

飲食店でのテイクアウト、宅配を始める方へ
～低温で販売し、早く食べてもらうように声を掛けよう～

食中毒予防 3原則

食中毒菌を につけない
ふやさない やっつける

◆飲食店営業でできる範囲・できない範囲について◆

お店のメニューであっても、
テイクアウトや宅配で販売できないものがあります。



◎飲食店営業の許可の範囲で可能

お弁当（主食＋副食）



惣菜（唐揚げ、コロッケ等）



◎飲食店営業の許可では製造販売できないもの



焼肉セットなど生肉、刺身や貝類、生めん、アイスクリーム、
自家製パン、ケーキなどの洋菓子や和菓子、ソーセージや焼豚
など（食肉製品）、酒類、漬物など

別に新たな許可が必要な場合があります。

◆衛生管理について◆

詳細は保健所へご相談ください

◎お弁当は、調理後から食べてもらうまでの時間が長くなるため、
食中毒発生のリスクが高まります。

2時間以内

基本の食中毒予防の3原則を守り、2時間以内には食べてもらいましょう。

- ・ テイクアウトや宅配に適したメニューを選びましょう。（生ものはやめる）
- ・ お店の規模に応じた提供数にとどめましょう。
- ・ 中心部まで十分に加熱をしましょう。
- ・ 製造時、販売時には適切な温度管理（10℃以下または65℃以上で保管）
をして食中毒菌の増えやすい温度帯（約20℃～50℃）を避けましょう。
販売時や宅配時には、直射日光をさけ、保冷バックを使うなど冷やして運
びましょう。



*同時に30人以上の同一メニューを調理したときは、1食分を
72時間以上、10℃以下で保管することが必要です。（検食）

◎食品表示について

注文に応じて弁当や惣菜をその場で容器に詰めて販売する場合は、表示は不要
ですが、容器包装に入れて、販売する場合には、食品表示法に基づく表示が必要
です。名称、原材料名（アレルギー、食品添加物も含む）、消費期限、保存方法、
製造者及び製造所所在地などの表示が必要です。

【お問い合わせ先】 四日市市保健所衛生指導課 電話 059(352)0592

令和2年5月