



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。





# 食中毒予防

## 6つのポイント



vol. 178

奈良養生訓

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「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

寿司など生もののテイクアウトは温度管理に注意!

消費期限などの表示をチェック

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

#### 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℃以下に維持

冷凍庫は-15℃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

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

生肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

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℃で1分以上)

作業前に手を洗う

調理を途中で止めたなら食品は冷蔵庫へ

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

温めなおすときは十分に加熱する(目安は75℃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」

問 県薬務・衛生課

☎ 0742-27-8681

FAX 0742-27-3029

詳しくは

家庭

食中毒

奈良県

検索