

持ち帰りの
食品販売を行う
飲食店の皆さまへ

10～60℃の
(菌が増殖しやすい) 温度で、
調理食品を長時間放置
しないでください！

飲食店営業の許可のある施設において、許可の範囲内 で弁当やそう菜の持ち帰り販売を行うことは可能です。

しかし、調理終了からお客様が食べるまでに、時間がかかることが想定されます。弁当のおかずであれば、放冷してから詰め合わせる等、衛生管理（特に温度管理）には十分な注意が必要です。



許可の範囲内とは・・・

店舗で製造した菓子類を持ち帰りで販売する場合は、菓子製造業の許可が必要です。その他、品目によって、別の許可が必要になることがあります。

調理行為（仕込みから盛り付けまでの）は、客席で行うことはできません。調理場内で行ってください。

食中毒予防 の3原則

増やさない

冷蔵品は10 以下、
冷凍品は-15 以下
で保存
調理済みの食品を
室温で長時間放置しない



つけない

原材料・調理器具はよく洗浄
調理前に正しい手洗い
直接、食品に触る際には手袋を着用
調理器具は使用区分に応じて使い分け
体調不良時には調理を避ける



やっつける

加熱する食品は中心部まで十分加熱
調理器具は洗浄後、熱湯や漂白剤で殺菌



食品表示について

客の求めに応じて、弁当、そう菜をその場で容器に詰めて販売している場合、食品表示法に基づく表示は必要ありませんが、可能な範囲で氏名、所在地、連絡先、消費期限等を付けてください。また、アレルギー物質に関する問い合わせに適切に対応できるようにしてください。

【問い合わせ先】

墨田区保健所
生活衛生課食品衛生係

墨田区吾妻橋1-23-20
区役所5階

電話 5608-6943
受付時間：土日祝日を除く

9時から17時まで