



つくば市テイクアウト推進支援給付事業

1 **テイクアウトを実施する事業者の皆さまへ**

はじめに

2

本資料は、既に保健所から飲食店営業許可又は喫茶店営業許可等を得て飲食店等を営んでいる事業者を対象として、テイクアウト事業実施にあたって参考にしていただくために作成したものです。新しく飲食店等を始められる方や、テイクアウトを新たに始める上での詳細な注意事項は、まず、茨城県つくば保健所へ御相談ください。

保健所等の手続きについて

3

これまでの飲食事業で使用していた調理場で作った料理を、テイクアウト商品とする場合、既に取得している飲食店営業許可等で対応できます。ただし、提供する品によっては保健所へ製造業等、追加の許可申請が必要となる場合があります。（例：菓子、精肉販売、生麺販売等）

詳細は、茨城県つくば保健所へ御相談ください。

■ 食品衛生法の営業許可対象業種（抜粋）

分類	業種
飲食業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、かん詰又はびん詰食品製造業、添加物製造業
販売業	乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、冰雪販売業

■ 茨城県食品衛生条例の営業許可対象業種（抜粋）

分類	業種
製造業等	漬物製造業、魚介類加工業、そうざい半製品製造業、液卵製造業
販売業	そうざい・弁当類販売業

準備するもの（一例）

4

容器

- 水分が漏れない
- 持ち運んだ際に崩れない
- ゴミの分別がしやすい

持ち帰り袋

- マチが確保できるもの
- 使用する容器に合うもの

カトラリー類

- 提供する品に合う箸、スプーン、フォークなど
- お手拭きもあるとなおよい

記録表

- テイクアウトでの売上分を記録できるもの
- 日時、メニュー、売上げがわかるようにする



『出典：首相官邸HPより』

これまで営業施設において実施してきた衛生管理方法に加えて、さらに気を付けておきたい点は、以下のとおりです。

■ 手洗いの徹底

これまでも調理前には手洗いを行っていると思いますが、調理前以外にも商品受渡しの前後等、こまめな手洗いを実施しましょう。

■ 消毒の徹底

調理器具やカトラリー等の消毒に加え、調理台や来客スペース等、営業施設全体の消毒を実施しましょう。

■ 店内の定期的な換気

空調システムによる換気で十分な換気量が賄われているか確認しましょう。可能であれば1時間に10分程度は外気を取り入れましょう。

■ マスクの着用

なお、調理時と接客時のマスクは分ける方が望ましいです。着脱時はヒモの部分にのみ触れ、面には触れないように気をつけましょう。

新型コロナウイルス感染症を防ぐために

6



『出典：首相官邸HPより』

- 手指用アルコール消毒を置いておき、お客様にも入店時は使用いただくようお願いしましょう。
- 事前注文を受付けて、店内で待機いただく時間をなくしましょう。
- お客様に待機いただく場合、外や車中での待機をお願いするか、お客様同士の間隔を2 m以上離すように工夫しましょう。
- 支払い時は、キャッシュレス決済を活用しましょう。（任意）
- 金銭や領収書等の受渡し時は、手渡しを避け、トレイ等で受渡すようにしましょう。
- ドアノブや受渡しトレイ等のよく触れる場所は消毒用アルコール※で定期的に拭きましょう。

※消毒用アルコールが不足している場合・・・

モノの消毒：主成分が次亜塩素酸ナトリウムである家庭用塩素系漂白剤を濃度が0.05%（製品の濃度が6%の場合、水3 Lに液を25ml）になるように調整し、使用することで代用可能です。

【厚生労働省新型コロナウイルスに関するQ & Aより】

テイクアウト事業周知方法

7

のぼりを立てる（またはステッカー貼付け）

- 外から見て「テイクアウトを実施している」ことがわかるようにして周知しましょう。

S N S を活用する

- ハッシュタグ「#つく映えテイクアウト」やfacebookページ「旨がっぺTSUKUBA」を活用して周知しましょう。

テイクアウト店の紹介ページに登録する

- つくば市商工会青年部でつくば市のテイクアウト情報をまとめています。専用フォームから登録をして周知しましょう。

口コミを活用する

- テイクアウト対象メニューや金額、連絡先などをまとめたチラシやHP、SNS投稿があると、ご利用いただいたお客様から情報拡散してもらいやすくなります。

そのほか 注意事項など

8

- 衛生面には特に注意し、食中毒を起こさないよう注意する

➔ 食中毒を防ぐ3つの原則、6つのポイント

(政府広報オンライン)



- テイクアウトメニューの選び方（一例です）
 - ・ 食中毒を起こす心配のないものを選ぶ
 - ・ 時間がある程度経過しても味が劣化しないものを選ぶ
 - ・ 形がくずれない、液もれしないものを選ぶ
 - ・ 子ども向けメニュー、大盛・小盛り等への対応、アレルギー表示、賞味期限表示などができると、幅広い客層に対応できます。

問合せ先

- ▷ つくば市産業振興課（テイクアウト推進支援給付事業に関すること）
☎ 029-883-1111
- ▷ 茨城県つくば保健所（飲食店などの営業許可に関すること）
☎ 029-851-9287