

## 《テイクアウトメニューを提供される皆さまへ》

テイクアウトメニューを提供するにあたり以下の点にじゅうぶんご注意ください

▼定期検便を実施していますか？

各組合員は年に1回受けています

▼既存メニューからのテイクアウトですか？

テイクアウト専門のメニューを作る場合は保健所に相談してください

▼必要な資格がありますか？（2020年4月、食品衛生法が改正されています）

チャーシューの提供は食肉加工業の資格が必要になりました

野菜販売も資格が必要になりました

▼熱いものを熱いうちに届けられますか？

これからの季節、O157や食中毒を起こしやすいので作り置きはNGです

もちろん、生もののテイクアウトもNGです

テイクアウトメニューでもHACCPをしっかりと行ってください

扱いが不明瞭なメニューについては保健所に問い合わせてください

**安心安全なテイクアウトメニューを**

**お客様に楽しんでいただきましょう！**

