

テイクアウトをお考えで既に営業許可をお持ちの方へ…… 必ず保健所にご相談ください。

- 他の施設に卸したり、テイクアウトを行うためには、現在の営業許可とは別の種類の営業許可が必要になる場合があります。
 - (例)・ 飲食店営業で弁当、オードブルなどを作って販売する場合
 - ☞ 特別な手続きは必要ありません。
 - ・ 飲食店営業でメニューとして提供しているケーキ、パンやお菓子をテイクアウトする場合
 - ☞ 飲食店営業とは別の「菓子製造業」の許可が必要です。
 - ・ 生肉(冷凍含む)や鮮魚介類、牛乳を販売する場合
 - ☞ 「食肉販売業」、「魚介類販売業」、「乳類販売業」の許可が必要です。
- 産直市など他の施設に卸す場合は、別の許可が必要になる場合があります。
- 販売の形態により、食品表示が必要になる場合があります。
- 1回 30 人以上の弁当等を調製する場合は、10℃以下で 72 時間以上検食を保存するようにしてください。
- 消費期限(時刻まで必要)、保存方法などを明記し、配送や受渡し時に、適切な保管、速やかな喫食についてお客さまに注意喚起してください。
- 弁当等を配送する場合は、配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を作成の日から 1 か月間保存してください。

お問い合わせ先

愛媛県西条保健所 生活衛生課 食品監視グループ

〒793-8516 西条市喜多川 796-1

TEL 0897-56-1300(内線 341,342)

FAX 0897-56-6713

Mail tou-skt-eisei@pref.ehime.lg.jp



食中毒予防のために

(つけない)

- 調理前、食事前、用便後には、手をよく洗いましょう。
- 厨房は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
- まな板、ふきん等は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
- ハエ、ゴキブリ等の衛生害虫は、定期的に駆除しましょう。
- 魚介類等は、真水で十分洗い、専用まな板で調理しましょう。



(増やさない)

- 調理は手際よくしましょう。
- 調理した食品は、早く食べましょう。
- 食品を、長時間室温放置しないようにしましょう。
- 生鮮食品や調理後の食品は、10℃以下で保存しましょう。
- 冷凍保存は、-15℃以下で保存しましょう。
- 冷蔵庫は詰め込み過ぎないようにしましょう。(7割程度)

(やっつける)

- 加熱して食べる食品は、中心部まで十分火を通しましょう。

(持ち込ませない)

- 調理前やトイレの後の手洗い・消毒を徹底しましょう。
- 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。
- 二枚貝は、十分に加熱(85～90℃、90秒間以上)しましょう。
- まな板、包丁、ふきんなどは熱湯や消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)で十分消毒しましょう。
- 調理従事者は、下痢、吐き気など体調不良のときは、調理行為に携わらないようにしましょう。