

令和3年度（2021年度）



新たにテイクアウトやデリバリーを 始める飲食店の皆様へ



八王子市保健所
食品衛生担当

現在、テイクアウト（持ち帰り）、デリバリー（出前、配達）、ネット販売、他店への卸売等に関する問い合わせが増えています。



そこで、よくある質問と注意点をまとめましたので、ご確認ください。

1. 店内メニューのテイクアウト・デリバリーを始めたい
2. 真空パック詰や冷凍した食品等を製造・販売したい
3. 自家製生麺、生肉、鮮魚介類を販売したい



はじめに. . .

現在、飲食店営業の許可をお持ちの皆様！

食品衛生法が改正され、令和3年(2021年)6月1日から
「新たな許可・届出制度」が始まりました。

これにより、許可を取得(更新)したのが、令和3年6月1日の「以前」か「以降」かで、
同じ「飲食店営業」の許可でも、取扱うことのできる食品の範囲が異なります！

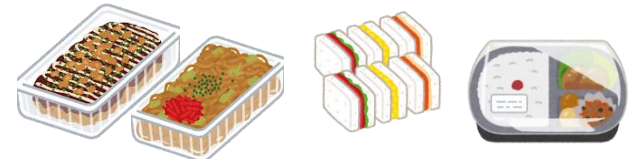
本資料では、法改正の前後で以下のように区別して表記します。

- 令和3年6月1日**以前**に、飲食店営業の許可を取得した方
→ **旧法に基づく飲食店営業**
- 令和3年6月1日**以降**に、飲食店営業の許可を取得した方（更新も含む）
→ **新法に基づく飲食店営業**

はじめに. . .

○ 旧法に基づく飲食店営業の許可範囲でできること

- お弁当、調理パンなど、主食と副食を組み合わせたものを製造・販売する。
- 煮物や揚げ物などのそうざいを店頭販売する。



○ 新法に基づく飲食店営業の許可範囲でできること

- 短期間のうちに消費されることを前提として作った調理品を販売する。

(ケーキなどの菓子類、ソフトクリーム等を含む)



1. 店内メニューのテイクアウト・デリバリーを始めたい



ステップ① 必要な営業許可について

現在、飲食店営業の許可を取得している場合、

基本的に店内メニューとして提供している食品は販売できます



※ただし、取得している許可が旧法に基づく飲食店営業の場合、

取扱品目によっては、新たな営業許可が必要です。

【取扱いできない品目例】

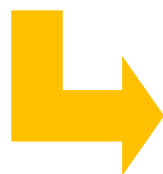
● 菓子類（パンやケーキなど）



● ソフトクリーム



● 食肉製品（焼豚、ローストビーフなど）



新法に基づく飲食店営業の許可に切り替えることで販売できます



（※別途該当する製造業の許可を取得している場合は必要ありません）

1. 店内メニューのテイクアウト・デリバリーを始めたい



ステップ② 衛生管理について

店内利用の場合、調理した食品をすぐにお客さんに食べてもらえます。



しかし！ テイクアウトやデリバリーでは、

調理してからお客さんが食べるまでの時間が長くなります！

その結果、



食中毒のリスクが高まります！！



こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、

次の5か条 が実行できるかチェックしてください。



デリバリー・テイクアウトの衛生管理 5か条

1. テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう。
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう。



2. お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。

3. 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- “半熟”卵や“レア”なお肉の提供は、テイクアウトやデリバリーでは控えましょう。



4. 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！

5. 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、又は容器にシールを貼るなどして、伝えましょう。

2. 真空パック詰や冷凍した食品等を製造・販売したい



ステップ① 必要な営業許可・届出について

店で作った食品を真空包装又は冷凍するなどして、日持ちさせることを前提として製造したり、他店へ卸したり、ネット販売をする場合には、取扱品目に応じた**製造業の許可または届出が新たに必要**です。



【製造業の許可の例】

- 菓子類（パン、クッキーなど） → 菓子製造業
- 食肉製品（焼豚、ローストビーフなど） → 食肉製品製造業
- そうざい、そうざい半製品 → そうざい製造業
- そうざいの冷凍品（冷凍食品） → 冷凍食品製造業



※ 食肉製品や冷凍食品には、食品衛生法に基づく個別の規格基準が定められており、製造にあたっては、**製造基準・保存基準や成分規格に適合している必要**があります。

2. 真空パック詰や冷凍した食品等を製造・販売したい

ステップ② 衛生管理について

真空パック詰食品について、
このように考えてはいませんか・・・？



食品を真空パック詰にすれば、
細菌が繁殖できないから安全！
食中毒のリスクもなくなる！



その考えは大きな間違いです！！

真空パック詰食品※でも命に係わる食中毒が発生します！（※pHが4.6を超え、かつ水分活性が0.94を超えるもの）

酸素が極めて少ない密封状態で増殖する**ボツリヌス菌による食中毒の対策が必要です**【下記①又は②】

対策① 中心部まで十分に殺菌

- **120℃で、4分間加熱する**方法、またはこれと同等以上の効力を有する方法で殺菌する。
ボツリヌス菌は非常に熱に強く、100℃程度では、加熱時間を長くしても殺菌するのは困難です。

対策② 冷蔵での流通

- **生産から消費まで冷蔵（10℃以下）**で管理、保存し、菌の増殖・毒素の産生を防止する。
- 容器包装の表面に、要冷蔵である旨の文字を目立つように、大きさ・色・場所などを工夫して表示する。

2. 真空パック詰や冷凍した食品等を製造・販売したい

ステップ③ 食品表示について

作った食品を容器包装に入れる場合は、**食品表示法に基づく表示をする必要があります。**

【表示例：クッキー】



名 称	焼菓子
原 材 料 名	小麦粉（国内製造）、植物油脂、卵、砂糖、生クリーム（乳成分を含む）、ゴマ、塩／乳化剤（大豆由来）、香料
内 容 量	80g
賞 味 期 限	20〇〇年△月×日
保 存 方 法	直射日光、高温多湿を避け保存
製 造 者	株式会社 ■■■ 東京都〇〇市△△町1-2-3

※ 賞味（消費）期限は、科学的根拠（微生物検査の結果等）に基づいて設定しなければなりません。

この他にも食品表示には多くのルールがあります。詳しくは、消費者庁のホームページをご確認ください。

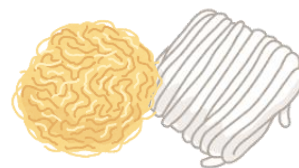
3. 自家製生麺、生肉、鮮魚介類を販売したい

必要な営業許可・届出について

生の肉・魚・麺など、そのままでは食べることができず、購入後に調理が必要な食品を販売する場合、取扱品目によっては、**新たな営業許可・届出が必要**です。

【例】

- 自家製の生麺を販売したい ➡ 麺類製造業



- 生肉をカット、包装して「焼肉セット」として販売したい ➡ 食肉販売業



- 鮮魚を切り身に加工、包装して「鍋セット」として販売したい ➡ 魚介類販売業



※ 包装済の精肉・鮮魚介類を仕入れて、そのまま販売する場合は**営業届の範囲**になります。

最後に. . .



今回、いくつかの例をご紹介しましたが、

食品の販売方法・規模、現在お持ちの許可によっては、
必要な許可・届出が異なる場合があります。



新たな事業を始める前には、
保健所にご相談ください。