

テイクアウトを始めたい！方へ

市内飲食店からテイクアウトについて多くの御相談をいただいておりますが、**テイクアウトを始めるには色々と注意が必要**です。

以下の点に気を付けて、安全な食品を提供するようにしましょう！

持ち帰りに適したメニューを選び、
施設規模に応じた量を作りましょう！



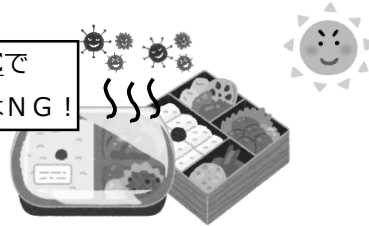
生鮮魚介類などは 調理する量は
できるだけ避ける！ 設備や能力を考えて！

常温放置は危険です！

温度管理に気を付けましょう！

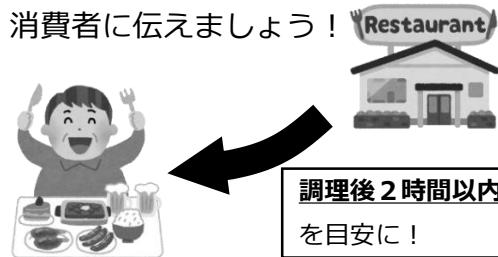
10℃～60℃で

長時間の保管はNG！



購入後はすぐに食べるよう

消費者に伝えましょう！



調理後2時間以内
を目安に！

アレルギーの質問に対応できるよう

原材料をしっかり把握しましょう！



これら8種の特定原材料
には特に注意を！

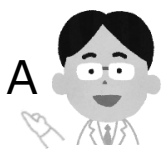


テイクアウトのQ&A

保健所がお答えします！



Q. 飲食店の営業許可があれば、何でもテイクアウトさせられる？



飲食店営業以外に新たな許可が必要な場合があります。

(例：生鮮魚介類、食肉加工品、パン、菓子、たれやソースなど)

お気軽に生活衛生課（04-7167-1259）まで御相談ください。

Q. いつもどおり調理すれば大丈夫？



テイクアウトは**店内提供よりも食べるまでに時間がかかります。**

マスク、ビニール手袋、ヘアキャップなどを着用し、いつも以上に衛生的に食品を取り扱うよう気を付けましょう。