

【テイクアウト・デリバリーのルール作り（取り組み例）】

□ メニューごとの使用容器と注意点

店舗内での提供時と異なる点がある場合の注意点や、保存・配達温度、消費期限の設定方法などを記載する。

| メニュー | 使用容器 | 調理・盛付時に気をつけること |
|------|------|----------------|
| | | |

□ デリバリー方法、提供食数等

| 配達エリア※ | 時間帯等※ | 提供食数 | その他のルール |
|--------|-------|--|---|
| | | <input type="checkbox"/> 平日（食） <input type="checkbox"/> 土日祝日（食） <input type="checkbox"/> その他（） | <input type="checkbox"/> 配達員（自社・委託） <input type="checkbox"/> その他（） |

※ 配達業務を委託する場合は、配達業務委託事業者の配達時間・温度管理等が取り扱っている商品に応じた管理となっているのか、事前に確認してから利用しましょう。

□ 消費者への情報伝達方法（いつ、誰が、何を、どのようにして伝えるか）

| いつ | 誰が（実施者） | 何を（情報提供する事項） | どのようにして（提供方法） |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 注文受付時 | <input type="checkbox"/> 注文受付者 | <input type="checkbox"/> 消費期限 | <input type="checkbox"/> 口頭 |
| <input type="checkbox"/> 配達時 | <input type="checkbox"/> 配達員 | <input type="checkbox"/> アレルゲン | <input type="checkbox"/> ラベル貼付 |
| <input type="checkbox"/> その他 | <input type="checkbox"/> その他 | <input type="checkbox"/> その他 | <input type="checkbox"/> メニュー（ホームページ）に記載 <input type="checkbox"/> その他 |

自由記載欄（配達者への伝達事項等）

定期的な「振り返り」も忘れずに！！



【テイクアウト・デリバリーのルール作り(取り組み記入例)】

□ メニューごとの使用容器と注意点

店舗内での提供時と異なる点がある場合の注意点や、保存・配達温度、消費期限の設定方法などを記載する。

| メニュー | 使用容器 | 調理・盛付時に気を付けること |
|--------|-----------|---|
| サラダ | 透明プラカップ | <ul style="list-style-type: none"> ・ サラダやサンドイッチに使用するゆで卵は、固ゆで（13分以上茹でる）とし、店内提供用と共用不可。 ・ 調理後2時間を消費期限とする。 ・ 10℃以下となるよう温度管理する。 |
| サンドイッチ | 紙製ランチボックス | |
| ドリンク | 蓋つきプラコップ | |

□ デリバリー方法、提供食数等

| 配達エリア | 時間帯等 | 提供食数 | その他のルール |
|------------------|-----------------|---|---|
| A市・B市 ・C市〇〇地区 | 10:00~ 20:30 | <input checked="" type="checkbox"/> 平日 (25食) <input checked="" type="checkbox"/> 土日祝日 (30食) <input type="checkbox"/> その他 () | <input checked="" type="checkbox"/> 配達者 (自社・委託) <input type="checkbox"/> その他 () |

□ 消費者への情報伝達方法 (いつ、誰が、何を、どのようにして伝えるか)

| いつ | 誰が (実施者) | 何を (情報提供する事項) | どのようにして (提供方法) |
|--|---|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> 注文受付時 | <input checked="" type="checkbox"/> 注文受付者 | <input type="checkbox"/> 消費期限 | <input checked="" type="checkbox"/> 口頭 |
| <input type="checkbox"/> 配達時 | <input type="checkbox"/> 配達員 | <input checked="" type="checkbox"/> アレルゲン | ※ ラベル貼付 |
| <input checked="" type="checkbox"/> その他 (店頭及びホームページのメニュー表に記載) | <input checked="" type="checkbox"/> その他 (メニュー表は店長が情報の更新・確認を実施) | <input type="checkbox"/> その他 | <input checked="" type="checkbox"/> メニュー (ホームページ) に記載 <input checked="" type="checkbox"/> その他 ※客からの希望があれば、ラベル貼付も行う。 注文受付者がラベル確認実施。 |

自由記載欄 (配達者への伝達事項等)

- ・ 5~9月は日中 (10:00~18:00まで) デリバリーはミルクを使用しないドリンクのみ。
- ・ 始業時と終業時に配達バッグを洗浄するとともに、配達都度アルコール噴霧を行う。
- ・ アレルゲン表示のラベルは調理者が貼付し、注文受付者がチェックをする。
- ・ メニュー内容や仕入れ先を変更した場合は、アレルゲンの確認を行うこと。
- ・ すぐに食べていただくよう口頭で客へ伝達すること。