

テイクアウトを安全に提供していただくために

新型コロナウイルス感染症の影響で、飲食店でのテイクアウトが増えています。

テイクアウトは店内での飲食よりも、調理から喫食までの時間が長いため食中毒のリスクが高まります。これから気温が上がり蒸し暑くなる季節は、食中毒予防の三原則による衛生管理に加え、より一層の注意が必要です。



【食中毒予防の三原則】

特に夏場は細菌による食中毒が多くなります。「つけない、増やさない、やっつける」をしっかりと実行しましょう！

つけない！

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具の使い分け
- ・肉や魚は密閉容器で保管
- ・容器は清潔に

増やさない！

- ・冷蔵 10℃以下、または温蔵 65℃以上で保存
- ・室温保存、室温解凍はしない
- ・汁気を切り、熱を冷ましてから詰める

やっつける！

- ・中心温度 75℃以上で1分以上加熱
- ・調理器具の殺菌、消毒

○調理のポイント (大量調理マニュアルより)

*調理従事者の体調管理をしっかりと

- ・調理従事者に下痢、嘔吐、発熱等の症状や手指等に化膿創があった時は調理に従事しないようにしましょう。
- ・調理従事前、トイレの使用後、盛り付け前には十分な手洗いをしましょう。

*検食の実施

- 万が一、食中毒が発生した時に重要な検査材料となります。
- ・1メニューごとに 50g 程度を 72 時間以上冷凍、または冷蔵で保管しましょう。



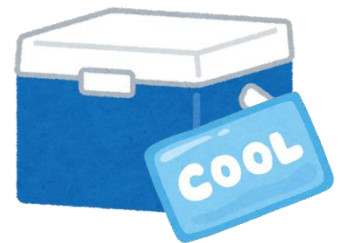
*計画的な調理

- ・食品の作り置きや、能力を超えた受注は食中毒のリスクが高くなるので控えましょう。
- ・食品に直接素手で触れないようにし、清潔なはし(トング等)や使い捨て手袋を使用し盛り付けましょう。
- ・放冷が必要な食品は速やかに冷却しましょう。
加熱調理後、食品を冷却する場合は、食中毒菌の発生至適温度(約20℃～50℃)の時間を可能な限り短くするよう。30分以内に中心温度20℃付近(または、60分以内に中心温度を10℃付近)までに下げよう工夫しましょう。
- ・弁当類の盛り付けは十分冷ましてから盛り付けましょう。

○販売のポイント

*調理後の温度管理

- ・調理後、速やかにテイクアウトやお弁当等の陳列や保管、運搬の際の温度管理が重要です。
- ・調理後、常温で長時間放置しないようにしましょう。
- ・屋外などのテントで販売する際には、直射日光が当たらないよう注意しましょう。
- ・気温の高い日は保冷剤を付けるなどの対応をしましょう。



*情報提供

調理したお店と別の場所で販売する際には、食品表示法にしたがい、「名称」、「原材料(アレルギー、食品添加物含む)」、「消費期限(弁当は時間迄)」、「保存方法(常温や冷蔵)」、「製造者及び製造場所」など正しく表示する必要があります。

*テイクアウトでの注意喚起

料理の取り扱いについて、受け渡しの時に声かけや、次のような注意書きを添えるなどして、消費者の方への食中毒予防のための注意喚起をしましょう。



<例示>

- ・早めにお召し上がりください。
- ・〇〇時までにお召し上がりください。
- ・再加熱してお召し上がりください。
- ・長時間温かいところで保存することにより、食中毒の危険性が高まりますので、十分注意してください。



- ・においや食感に少しでも不安を感じた場合は、食べないようにしてください。
- ・冷蔵庫で保管してください。
- ・車内など、暖かいところに置かないようにお願いします。