

飲食店のテイクアウトやデリバリーについて

1 必要な営業許可や手続きについて

テイクアウトやデリバリーを始めるにあたり、既に「飲食店営業」の許可をお持ちの方は、新たに許可を取得する必要はありませんが、括弧内業種を追加する変更手続きが必要です。

現在：飲食店営業（一般食堂）



「食品営業許可申請事項変更届」の提出

添付書類：営業許可証（指令書）原本

参考資料：調理室の図面や写真（衛生管理の指導の参考として）

手数料は不要



事前に
ご相談ください

追加：飲食店営業（一般食堂）（仕出し屋）（弁当屋）（そう菜屋）

注文により、弁当、折詰、皿盛り等を調整し配達する営業

弁当類、調理パンを調整し、販売する営業

そう菜を直接客に販売する営業（卸す場合はそうざい製造業が必要）

※飲食店営業であっても、許可条件で取扱品目が限定されている場合（例：酒類、既製食品の提供に限る）は、設備の改修等が必要になる場合があります。

2 テイクアウトやデリバリーが可能な品目について

弁当や一般的な惣菜であればテイクアウトやデリバリーが可能ですが、自家製のパンや漬物などを販売する場合は別の許可が必要になる場合がありますのでご相談ください。

取扱可能な品目の例



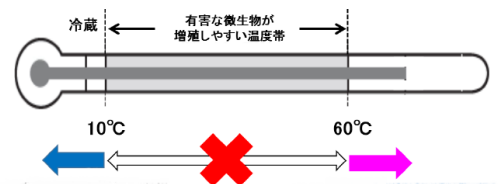
原則、別の許可が必要になる品目の例（自家製〇〇）



3 衛生上の注意事項について

テイクアウトやデリバリーの場合、調理から喫食までに一定の時間を要することから、保管や運搬の際に食中毒菌を増殖させないための温度管理が必要です。

また、弁当や仕出しは検食の保存が義務付けられています。（検食：弁当等をメニュー単位で50g程度ずつ2週間冷凍保存）



4 食品表示について

客の注文に応じて弁当や惣菜をその場で容器に詰めて販売（配達）する場合は表示は不要ですが、容器包装に入れたものを店頭で陳列する場合は表示が必要になります。