

飲食店でテイクアウトを始めたい！弁当販売、加工品販売をしたい！

注意点まとめ

- ・ 営業許可の種類・有無について
- ・ 施設について
- ・ 調理時の注意点について
- ・ 食品表示について
- ・ テイクアウト・デリバリー助成金について
- ・ その他 Q&A



○営業許可の種類・有無について

店内の厨房で調理した料理をテイクアウトやデリバリー販売するときは、飲食店営業許可の範囲内となるため、基本的には新たな許可は必要ありません。しかし、販売するものによっては営業許可が追加で必要になる場合があります。

◆新たな営業許可がいない場合

- ・ 原則として店内で提供しているメニューを販売する場合
- ・ 注文を受けてから調理をして、直ぐにテイクアウトやデリバリーをする場合
- ・ 直接お客様に販売をして、すぐに食べられるように説明ができる場合
- ・ 幕の内弁当に、デザートが入っている場合
- ・ 炒飯に自家製の焼き豚を入れ、別の料理に調理してテイクアウト販売する場合

- ・自家製ハムをスライスしてオードブルとしてテイクアウト販売する場合

◆販売する商品によっては新たに営業許可が必要となる場合

- ・当日に販売する量以上に、あらかじめ大量に調理・製造・包装をして販売する場合
- ・別の場所・施設で調理をする場合
- ・菓子製造業が必要
テイクアウト品にデザートとして自家製のお菓子をつける場合
自家製のパンやケーキをテイクアウト販売する場合
- ・アイスクリーム製造業が必要
自家製のアイスクリームをテイクアウト販売する場合
- ・食肉製品製造業が必要
自家製の焼き豚やハムをテイクアウト販売する場合（ただし、おかずの一部の場合は不要）

◆自治体によって対応が異なる場合

- ・自家製のサンドイッチや惣菜パンを販売する場合（菓子製造業が必要となる場合があります）

これらは自治体で対応が異なる場合があります、必ず管轄の保健所に確認をしましょう

○施設について

◆厨房以外に施設を設けて販売をする場合

すでに許可を持っている施設と別の施設を設けることになるので新たに許可が必要になる可能性があります。

◆調理した場所以外の所（農産物直売所、道の駅など）で料理（弁当）を販売する場合

飲食店営業（弁当）などの許可が必要となります。また、調理室が閉鎖式（完全区画）でないといけな
いなど定められている場合があります。

上記のようなケースでは、必ず管轄の保健所に確認をしましょう。

○調理時の注意点について

飲食店で提供されている料理は、その場でお客様に飲食させることを前提として調理されています。しかし、テイクアウトの食品は調理後から食べるまでの時間が長くなり、衛生管理にも一層の注意が必要となります。

◆調理するときのポイントは、以下のとおりです。

- ・当日の販売量を見込み、適切な仕入れをしましょう
- ・しっかりと手洗いをしましょう
(作業開始前、トイレの後、魚介・肉・卵殻等に触れた後、配膳前等)
- ・生野菜を使用する場合は、流水で十分に洗浄し、必要に応じて消毒（次亜塩素酸ナトリウム等）した後、十分にすすぎ洗いをしましょう
 - 生野菜を使用する際の注意点！
 - ①水分が出やすい野菜は避けましょう
 - ②野菜の洗浄後は十分に水を切りましょう
 - ③ミニトマトなどのへたは菌が付着していることが多いため、へたを取りましょう
 - ④次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物に指定されているもの）で消毒した場合、200mg/L、5分間又は100mg/L、10分間のどちらかの方法で消毒をします
※200mg/L（0.02%）を作る場合、6%次亜塩素酸ナトリウム10mlに水3Lを加える
- ・食品の調理は、普段の調理能力を超えないように注意し、短時間で調理しましょう
- ・魚介、肉、加工品の調理ごとに包丁、まな板を替えましょう
- ・加熱品は食材の中心部まで十分に加熱（75℃以上、1分以上）を行いましょう
- ・加熱後の調理品は二次汚染させないようにしましょう
- ・盛り付け時には使い捨て手袋、きれいな器具等を行うことで食品への汚染を防ぎましょう
- ・調理後の食品は衛生的な場所で十分に放冷をしましょう

○食品表示について

◆店頭で量り売りする場合やお客さんから注文を受けてその場で容器に詰めて販売する場合（対面販売）

表示は必要ありません。ただし、その製品について聞かれたら必ずその場でこたえられるようにしましょう。義務ではありませんが、お客様の知りたい情報をメニュー表などに示しておいた方が親切です。

例）アレルギー物質：特定原材料7品目（卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに）、特定原材料に準ずるもの21品目の有無

また、消費期限や保存方法についても表示の義務はありませんが、食中毒対策として「本日中に召し上がってください」や「冷蔵庫で保存してください」などお客様へ声がけをした方がよいでしょう。

◆栄養成分表示について

一般加工食品には栄養成分表示が義務付けられていますが、次の場合には省略が認められています。

- ① 極めて短い期間で原材料（その配合割合を含む。）が変更されるもの
 - ・日替わり弁当等、レシピが3日以内に変更される場合
 - ・複数の部位を混合しているため、都度原材料が変わる場合
- ② 小規模の事業者が販売する食品（販売の仕方によって省略できるか変わります）
詳しくはこちらの資料をご確認ください📄（消費者庁 HP より）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/health_promotion/business/pdf/food_labeling_cms206_20200401_05.pdf

◆弁当、おにぎり、サンドイッチ、惣菜の具体的な表示例について

表示すべき事項は原則として、名称、原材料名、添加物、アレルギー、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所となります。

◆飲食店で弁当を製造し、別の販売所等で弁当を販売する（テイクアウトではなくなる）場合

食品表示が必要となり、原則として、名称、原材料名、添加物、アレルギー、内容量、消費期限（又は賞味期限）、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所となります。

消費期限や保存方法の設定に必要な客観的根拠となる食品保存検査について弊社で試験可能です。

また栄養成分についても分析が可能です。お気軽にご相談ください。

○テイクアウト・デリバリー助成金について

◆地域の自治体や商工会によっては、テイクアウト・デリバリー開始準備のための助成金支援を行っている場合があります。

対象となる経費の例としては

- ・テイクアウト容器・割り箸・おしぼりの購入代金
- ・のぼり・チラシ・HPの作成等に関する広告費
- ・宅配用バイクリース料など車両費
- ・システムの導入費（WiFi導入費、タブレット端末）

など、地域によって内容は異なります。

**対象施設や対象期間、支給金額は地域によって異なりますので、
助成金の有無・助成内容について管轄の自治体や商工会へお問い合わせください。**

○その他の Q&A

◆飲食店の料理宅配サービスを用いて食中毒等事故が起きた場合の責任は？

デリバリー販売を始めるにあたり、ウーバーイーツのような飲食店の料理を仲介業者の配達員が、自転車や原付バイクなどを使って届ける仕組みを利用することがあるかもしれません。

もし、食中毒などの被害が起きた場合、ウーバーイーツでは飲食店の料理を配達する、という飲食店側の委託に基づく配送業になり、基本的に飲食店側に責任が発生することになります。そのため、繰り返しになりますが調理時の食品への汚染がされないように十分注意が必要となります。