

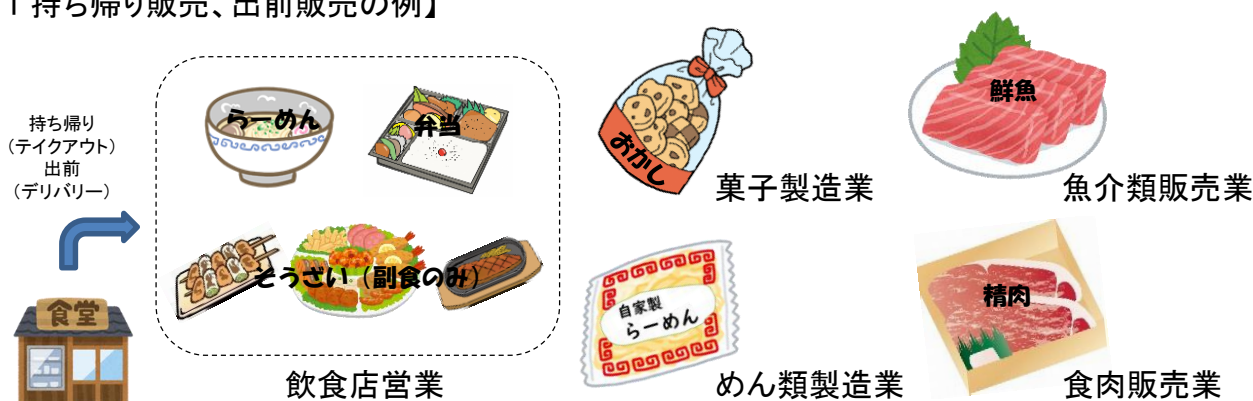
飲食店営業許可施設のテイクアウト等について

飲食店営業許可施設で調理した食品を、店の外に持ち出す場合（店頭販売、出前等）や、別の店に卸販売する場合は、以下の点にご注意ください。

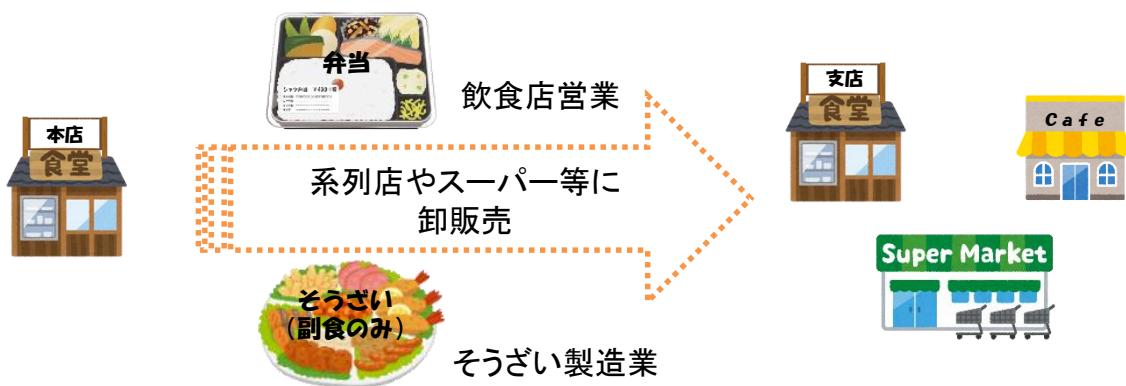
① 飲食店以外の許可が必要な場合があります

菓子や自家製麺等の持ち帰り販売や、別の店（系列店舗等）に卸して販売する場合など、食品の種類と提供方法により、**飲食店とは別の許可が必要な場合があります。**（「主な提供食品と必要な営業許可」参照）

【 i 持ち帰り販売、出前販売の例】



【 ii 卸販売の例】



② 食品表示が必要です

予め容器包装した食品は食品表示が必要です。（「食品表示の仕方」参照）
ただし、注文を受けてから調理した場合や、量り売りの場合など、例外として表示を省略できる場合があります。

○主な提供食品と必要な営業許可（詳細は管轄保健所にお問い合わせください。）

提供食品	店内で調理・食事	店頭販売(テイクアウト) ・出前(デリバリー)	店以外の場所 (系列店等)に卸販売
主食、主食+副食 弁当、寿司、ハンバーガー、 ピザ、調理済みラーメンetc	飲食店	飲食店	飲食店
そうざい(副食のみ) から揚げ、オードブルetc	飲食店	飲食店	そうざい製造業
菓子、パン 和・洋菓子、食パンetc	飲食店	菓子製造業	菓子製造業
アイスクリーム類 ソフトクリームマシンetc	飲食店	アイスクリーム類 製造業	アイスクリーム類 製造業
自家製めん ラーメン等の生・ゆで・干麺	飲食店 (自家製麺の使用)	めん類製造業	めん類製造業
食肉製品 焼豚、ローストビーフetc	飲食店	飲食店	食肉製品製造業
生肉 骨・内臓含む	飲食店 (セルフ調理の焼肉)	食肉販売業	食肉販売業
鮮魚 切り身・サク・刺身※含む	飲食店	魚介類販売業	魚介類販売業

※単体で販売する場合（弁当のおかずなど原材料として刺身を使用するのは飲食店営業）
個別基準など詳細についての問合せ先：青森市保健所生活衛生課 TEL:017-765-5293

○食品表示の仕方

下記の表示例を参考に、適正な食品表示を貼付してください。

表示が無い、または表示内容に不備があるものは、食品表示法の違反食品となり販売
ができません。

表示例1（幕の内弁当）

名 称	幕の内弁当
原 材 料 名	ご飯、野菜かき揚げ(小麦・卵を含む)、鶏唐揚げ(小麦を含む)、エビフライ(小麦・卵を含む)、ポテトサラダ(卵・大豆を含む)、たくあん
添 加 物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	R2.4.25
保存方法	10℃以下で保存してください
製 造 者	青森 太郎(青森弁当青森店) 青森市中央○丁目○-○

表示例2（鶏のから揚げ）

名 称	鶏から揚げ
原 材 料 名	鶏肉、植物油脂、でんぷん、小麦粉、しょうゆ(大豆を含む)、食塩、香辛料、卵白(卵を含む)／調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸味料
消費期限	2020.4.25
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
製 造 者	青森 太郎(青森弁当青森店) 青森市中央○丁目○-○

※表示は食品表示責任者の責任で行うものです。事項により所管部署が異なりますので、詳細は所管部署にお問い合わせください。

- ・品質事項（名称、原材料など）：青森県食の安全・安心推進課 TEL:017-734-9351
- ・衛生事項（添加物、期限、保存方法など）：青森市保健所生活衛生課 TEL:017-765-5293
- ・保健事項（栄養成分など）：青森市保健所健康づくり推進課 TEL:017-718-2942