

## テイクアウトをはじめるぞ!!

その前に営業許可は大丈夫ですか？

新型コロナウイルス感染症の影響に対策として、新たに「テイクアウトサービス」を始められる事業者の皆さまに、事前にご確認いただきたいことがあります。



### ①飲食店営業許可（営業許可）があること

- ・食品を調理し、または設備を設けて客に飲食させる営業  
※食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、レストラン、バー 他

### ②営業許可の種目（テイクアウトの可否）

- ・営業許可の種目として、「一般食堂」、「仕出し屋」等があります。
- ・それぞれ想定するテイクアウトサービスの形態が異なります。

#### 【種目】一般食堂、レストラン 等

- ◎出前：客の注文に応じて温かい料理を温かいまま客先へ配達  
※そば屋の出前、デリバリーピザ、宅配専門すし屋

#### 【種目】仕出し屋、弁当屋

- ◎仕出：客の注文に応じ食品を調理し注文者のところに持ち込む営業  
※仕出し屋、ケータリング 等
- ◎弁当：客の注文に応じて、その都度店頭で販売  
客の注文のあるなしに関係なく食品を調理し販売 ※弁当屋



「一般食堂、レストラン 等」で営業している飲食店では、出前はOKですが、弁当のテイクアウトについては「仕出し屋」または「弁当屋」の業種種目の追加が必要となります。

テイクアウトを始める前に、許可内容を確認してください。

問合せ先：甲賀健康福祉事務所（甲賀保健所）生活衛生係  
TEL 0748-63-6149



## 飲食店のテイクアウトやデリバリーについて ②

### 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、すでに「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、種目を追加する変更手続きが必要です。

**現在**：(業種) 飲食店営業、(種目) 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、保健所へ  
ご相談ください



**追加**：(業種) 飲食店営業、(種目) 一般食堂・仕出し屋・弁当屋・そうざい屋・調理パン

- ◆仕出し屋…客席を設けることなく、需要者の求めに応じて食品を調理し、配達する。  
注文により、弁当、折詰、皿盛り等を調整し配達する営業。【厨房内に必要な設備：放冷場、放冷設備】
- ◆弁当屋…折詰弁当、ゆでめん弁当、ゆでそば弁当等を調理、加工し販売する。  
弁当類、調理パンを調整し、販売する営業。【厨房内に必要な設備：放冷場、放冷設備、包装場】
- ◆そうざい屋…いわゆるそうざいを調理、加工し、店頭で消費者に販売する。メニューや販売方法によっては、許可申請が必要です。そうざいを直接客に販売する営業。（卸す場合はそう菜製造業が必要）
- ◆調理パン…サンドイッチ等のサラダ、ハム、カツ、コロケ等の副食物をパンに挟み込んだものを調理、加工し販売する。

### 2. テイクアウトやデリバリーが可能な品目について

弁当や一般的なお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

・弁当(仕出し弁当含む) ・皿盛り(オードブル) ・惣菜(からあげ、ポテトなど) ・ピザ、サンドイッチ

#### △ 原則、別の許可が必要になる品目の例(自家製○○○)

・食肉製品(ソーセージ、焼豚など) ・パン ・菓子(ケーキなど) ・アイスクリーム ・生めん

#### ◎ 新たな許可申請が必要な場合

- ◆菓子製造業…菓子やパンを製造販売する。
- ◆食肉販売業…カット肉や味付け生肉、食肉を50%以上含むハンバーグ等を販売する。
- ◆そうざい製造業…そうざいを調理・加工し、店頭販売以外の方法で販売する。
- ◆食肉製品製造業…ローストビーフや焼き豚、食肉を50%以上含むハンバーグ等を製造販売する。  
※設備基準や食品衛生管理者の設置を満たし、食肉製品の規格基準に沿った製造が必要です。

### 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、調理から喫茶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。

**問合せ先** 甲賀健康福祉事務所（甲賀保健所）生活衛生係 **TEL** 0748-63-6149