

飲食店でテイクアウト・デリバリーを始める方へ

飲食店でテイクアウトやデリバリーにより、食品を提供する場合、店内客席での食品提供に比べて、より一層の衛生管理が必要となります。日常的な衛生管理に加え、以下のポイントを参考に食中毒予防の徹底をお願いします。

なお、販売する食品や販売方法等により、飲食店営業以外の許可が必要な場合もありますので、各保健所へお問い合わせください。

食品の調理・販売のポイント

食品を調理するときのポイント

- ①注文を受けてから調理し、作り置きはやめる。
- ②販売数量は普段の調理能力を超えないようにする。
- ③刺身・サラダなどの生ものや、加熱不十分な食品は提供しない。

保管時のポイント

- ①調理後の食品は衛生的な場所で十分に冷まし、適切な温度で保管する。
- ②調理済みの食品は、翌日に持ち越さない。

販売するときのポイント

- ①すぐに食べるように購入者に説明する。
- ②購入者にアレルギー、消費期限、保存方法等の情報を確実に伝える。

※食品の形態や販売方法等により、食品表示法に基づく表示が必要な場合がありますので、詳細は各保健所へお問い合わせ下さい。



お問い合わせ先

茨城県生活衛生課 食の安全対策室
県内最寄りの保健所

☎029-301-3424