、調理場内の清潔な場所で行う。
- 調理後は食品に応じた温度管理をし、速やかに提供する。  
（例：保冷剤、クーラーボックス、冷温蔵庫を利用して保管・配達する。）

#### 《デリバリーの追加項目》



- 配達できる**時間・エリア・提供期間**（通年、夏季を除く等）を決めておく。
- 配達方法等を定める。  
（例：配達バッグ管理、配達時間管理、温度管理方法、苦情発生時の対応等）

**CHECK!**

**配達業務を委託する場合は、配達業務委託事業者の配達時間・温度管理等が取り扱っている商品に応じた管理となっているのか、事前に確認してから利用しましょう。**

#### □ **消費者に適切な情報提供を行う**

口頭伝達、ラベル表示等により、情報提供（保存方法、すぐに食べてほしい旨、アレルギー情報など）を行う。

### 衛生管理のルールを共有し、守られていることを確認しましょう。

衛生管理のルールに従業員や配達事業者と共有し、守られていることを確認しましょう。  
（別紙）を必要に応じてご利用ください。

# 衛生管理計画の作成例(東京都の「食品衛生管理ファイル」より抜粋)

## 一般衛生管理のポイント

ルールを定めたら、衛生管理計画に追加しましょう

こちらの作成例はあくまで参考です。  
施設に合わせた計画の作成、実行に努めましょう。

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )
③交差汚染や二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )
[追加項目]			
テイクアウト デリバリー (配達管理・情報伝達)	<input checked="" type="checkbox"/> 注文受付時 <input checked="" type="checkbox"/> 調理時 <input checked="" type="checkbox"/> 保管時 <input checked="" type="checkbox"/> 配達時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input checked="" type="checkbox"/> あらかじめ定めたルール(メニュー、時間、温度、他)に沿って提供する。  <input checked="" type="checkbox"/> 情報伝達(すぐに食べてほしい旨、アレルギー、他)を実施する。	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input checked="" type="checkbox"/> その他 (注文を断る)



## 「食品衛生管理ファイル」とは

小規模な一般飲食店を想定して作成された資材で、「衛生管理計画」と「記録表」をセットで作成・管理することができます。  
東京都のホームページ「食品衛生の窓」からダウンロードできます。

**食品衛生の窓 HACCP取組支援**

**検索**

問合せ先 **食品事業者のHACCP取組に関する  
ご相談やお問い合わせは、お近くの保健所へ**

令和5年10月作成