



飲食店でテイクアウトやデリバリーをはじめめる方へ



食中毒予防のための衛生管理ポイント

テイクアウトやデリバリーは、店内で料理を提供するよりも食べるまでの時間が長くなることから、食中毒のリスクが高まるため、より一層、衛生管理に気を付けていただく必要があります。

日頃の衛生管理と食中毒予防の3原則「つけない・ふやさない・やっつける」を守りながら以下のポイントを特に注意してください。

✓ テイクアウトやデリバリーに適したメニュー

- 刺身や生卵など生ものの提供はなるべく避けましょう
- 肉・魚・卵などは中心部までよく加熱しましょう。
- サラダなど生野菜を使用する場合はしっかり洗浄しましょう。



✓ お店の規模や調理能力に見合った提供食数

- 調理場の広さや調理スタッフの人数などに応じて、無理のない範囲で調理を行いましょう。
- 盛付けは調理場内の衛生的な場所で行いましょう。



✓ 適切な温度管理

- 温かい料理は温かいまま（65℃以上）、冷たい料理は冷たいまま（10℃以下）で温度管理しましょう。
- メニューに応じて、冷蔵庫、保冷剤、温蔵庫などを活用して保管・配達するよう努めましょう。



✓ 調理してから食べるまでは速やかに

- 作り置きはせず、注文を受けてから調理を行いましょう。
- 調理から配達、提供までの時間経過ができるだけ短時間となるよう、作業工程を工夫しまししょう。
- 提供・配達後は早く食べてもらうよう案内しまししょう。



テイクアウトやデリバリーは、注文を受けてから調理し、調理後はお客さんにすぐに提供して食べていただくことを前提に、飲食店営業許可施設で取り扱うことができます。

ただし、調理品の調理・販売方法によっては、設備の変更や他の許可が必要となる場合があります。

テイクアウトやデリバリーをはじめられる方は、事前に保健所へご相談ください。



吹田市健康医療部衛生管理課（保健所内）

〒564-0072 吹田市出口町19-3

TEL 06-6339-2226 FAX 06-6339-2058

（令和3年7月作成）