

飲食店営業での仕出し、弁当、テイクアウト等の注意点について

1 飲食店営業許可（仕出し、弁当、テイクアウト等）で取扱い不可事例

※以下の事例については、飲食店営業の許可では行えません。

No	営業形態	具体例	保健所からの指導事項
1	焼肉屋	飲食店営業内でカットした持帰り用の焼肉盛合せ（生肉）を販売	※生食肉販売は別途、「食肉販売業」の許可が必要
2	洋食屋	飲食店営業内で製造した生めんを自家製パスタソースと併せて販売	※生めん製造販売は別途、「めん類製造業」の許可が必要
3	定食屋	飲食店営業内で、餃子等のそうざいを製造し、容器包装に詰めて他販売店等で販売	※そうざいを他店に卸販売する場合、別途、「そうざい製造業」の許可が必要

2 弁当、仕出し製造販売についての留意点

※飲食店営業許可（弁当屋、仕出し）を取得していても、以下の行為は行えないので御注意下さい。

No	具体的事例	保健所からの指導事項
1	調理室内で調理した餃子を、客が居ない時間に、客席で配膳盛付をした。	食品の調理行為は、食品営業許可施設の調理室内で行う必要があります。 食品の調理行為には、焼成、加熱、盛付、配膳、注ぐ等が該当します。 御不明な点は、飯田保健所食品・生活衛生課までお問合せ下さい。 飯田保健所 食品・生活衛生課 食品・動物衛生係 TEL 0265-53-0446 FAX 0265-53-0469
2	客が居ない時間に、客席の焼肉台で肉を焼いて、ご飯に盛付けて弁当販売した。	
3	調理室内で調理したカレーとごはんを、店先（屋外）で加温しながら容器に盛付けて販売した。	
4	調理室内で豚汁を鍋で調理し、店先（屋外）で加熱しながらカップに盛り付けて販売した。	
5	調理室内で製造したコーヒーを、ポットに移し替え、店先（屋外）で加温しながらコップに注いで販売した。	

3 弁当製造における留意点

(1) 一般的衛生管理について（マスク及び手袋着用、こまめな手洗い、体調管理、キッチン内清掃等）

- 5S（整理、整頓、清潔、清掃、習慣）を徹底し衛生管理を向上させること。
- 飲食店営業許可施設内で衛生的な取扱いに注意し、弁当等を製造すること。
（調理室内での、取扱能力を超えた量を製造しないこと。前日調理は差し控えること。）
- 食品製造後、長時間常温保管しないこと。
- HACCP に沿った衛生管理に取り組み、食中毒等の事件事故が発生しないように努めること。

(2) 食品表示について

- 営業者自身による対面販売や仕出し配達において、食品表示は不要ですが、アレルギー物質、消費期限等の事項について、購入者に対し説明できるようにすること。（必要に応じ消費期限、保存方法の表示を推奨）
- 弁当等を委託販売（販売所に陳列する等）する際は、食品表示が必要です。食品表示について不明点がある場合、保健所に別途相談すること。

弁当を委託販売する際に必要な事項例

名称	栄養成分表示 (食品単位当たり)	
原材料名	熱量	Kcal
添加物	たんぱく質	g
原料原産地名	脂質	g
内容量	炭水化物	g
消費期限又は賞味期限	食塩相当量	g
保存方法		
製造者等		