


食品新型コロナウイルス対策下 におけるテイクアウト・店外営 業について

令和2年5月1日

 株式会社食品安全推進センター

はじめに

コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言を受け、
飲食業を取り巻く環境は悪化・長期化



一定期間の休業や、テイクアウト営業等を開始
している飲食店が増加している



これから若しくは既にテイクアウト営業等已经开始
方へ、知っておくべきことをレクチャーします！

目次

1. テイクアウト営業に必要な許可
2. テイクアウトできない食品
3. アルコール類の販売に関する特例
4. 店舗外でのテイクアウト販売について
5. 食品表示について
6. 食中毒・新型コロナ感染に十分注意しましょう
7. その他

1. テイクアウト営業に必要な許可

基本的には…

飲食店営業許可を受けている飲食店の調理場内で調理した料理を、「**店内**」でテイクアウトとして対面販売する場合、特別な許可は不要

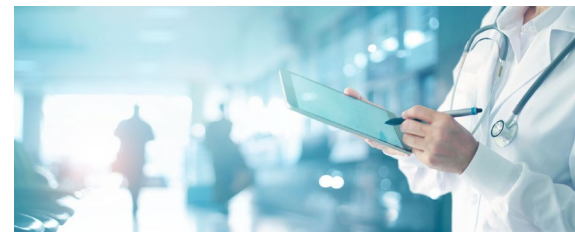
シェフの自宅で調理したものは提供不可！

飲食店営業許可だけでは、テイクアウトが認められない食品があるので、注意が必要！

2. テイクアウトできない食品

簡単な区別では…

すぐに食べずに保存（後から食べる）される可能性のある食品
（食中毒の起こりやすいとされる食品）は注意



安易にテイクアウト販売してしまい、保健所からの指導が入ることも！

2. テイクアウトできない食品の例 ①

①食肉・魚製品（特別な許可が必要）

ハム、ソーセージ、ベーコン、生肉、生魚、焼き豚、ローストチキン、コンビーフ、ハンバーグ、ミートボール、テリーヌなど（後から調理するものも）

②冷凍食品（特別な許可が必要）

長期保存される可能性が高く、お客様での再加熱の工程も管理できないため、カレーやシチューなどの液体の多い料理を真空パックし冷蔵品で販売する場合であっても、特別の許可が必要

③パン（特別な許可が必要）

お店で焼いた後で加工や調理をしていない食パン・菓子パン（食パン、バケット、あんパン、カレーパンなど）販売するためには、菓子製造業の許可が必要

サンドイッチや、ハンバーガーなどの調理パンを自ら調理・販売する場合は、特別な許可は不要

仕入れ転売の場合は、管轄の保健所に確認してください



2. テイクアウトできない食品の例 ②

④菓子（特別な許可が必要）

ケーキやクッキーを作り、販売するためには、菓子製造業許可が必要
その他、プリン、ゼリー、チョコレート、ようかんなども

⑤缶詰・瓶詰（特別な許可が必要）

長期保存される可能性が高く、食中毒の危険性が発生しやすいジャム、食べる
ラー油、つくだ煮なども特別の許可が必要

⑥ソース類（特別な許可が必要）

焼き肉のたれ、ケチャップ、果実ソースなどを、販売のみを目的として製造するとき
には、特別の許可が必要

焼肉弁当やウナギ弁当などにたれを付属させる場合は、
許可は不要



3. アルコール類の販売に関する特例

原則として…

飲食店営業許可で認められているのは店内での提供に限る

販売は、酒類販売業免許が必要

新型コロナウイルス対策下における特例として…

**飲食店が資金確保のために在庫のアルコール類を消費者に販売することを認める
「料理店等期限付酒類小売業免許」を付与する措置**

がとられることに

概要

- 料理店などが、新型コロナウイルス感染症に起因して、在庫酒類の持ち帰り用販売等により資金確保を図るものについて、迅速な手続きで期限付き酒類小売業免許を付与
- 令和2年6月30日（火）までに、提出のあった免許申請書に限る
- 免許には、免許付与から6か月間の期限が付与される
- 自治体等から各種の要請等がある場合、これに従うことを条件とする

※酒類販売責任者の選任や、販売数量の報告などの届出が必要



4. 店舗外でのテイクアウト販売について ①

公園など、広い場所を利用し、移動販売車やテントを設営しドライブスルーでテイクアウトを行う例も多く散見されるようになりました！

店舗外では、別途営業許可が必要な場合もあります

○頻度による違い 臨時営業許可と露店営業許可

- ・臨時営業許可 年に1～2回、臨時出店する方

例) 学園祭の模擬店、地域の夏祭りなど

- ・露店営業許可 年に複数回出店したい場合

…こちらは、自治体によっては許可そのものが存在しない場合も

また、テントでの販売を禁止する自治体も

管轄の保健所に確認しましょう！

○テント・キッチンカーで販売する場合

テント・キッチンカーは“調理施設”としてみなされるため、保健所基準を満たした上での許可が必要

また、出店したいエリア毎に許可申請が必要

大前提として、食品衛生責任者の設置は必要！

4. 店舗外でのテイクアウト販売について ②

露店で禁止されているもの（一例）

…「2. テイクアウト出来ない食品の例」に加え、

(1) 消費者にその場で調理し提供

冷そうめん（茹でて提供）、刺身（その場で解体）、おにぎり（その場で握る）、カレーライス・丼物（その場で調理）等の提供不可

(2) 飲料への氷の使用

コンビニのコーヒー等はその場若しくは短時間で飲むことを想定。露天でのテイクアウトは、長時間飲むまでに時間が掛かることがあり、薄まり菌等が発生の恐れ

(3) その場で果物を絞る行為

生ジュース、ミックスジュースの調製など

(4) 原材料の一次加工

野菜を刻む、たこ焼きのたこを切るなど

(5) 加熱後の調理行為

肉を焼いた後に切るなど

上記で説明しているものに加え、テントなど屋外は衛生度が低い（まな板等の調理器具の洗浄が不十分等）ため、上記以外にも禁止行為やメニューがあります。また、メニュー数の制限もあります（何でも販売できるわけではない）

4. 店舗外でのテイクアウト販売について ③

衛生基準（必要とされる設備）

(1) 手洗い等の洗浄シンクや洗浄場

手洗い用と調理器具洗浄用の2か所は必要

(2) 給水タンク、排水タンク

水道確保できない場合は水タンク使用…容量指定のある場合も

(3) アルコールスプレー、手洗い石鹸

(4) 冷蔵庫、冷凍庫の搭載（保冷が必要な場合）

(5) 食品や調理器具を保管する蓋つき容器、換気扇（キッチンカーの場合）

(6) 蓋つきのゴミ箱

(7) 間仕切り（キッチンカーの場合は運転席と販売室）

(8) 仕込み場所（営業許可）

保健所での申請手続き

出店当日は保健所の立ち合いと、書類による申請を行いますが、事前に内容の確認と、担当者立ち合いの予約を行いましょ

<持ち物>

上記の設備一式、印鑑、仕込み場所の営業許可証、
車庫証明書・車検証（キッチンカーの場合）、
食品衛生責任者証、申請手数料

5. 食品表示について

基本的には…食品表示の義務はありません
食品の内容について、直接店頭で説明ができるため、ラベルなどの食品表示義務はありません

しかし、可能な範囲で表示したり、お客様に伝えたほうがよい場合も！

○アレルギーの特定原材料（7品目）およびこれに準ずるもの（21品目）

○消費期限や保存方法

6. 食中毒・新型コロナ感染に十分注意しましょう

テイクアウトの商品は、**店内で提供する食品とは比べ物にならないくらい大きな食中毒リスク**があることを意識してください

特にドライブスルー等では、販売サイドは**多数の方と至近距離で接します**。消費者も金銭支払いや商品授受で至近距離で販売者と接します。注意が必要です！

更に、**イベントのようになり多くの人が集まる可能性**があります。できれば、混雑を避けるため来店者の**時間帯を分けたり**、テントやキッチンカーの**間隔を大きくとる**ことが必要です。

7. その他

消費税は8%

通常営業と並行して行う場合は、申告の際に混乱しないように、帳簿を分けておく必要があります！

デリバリーでは、個人情報の取扱いに注意
特に、住所や電話番号など、取り扱いには注意しましょう！

最後にPRを少し・・・

弊社、(株)食品安全推進センターでは

- 食品衛生の専門家が揃っており、食品衛生指導が可能！
- 行政書士等と連携し、営業許可申請もワンストップ対応可能！
- 補助金申請等も対応可能！補助金等の利活用でHACCP導入※も！

※令和2年6月1日に改正食品衛生法が施行されます！

制度化される「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入では、飲食業も対象となります。

こちらのサポート体制も充実しております！