



飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について

【飲食店を営業する皆様へ】

新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者の皆様におきましては、以下の点に注意しましょう！！

〈衛生管理について〉.....

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、平時は客席で飲食をする一般的な飲食店が新たに持ち帰り(テイクアウト)、宅配や出前等のサービスを開始する事例が増えています。持ち帰りや宅配については、店内の喫食と比べて調理して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。普段以上に衛生管理に注意しましょう。



食中毒予防の3原則の徹底が重要です。

■つけない■



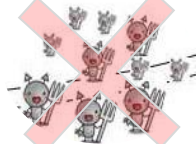
普段から実施している一般的な衛生管理を徹底する！

○調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。

○調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控えましょう。

○手洗いを徹底しましょう。

■ふやさない■



放冷・冷却できるだけ早く提供する！

○食中毒菌が増殖しやすい温度帯は約20℃～50℃です。長時間常温で放置せず、10℃以下または65℃以上で温度管理しましょう。

○「小分けによる速やかな放冷」、「持ち帰り時の保冷剤の使用」、「保冷、保温ボックスによる配達」等により、食中毒菌の増殖を防ぎましょう。

○提供後、すぐに食べていただくようお願いへ伝えましょう。(口頭、シール等)

■やっつける■



よく加熱する！

○食肉等の加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しましょう。

○生卵、刺身等の生ものの提供は避け、テイクアウト等に適したメニューにしましょう。

※調理場の広さや調理能力に応じた取扱量としましょう。無理なく調理できる量で注文を受けましょう！

〈手続について〉.....

現在お持ちの飲食店営業の許可範囲において「できること」と「できないこと」があります。

基本的に店内メニューとして提供している食品のテイクアウトや宅配(出前)はできます。

メニューにない食品や店内メニューでも販売の方法・規模によっては新たな許可が必要になる場合もありますので、ご不明な点がありましたら、最寄りの保健所等にお問合せください。

(参考資料 厚生労働省通知 及び 東京都福祉保健局 HP)



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552