

# テイクアウト（飲食物の持ち帰り）を始めるなど 営業形態の変更を行う飲食店事業者の方へ

## テイクアウトとは？

テイクアウトとは、通常飲食店で提供しているメニューを客の注文に応じて調理し、持ち帰り可能な容器に入れて提供する営業形態です。弁当を調製販売する場合に準じた衛生管理が望まれます。



※テイクアウトを行える範囲についての詳細は管轄保健所へ確認してください。

## テイクアウトを行う際のリスクと注意点

通常の客席で喫食する形態とは異なり、調理を行ってから喫食までの時間が長くなるため食中毒予防のために次の点に十分に気を付けましょう！

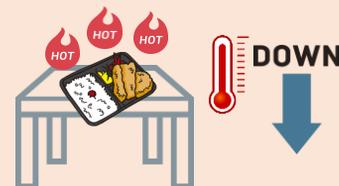
① 中心部までの十分な加熱



② 専用の盛付場でウイルスや細菌の付着防止



③ 専用の放冷場で細菌の増殖防止のために十分な放冷



**Q** 客席を盛付・放冷する場所として使用できますか？  
**A** 客席は調理を行う目的で設けられた構造設備ではありません。必ず調理場内に専用の場所を設け、行うようにしてください。

**Q** 届出や申請は必要ですか？  
**A** 設備の改修などにより届出が必要となる場合もあるので管轄の保健所へ問い合わせてください。

## 食品の情報を伝えましょう

注文に応じて容器に入れ、直接客へ販売する形態では、客へ直接食品の説明を行えることから食品の表示を省略することも可能ですが、**できる限り含まれるアレルギーや消費期限（時間まで）などの健康被害に結びつくおそれのある情報は表示を行いましょう。**

各保健所  
相談窓口

県北保健所食品衛生チーム	TEL 024-534-4305
県中保健所食品衛生チーム	TEL 0248-75-7821
県南保健所食品衛生チーム	TEL 0248-22-5487
会津保健所食品衛生チーム	TEL 0242-29-5516
南会津保健所衛生推進課	TEL 0241-63-0308
相双保健所食品衛生チーム	TEL 0244-26-1358