

飲食店におけるテイクアウトの弾力化について

令和3年2月12日
食品生活衛生課

1 現状と課題

新型コロナウイルス感染症の拡大が継続しており、飲食店においては、テイクアウトによる営業へのニーズが高まっている。

一方、弁当類の調製販売を行うには、条例により飲食店営業3類（仕出し、弁当等の調製を行うもの）の許可が必要であるため、飲食店の多くを占める飲食店営業1類事業者から、テイクアウトに関する弾力的運用等の要望が挙げられている。

2 対応

(1) 飲食店営業1類で提供できる範囲の弾力的な運用

これまでの指導、運用との整合を図りつつ、コロナ禍における飲食店の実情を考慮し、注文を受けて調理し、提供後、速やかに喫食する範囲においては、主食と副食を盛り合わせた料理を含め、店内メニューのテイクアウトの範囲として整理するよう、弾力的な運用を図る。

(2) 飲食店営業3類の施設基準の弾力的運用

作り置き、陳列販売又は卸販売等の業態については、食品衛生上の観点から1類ではなく、3類の範疇となるが、1類施設の客室を使用しないことを条件に、「詰め合わせ包装場」として利用する場合、3類の許可取得を可能とするなどの運用をしている。

(3) 飲食店営業3類の許可申請を行う場合の手数料の免除（返還）

3類の営業許可申請を行う場合（1類から3類への切り替え）は、申請手数料を免除（申請済みの場合は返還）する。

適用期間は、新型コロナウイルス感染拡大防止集中対策を開始した令和2年12月12日から、飲食店等における営業時間の短縮要請期間の終了日から1か月後までとする。

【参考：食品衛生法に基づく営業の基準等に関する条例（抜粋）】

（営業の施設の基準）

第2条 法第51条に規定する公衆衛生の見地から必要な基準のうち共通の基準を別表第1のとおりとし、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条各号に規定する業種ごとの基準を別表第2のとおりとする。

（別表第2）

1 飲食店営業

1類（2類から5類までを除くもの）

2類（自動販売機、蒸し器等により調理して販売するもの）

3類（仕出し、弁当等の調製を行うもの）

4類（食肉販売施設で自家製ソーセージを調理して販売するもの）

5類（露店により客に飲食させるもの）

※テイクアウトとは

いわゆる店頭販売による持ち帰り。温かい状態のものをすぐにお客様に食べていただく形態（例えば天ぷら、フライ、コロッケ等そうざい）（昭和29年12月24日付け衛食第349号「調理行為及び惣菜の解釈について」）