

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防止のため「3つの密を避ける！」
感染予防対策の一環として、新たに「テイクアウトサービス」を
始められる事業者の皆様に、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、又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、給食センター、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」又は「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。

提出様式（N011 業務細目の追加変更届）は県ホームページでご確認ください →



問い合わせ先 飛騨保健所下呂センター 0576-52-3111（内 353）

食品の速やかな放冷や手洗いなど
食中毒予防を徹底してください！

