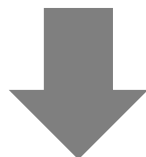


# 飲食店のテイクアウトやデリバリーについて

## 1 必要な営業許可について

テイクアウトやデリバリーを始めるにあたり、既に「飲食店営業」の許可をお持ちの方は、新たに許可を取得する必要はありませんが、以下のとおり変更手続きが必要です。

現在：飲食店営業（一般食堂）



「食品営業許可申請事項変更届」の提出

添付書類：営業許可証（指令書）原本

参考資料：調理室の図面や写真（衛生管理の指導の参考として）

追加：飲食店営業（一般食堂）（**仕出し屋**）（**弁当屋**）（**そう菜屋**）

注文により、弁当、折詰、皿盛り等を調整し配達する営業

弁当類、調理パンを調整し、販売する営業

そう菜を直接客に販売する営業（卸す場合はそうざい製造業が必要）

※飲食店営業であっても、許可条件で取扱品目が限定されている場合（例：酒類、既製食品の提供に限る）は、設備の改修等が必要になる場合があります。

## 2 手続きについて

既に「飲食店営業」の許可をお持ちの方は、保健所へご連絡いただくことで手続きが可能です。

佐久保健所食品・生活衛生課（0267-63-3297）までご連絡ください。



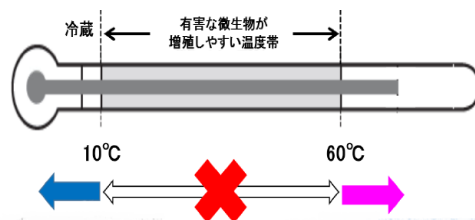
## 3 テイクアウトやデリバリーが可能な品目について

弁当や一般的な惣菜であればテイクアウトやデリバリーが可能です。

※自家製のパン、漬物、生肉などを販売する場合は別の許可が必要になる場合があります。（裏面の例を参照に願います。）

## 4 衛生上の注意事項について

- ・ 保管や運搬の際の温度管理が重要です。
- ・ 食品の作り置きや能力を超えた製造は食中毒のリスクが高くなるので控えましょう。



※弁当や仕出しは検食の保存が義務付けられています。

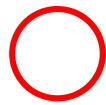
（検食：弁当等をメニュー単位で50g程度ずつ2週間冷凍保存）

## 5 食品表示について

客の注文に応じて弁当や惣菜をその場で容器に詰めて販売（配達）する場合は表示は不要ですが、容器包装に入れたものを店頭で陳列する場合は表示が必要になります。

【お問い合わせ先】 佐久保健所 食品・生活衛生課

電話：0267-63-3297 FAX：0267-63-3221



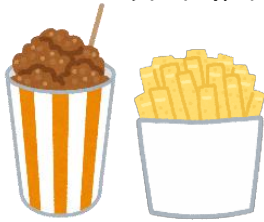
## 取扱可能な品目の例



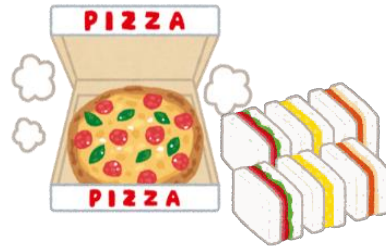
弁当（仕出し弁当含む）



皿盛り（オードブル）



惣菜（唐揚げ、ポテトなど）



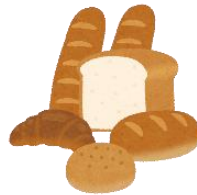
ピザ、サンドイッチ



## 原則、別の許可が必要になる品目の例（自家製〇〇、生肉）



食肉製品（ソーセージ、焼豚など）



パン



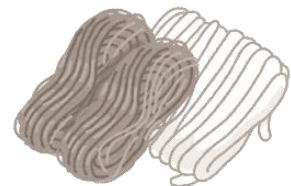
菓子（ケーキなど）



漬物



生肉（焼肉セット含む）



生めん

○ 刺身などの生ものや半生など加熱不十分なものはリスクが高いので避けましょう！

○ 時間が経過することにより食中毒のリスクも高まります。

持ち帰った料理はできるだけ速やかに食べるように**注意喚起**をお願いします。