

お持ち帰り  
できます



# テイクアウトをはじめる方へ



テイクアウトは店内での飲食よりも、調理から喫食までの時間が長いため、食中毒のリスクが高まります。

テイクアウトを行う際には、食中毒予防の三原則による衛生管理に加え、下記のような、より一層の**注意**をお願いします。

飲食店営業の許可範囲で可能なもの：店内メニューとして提供している食品のテイクアウト(持ち帰り)や宅配(出前)  
(★注意：店内メニューであっても、販売の方法、規模等によっては新たな許可が必要になる場合もあります。)

## 食中毒予防の三原則

### 1 つけない

従業員、器具、他の食品  
からつけない

- 手洗いの徹底
- 使い捨て手袋を正しく活用
- 肉や魚用の器具とサラダや調理済み用の器具は使い分ける
- 従業員の健康チェックを行い、体調不良者は盛り付けに携わらない

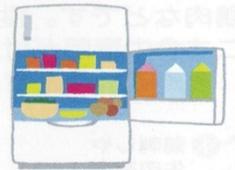


無理はせず、体調不良者が申告しやすい  
雰囲気づくりをしましょう

### 2 ふやさない

その食品に応じた温度管理

- 冷蔵品は10℃以下、温かいものは65℃以上で保管
- 自然解凍は避け、冷蔵庫や電子レンジを活用



### 3 やっつける

加熱する食品は中心部まで  
しっかり加熱

- 75℃以上 1分間以上



調理から喫食  
までの時間や保存  
温度を  
想定した  
衛生管理や  
メニュー構成



調理室に  
見合った量の販売

50食を超えた場合、  
検食必要

包装された食品には  
原則**表示**が必要。  
(注文後に詰めて販売する場合等、省略  
可能な場合あり)

調理から販売  
までの  
温度管理  
に注意

早めに喫食  
するように  
声かけ

富山県・富山市

・問い合わせ先は、最寄りの厚生センター・支所、富山市保健所へ  
・テイクアウトの食品表示についての詳細は、  
「[とやま食の安全・安心情報ホームページ](#)」へ