



飲食店で弁当やそうざいのテイクアウトを始める方へ



飲食店で弁当やそうざいをあらかじめ、又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。

衛生管理や食品表示など以下のポイントに注意してください。

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、品目は作らない
- ・ 厨房以外（店先など）での調理はしない
- ・ 刺身やサラダなどの販売は控え、中心部まで十分加熱したものを販売する
- ・ 弁当のおかず等は、十分冷ま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は、保冷剤などを用い、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

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。
※客からの注文に応じて調理し、販売する場合などは表示を省略できます。
表示例は裏面で確認ください。

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する場合やテイクアウト以外の販売（通販等）を行う場合は、原則、新たな許可が必要です。

詳しくは、施設を所管する区衛生課にお問い合わせください。



【お問い合わせ先】（区衛生課食品係）

東区	Tel 092-645-1111	城南区	Tel 092-831-4219
博多区	Tel 092-419-1126	早良区	Tel 092-851-6609
中央区	Tel 092-761-7356	西区	Tel 092-895-7095
南区	Tel 092-559-5162		

弁当の表示例

原材料，添加物，それらに含まれるアレルギー物質を記載。

- 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。
- アレルギー物質の「小麦，そば，卵，乳，落花生，えび，かに」を含む場合は必ず表示が必要。原則，各おかずの後に個別に『○○・△△を含む。』と表示。
- 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」と記載できる。ただし，アレルゲンと添加物表示は省略不可。

〈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），煮物（里芋，人参，ごぼう，その他）（大豆・小麦を含む），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5月10日 13時
保存方法	高温・直射日光を避けて保管してください。
製造者	博多 太郎 福岡市博多区博多駅前二丁目〇番〇号



年月日だけではなく，**時刻まで**記載。

営業者名（個人・法人名）及び製造所所在地を記載。
※屋号だけの記載は不可！！

※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）。