



新たにテイクアウトや
デリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。



テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう



お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう



加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう



保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！



速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

