

飲食店の皆様へ

店舗の外に、
テーブルを置いての盛り付けや弁当販売は
できません。

飲食店営業許可は店舗内限りです。
盛り付けは厨房内で、
販売は涼しい店内で行いましょう。

調理後の食品は長時間常温で放置せず、
適切な温度で保管・運搬しましょう。

提供後、すぐに食べるようお客様に伝えましょう。

<問い合わせ先>

みなと保健所

東部地域食品監視係(高輪・芝・芝浦港南地区) 電話 03-6400-0045

西部地域食品監視係(麻布・赤坂地区) 電話 03-6400-0046

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ

～すでに飲食店営業を取得しているお店が
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要な衛生管理について～

新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

衛生管理について

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなるため、普段以上に衛生管理に注意する必要があります。

食中毒予防の3原則 つけない・ふやさない・やっつける を徹底しましょう。

 **つけない** 普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！

- ・調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。
- ・調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控えましょう。
- ・手洗いを徹底しましょう。



 **ふやさない** 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- ・調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度で保管・運搬しましょう。
- ・放冷が必要な食品は、すぐに冷却しましょう。
- ・提供後、すぐに食べるようお客様に伝えましょう。

 **やっつける** よく加熱！

- ・加熱する食品は中心部までよく加熱しましょう。
- ・生肉、生卵、刺身等の生ものの提供は避けましょう。



施設の規模に応じた取扱量としましょう！

手続について

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「できること」と「できないこと」があります。基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配（出前）はできます。

メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合もありますので、ご不明な点がございましたら、最寄りの保健所にお問合せください。

※自動車移動販売を行う場合



東京都内で自動車を使って移動販売を行う場合は、都が定めた施設基準に合致した営業車により、取扱食品に応じた許可を取得する必要があります。

<食品営業はじめてナビ> <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/eigyounavi/car/>

