

飲食店で

弁当やそうざいの テイクアウトを始めるみなさまへ



飲食店で弁当やそうざいをあらかじめ、または客からの注文に応じて調理し、テイクアウトで提供する場合、調理から喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクが高くなります。

★3つのポイントにご注意ください★

① 調理・販売時の衛生管理



- ◎作り置きはしない。
- ◎普段の調理能力を超える量や品目は作らない。
- ◎厨房以外(店先など)で調理はしない。
- ◎刺身やサラダなどの販売は控え、中心部まで十分に加熱したものを販売する。
- ◎弁当のおかず等は、十分冷やしてから容器に詰める。
- ◎調理後販売までに時間がかかる場合、保冷剤等を使い温度管理を行う。
- ◎消費者へ速やかに喫食することを伝える。

② 食品表示

- ◎適切な食品表示(アレルギー・消費期限など)を行う。

あらかじめ容器包装に入れられた食品を販売する場合は、食品表示が必要です。表示例は裏面をご確認ください。

※客からの注文に応じて調理し、販売する場合は表示を省略できます。

③ 営業許可

- ◎飲食店の営業許可を取得している店舗で調理した弁当やそうざいをテイクアウトで販売する際には、新たに営業許可を取得する必要はありません。

※弁当やそうざい以外の食品を販売もしくは、テイクアウト以外で販売(通販など)する場合は、原則新たな許可が必要です。詳しくはお問合せください。



<問い合わせ先>

長崎市保健所 生活衛生課 (TEL: 095 (829) 1155)

弁当の表示



<表示例>

名称	日替わり弁当
原材料名	ご飯(国産)、唐揚げ(小麦を含む)、オムレツ(卵含む)煮物(里芋、人参、ごぼう、その他)、たくあん/調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	令和2年4月1日 14時
保存方法	直射日光を避けて保管してください
製造者	長崎 太郎 長崎市桜町〇番〇号

時刻まで
記載

屋号のみの
記載は不可!

※その他、栄養成分表示が必要です
(省略できる場合があります)

原材料名欄に注意!

- ① 弁当の外部から見て、その原材料が分かるおかずは、おかず類をまとめて「おかず」と記載は可能。ただし、アレルギーと添加物表示は省略不可。
 - ② 原材料と添加物の間は「/」(スラッシュ)で区切る等して分ける。
 - ③ アレルギー物質の「小麦、そば、卵、乳成分、落花生、えび、かに」を含む場合は必ず表示が必要。
- ※原則、各おかずの後に『〇〇・〇〇を含む』と表示