



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、調理してからお客様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、お客様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、お客様に伝えましょう。



家庭で
できる!



食中毒予防

6つのポイント

めざせ!

健康寿命日本一!



奈良養生訓

食中毒予防の三原則は、「付けない、増やさない、やっつける」です。

食中毒は正しい予防方法をきちんと守れば予防できます。

次の6つのポイントをしっかりと守って、安心・安全な食事を楽しみましょう。

POINT 1

食品の購入

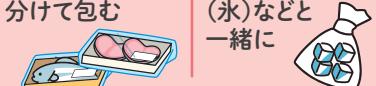
消費期限
などの表示
をチェック

寿司など生もののテイク
アウトは温度管理に注意

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば保冷剤
(氷)などと一緒に



POINT 2

POINT 2

家庭での保存

帰ったら
すぐ冷蔵庫へ!

入れるのは
7割程度に

肉・魚は汁が
もれないよう
に包んで保存

冷蔵庫は10°C
以下に維持

冷凍庫は-15°C
以下に維持

庫内温度に
影響を与える
ため扉の
開閉は短く

POINT 3

下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

ゴミはこまめ
に捨てる

タオルやふき
んは清潔な
ものに交換

生肉・魚を切っ
たら洗って熱湯を
かけておく

こまめに
手を洗う

生肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

POINT 4

調理

台所は清潔に

加熱は十分に
(目安は中心部分
の温度が75°Cで
1分間以上)

作業前に
手を洗う

調理を途中で
止めたら食品
は冷蔵庫へ

電子レンジを使うときは均
一に加熱されるようにする

POINT 5

食事

テイクアウトやデリバリーした
食品はすぐに食べましょう

食事の前に
手を洗う

盛り付けは清潔な
器具、食器を使う

長時間室温に
放置しない

POINT 6

残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと
思ったら、思い切っ
て捨てる

作業前に手を
洗い、清潔な器
具、容器で保存

温めおすときは
十分に加熱する
(目安は75°C以上)

早く冷えるよう
に小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」