

衛生チェックシート 《テイクアウト編》

THE CHECK SHEET

法律編 For Legal

1. 販売する商品が「飲食店営業許可」で売れるか

次の場合などは新たに許可が必要な場合がありますので、営業許可を受けた保健所にご相談ください。

- あらかじめ大量に調理、製造し、包装、保管して販売する場合。
- 別の場所（すでに営業許可を取得している施設 以外）で調理する場合。
- 直接消費者ではなく、インターネット販売や別の施設（店等）で販売をする場合。
- ケーキやパン、アイスクリーム等を販売する場合。
- 店のメニュー以外（生の肉や魚、その加工品等）を販売する場合。

出典：柏市保健所ホームページより（2020年4月23日時点）

調理編 For Cooking

1. 手洗いのタイミングは、調理行程ごとに実施できているか

2. まな板包丁は使い分けが出来ているか

※加工品・生肉・生魚・生野菜など

3. 調理器具や手をよく洗っているか

※生の肉/魚/野菜の取扱い後は特に注意

4. 提供する食材は十分加熱できているか

※生野菜/果物/半熟玉子などは極力避ける

- 中心温度は75℃で1分以上を保つ（ノロウイルス対策は85℃で90秒以上）
- 冷却は10℃以下を、保温は65℃以上を保つ

5. 異物混入に注意できているか

- ヘアキャップ着用
- 調理に不要なものは持ち込まない
- 盛り付け容器は清潔な場所で保管

提供編 For Serving

1. 提供品はよく冷ましてから詰めているか

2. 調理当日に提供できているか（できれば2時間以内が理想）

3. 販売履歴を残しているか

- 原材料の納品伝票
- 販売メニュー
- 製造数や販売数
- 宅配サービスの場合は配達先や配達時間

4. 衛生管理を記録しているか

5. アレルゲンの表示や声掛けは出来ているか

声掛け例：「本日中にお召し上がりください」「必ず冷蔵庫で保存してください」
温め方のルールなどおいしくお召し上がり頂くためのラベルがあると更に良い

参考文献

大分県：「テイクアウト料理を提供する事業者の皆さまへ」
<http://www.pref.oita.jp/soshiki/13900/takeoutryouri.html>
金沢市：「飲食店事業者向け 飲食店が行うテイクアウトや配達での弁当等の販売について」
https://www4.city.kanazawa.lg.jp/23820/seikatu/s_topic/takeout.html
熊本市：「飲食店で宅配や持ち帰りをはじめの方へ」
https://www.city.kumamoto.jp/hpkiji/pub/detail.aspx?c_id=5&type=top&id=27878
柏市：「飲食店等でのテイクアウト販売について」
<http://www.city.kashiwa.lg.jp/soshiki/061700/p054653.html>

※詳細ルールは各自自治体によって異なります。少しでも疑問やご不安がある方は、営業許可を受けた保健所にご相談ください。

ライオンハイジーン株式会社