

# テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ

～すでに飲食店営業を取得しているお店が  
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要な衛生管理について～

新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

## 衛生管理について

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、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ます。また、これからの季節は気温が上昇し、食中毒リスクがさらに高まります。普段以上に衛生管理に注意しましょう。

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。

### ☑️ **つけない** 普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！

- 調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。
- 調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控えましょう。
- 手洗いを徹底しましょう。



### ☑️ **ふやさない** 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- 食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約 20℃～50℃です。長時間常温で放置せず、10℃以下または 65℃以上で温度管理しましょう。
- 「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。
- 提供後、すぐに食べていただくようお客様へ伝えましょう。（口頭、シール等）

### ☑️ **やっつける** よく加熱！

- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部までよく加熱しましょう。
- 生卵、刺身等の生ものの提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにしましょう。



**調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう！ 無理なく調理できる量で注文を受けましょう！**

## 手続について

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「**できること**」と「**できないこと**」があります。基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。

メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合もありますので、**ご不明な点がございましたら、最寄りの保健所にお問合せください。**

### ※自動車移動販売を行う場合



東京都内で自動車を使って移動販売を行う場合は、都が定めた施設基準に合致した営業車により、取扱食品に応じた許可を取得する必要があります。

<食品営業はじめてナビ> <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eigyounavi/car/>





ご意見をお寄せください

食品安全FAQ > 弁当等のテイクアウトや宅配サービスを利用するときの注意点はありますか



FAQのカテゴリを選択してください。

- 東京都の取組について
- 放射性物質に関すること
- 輸入食品に関すること
- 残留農薬に関すること
- 食品添加物に関すること
- 食品表示に関すること
- 食中毒に関すること
- 健康食品に関すること
- その他に関すること

(2020/5/18)

## Q

弁当等のテイクアウトや宅配サービスを利用するときの注意点はありますか

## A

テイクアウト購入後、宅配到着後は、できるだけすぐに食べましょう。すぐに食べられない場合は、冷蔵庫で保管しましょう。

### 詳細

テイクアウトや宅配では、調理後、食べるまでの時間が長くなるため、食中毒菌が増えるリスクが高まります。気温の高くなる季節は特に注意が必要です。

弁当等のテイクアウトや宅配サービスを利用するときは以下の点に注意し、食中毒予防を心掛けましょう。

#### 【購入・注文するとき】

- ・すぐに食べきれぬ量を購入する。
- ・表示が添付されている弁当等は、消費期限や保存方法を確認する。表示がない場合は、食べきる期限の目安や持ち運び・保存時の注意点をお店の人に確認する。

#### 【テイクアウトするとき】

- ・テイクアウト品の購入は、買い物などの最後にし、常温で長時間、持ち歩かない。
- ・保冷剤を使用するときは、弁当等の上に置くと冷やしやす。保冷バッグを使うと、より効果的。

#### 【宅配を受け取る時】

- ・弁当等が家の外に放置されないよう、家にいるときに届くように手配する。また、配達人と会わずに受け取る場合は、到着後直ちに取り入れる。
- ・容器や包装が破損している、要冷蔵品が十分冷えていないなど、異常を感じたら、食べずに購入先に連絡する。

#### 【食べる時】

- ・食べる前には必ず手を洗う。
- ・弁当等はできるだけすぐに食べきる。すぐに食べられない場合は、冷蔵庫で保管し、再加熱するときは、電子レンジ等で中心部まで十分に加熱する。

#### ★ 参考ホームページ

- ・東京都福祉保健局「テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ」

## このFAQについて

このFAQのご感想をお聞かせください。

お寄せいただきましたご意見は、今後のFAQ改良に反映したいと考えております。お気軽にご意見をお寄せください。

ご参考になりましたか？