

飲食店で

テイクアウト や デリバリー

をはじめめる皆様へ



○テイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前・宅配）は、店内での食事提供と異なり、調理から喫食までの時間が長くなります。

また、これからの季節は、気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。

○お店で皆様が日頃から取り組んでいる、一般的な衛生管理や、食中毒予防の3原則である「つけない」「ふやさない」「やっつける」を徹底するとともに、特に以下のポイントに注意してサービスを開始してください。

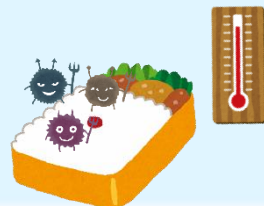
1. 調理をする時の注意点

- ☆ お刺身など生ものの提供は避けるなど、テイクアウト・デリバリーに適したメニュー選びを！
- ☆ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分な加熱！
- ☆ 料理は作り置きせず、注文を受けてから調理！
- ※ 適正量以上の調理は食中毒の要因となります。無理のない範囲で対応を！



2. 調理後、食べるまでの時間と温度管理

- ☆ 温度管理（10℃以下または65℃以上での保存）が難しい食品は、調理後概ね2時間以内に食べてもらう工夫を！
- ☆ お客さまにも、提供後「すぐに食べるよう」一声添えて！



3. 衛生的な盛り付け

- ☆ 食品の容器への盛り付けは、衛生的な場所で衛生的に！
- ※ 食肉等の原材料を扱う場所では盛り付けない！



4. 購入者への情報提供

- ☆ 食品表示は省略できますが、アレルギー物質、消費期限、保存方法などは、口頭・店頭POP・注意喚起シールなどで可能な限り情報提供を！



例）本日、20時までにお召し上がりください

5. その他

飲食店で仕出料理やまとまった量の弁当を前もって調理する場合には、食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行う十分な広さの場所が必要です。ご不明な点があれば最寄りの保健所までお問い合わせください。

