

新たに持ち帰り食品の提供・販売を始める

飲食店営業者の皆様へ

お持ち帰り食品やお弁当の提供・販売に当たっては、店内での食品提供とは異なり、次の点に留意する必要があります。

短時間での調理

- 調理・加工、保管時間は、できるだけ短く
- 施設規模や人員・能力に応じて、調理品目や量を決める
- 食材の保管は適切な温度で行う

速やかな配送

- 配送時間は、できるだけ短く
- 配送に当たっては、必要に応じて温度管理をする
- 食べる時間を考慮して配送する

適切な温度で販売

- 長時間、不適切な温度におかない
- 直射日光にさらさない

適切な食品表示

- 調理した店舗で販売する場合
⇒名称、消費期限、保存方法、製造者（氏名・所在地）、添加物、アレルゲン等
- 客の求めに応じて容器に詰める場合
⇒表示は不要

許可・届出

- 現在の営業許可の種類・細目によっては、届出が必要な場合があります。
(例)居酒屋で新たに持ち帰り食品を調理し、販売する場合
⇒「弁当屋」の細目追加届が必要
 - 販売する食品によっては、新たな許可が必要となる場合があります。
(例)レストランでデザートとして提供している自家製ケーキを販売する場合
⇒「菓子製造業」の許可が必要
- ☆詳しくは、最寄りの健康福祉センター(環境保健所)にお問い合わせください。