

安全な

# テイクアウト を行うために

## 準備

- 生ものを避け、テイクアウトに適したメニューを選ぶ  
⇒お刺身などは避けましょう。

## 調理

- 加熱する料理は中心部までよく加熱する  
⇒加熱不足は食中毒の原因になります。しっかり加熱しましょう。
- 施設設備の規模に応じた食数を設定する  
⇒調理器具や作業による二次汚染や異物混入を防ぐために、調理室内で収まる食数を作り、客席での調理（盛付け含む）をしないようにしましょう。

## 提供

- 出来上がった料理は適切な温度で保管する  
⇒食中毒菌の増殖を抑えるため、以下のことに気を付けましょう。  
\*調理後は早めに10℃以下に冷やすか、65℃以上に温めて保管する  
\*保管時や運搬時には保冷剤や保冷ボックスもしくは保温ボックスを使用する
- お客さんへ、早めに食べるよう説明する  
⇒販売時に口頭で説明する、または保存方法や消費期限が記載されたシールを商品に貼るなどしましょう。

⇒テイクアウト（持ち帰り）、デリバリー（出前・宅配）の営業許可に関する情報は裏面をご覧ください  
届出やご相談は、営業を行う区の福祉保健センター生活衛生課へお願いします。

窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141
西区	西区中央1-5-10	320-8442
中区	中区日本大通35	224-8337
南区	南区浦舟町2-33	341-1191
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451

窓口	所在地	電話番号
金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
緑区	緑区寺山町118	930-2365
青葉区	青葉区市ヶ尾町31-4	978-2463
都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
栄区	栄区桂町303-19	894-6967
泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751

# 飲食店で新しくテイクアウト（持ち帰り） デリバリー（出前・宅配）を始める際によくあるご相談

Q1. お店で製造したケーキ等の菓子類は販売できますか？

A1. お店で製造したケーキ等を持ち帰り専用のショーケースに陳列して販売する場合や、インターネット販売する場合は菓子製造業の許可が必要です。

Q2. お店で製造したチャーシュー、ベーコン、ハム等は販売できますか？

A2. お店で製造したチャーシュー等をブロックの単品で販売したり、インターネット販売する場合は食肉製品製造業の許可が必要です。

Q3. お店で製造しためん類の販売はできますか？

A3. お店で製造しためんをあらかじめ包装して販売する場合や、インターネット販売する場合は、めん類製造業の許可が必要です。

なお、めん類製造業の許可を取得している施設で製造かつ包装されためんを仕入れ、そのまま販売する場合は、食品販売業の届出が必要です。

Q4. お店で製造したラーメンスープは販売できますか？

A4. 具がないものは、食品製造業の届出が必要です。

具があるものは、そうざい製造業が必要となる場合がありますので、お店の所在する区福祉保健センター生活衛生課へ相談してください。

Q5. 生肉のスライス等を行い、他の食材と鍋セットにして販売できますか？

A5. 鍋セットに生肉が含まれる場合は、食肉販売業の許可が必要です。

Q6. 自宅で調理したものは販売できますか？

A6. 自宅で調理した食品は販売できません。提供・販売できるのは、営業許可を取得している施設で調理したものに限りです。

お店のメニューにない食品を提供する場合や、お店のメニューとして提供していても販売の方法や規模によっては新たな許可が必要になる場合があります。

ご不明な点や詳細は、お店の所在する区福祉保健センター生活衛生課へ相談してください。