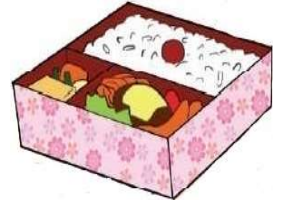


テイクアウト・宅配の衛生管理について

今般、一般的な飲食店が新たにテイクアウトや宅配等のサービスを開始する事例が増えている状況が見受けられます。

テイクアウトや宅配については、店内で食べる場合と比較して調理してから食べるまでの時間が長くなることに加えて、これからの気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高くなります。

テイクアウトや宅配の食品を調理する際は、通常の衛生管理に加えて特に次の内容にも気を付けて安全な食品を提供できるようにしましょう。



メニューの選び方

- 刺身などの生ものの提供を避けて、加熱した食品などのテイクアウトや宅配などに適したメニューを選ぶ。

調理作業の衛生管理

- 店舗の規模の能力を超えた量の注文は受けないようにする。
- 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。(中心温度 75 度 1 分以上)
- 生で食べる野菜、果物などは、十分に洗浄・消毒する。
- 食材の下処理と調理済みの食品の盛付け場所を分ける。
- まな板や包丁などの調理器具は食材ごと(野菜、肉、魚)に専用にする。
- 放冷が必要な食品は、小分けするなどして速やかに放冷する。
- 盛付けは、使い捨て手袋を着用して清潔な箸やトングなどを用いて行う。



販売時の衛生管理

- 屋内などの温度管理ができる場所で販売する。
(屋外で販売すると、外気温や直射日光、照り返しなどで温度が上昇してしまうので注意!)
- 販売時や宅配時は、保冷車、クーラーボックス、保冷剤等を使用して温度管理をする。
- 消費者に購入後は速やかに食べるよう情報提供する。
- 消費者にアレルギーについても情報提供を行う。

食品の温度管理のポイント

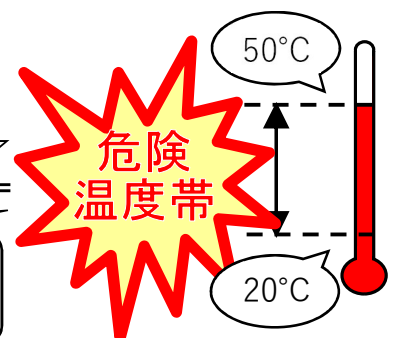
- 食品を危険温度帯(約 20~50℃)に置いたままにすると食中毒菌が急激に増えてしまいます。
- 食品が危険温度帯におかれる時間が少なくなるように適切な温度で管理しましょう。

食品の適切な管理温度

☆10℃以下又は 65℃以上の保存☆



危険温度帯は避けるようにしよう!



食品の表示について



客の求めに応じて、弁当やそうざいを調理して容器包装に入れて販売するなどの場合は、食品表示は必要ありませんが、「**アレルギー**」、「**消費期限**」、「**保存方法**」などの食品の安全に関する情報を伝えてください。

一方、あらかじめ容器に入れて販売する、弁当を調理した店舗外で販売する場合、食品表示が必要になるので注意しましょう。

弁当に必要な表示

- 名称 ○原材料名 ○原料原産地
- アレルギー（※） ○添加物
- 消費期限 ○保存方法 ○製造者



※ 次の**8つのアレルギー**は必ず表示してください。
えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)

○弁当の表示の例（容器が透明で中身が見えるもの）

名称	弁当
原材料名	ごはん（国産）、おかず（一部に小麦・卵・乳を含む）
添加物	グリシン、pH調整剤、発色剤（亜硝酸塩）
消費期限	2020年〇月〇日 〇時
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	鎌倉 太郎（レストラン鎌倉） 神奈川県鎌倉市〇〇町〇-△-□

食中毒の予防について



テイクアウトや宅配用の食品を調理するときには、特にこれらの食中毒に注意しましょう！

腸管出血性大腸菌

特徴：肉類や生野菜、果物に付着していることがある。
対策：加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。
（中心温度75度1分以上）
生野菜や果物や十分に洗浄して、サラダなどは冷蔵して販売する。

サルモネラ菌

特徴：肉類や卵を汚染していることがある。
対策：肉類や卵を使用した食品は、十分に加熱する。
（卵は半熟にしない）
卵は割り置きせず、使用時に割卵する。
卵は冷蔵庫で保管し、ひび割れた卵は使用しない。

腸炎ビブリオ

特徴：魚介類が汚染されていることがある。
温度管理が不十分だと一気に増殖する。
対策：魚介類は水道水でよく洗浄してから調理する。
魚介類を常温で放置しない。



ウェルシュ菌

特徴：カレー、シチューや粘度の高いスープなどの食品を加熱後に放冷しないと増殖する。
対策：放冷が必要な食品は、小分けするなどして速やかに放冷する。
食品を再加熱するときに、不十分な加熱とならないようしっかりと加熱する。

黄色ブドウ球菌

特徴：人の皮膚に付着していることがある。
特に手荒れ、傷がある場合、大量に付着している。
対策：手荒れや傷がある場合、使い捨て手袋を使用する。

ノロウイルス

特徴：カキ、シジミ、アサリなどの二枚貝が汚染されていることがある。
感染者が調理従事して食品を汚染することが多い。
冬だけでなく夏にも発生する。
対策：下痢、嘔吐、発熱等の症状があるときは従事しない。
二枚貝は中心部まで十分に加熱する。
（85～90℃90秒以上）

営業許可について

- 弁当やそうざいをテイクアウトや宅配用に調理するのは「飲食店営業」の許可があればできますが、次に示す営業などを行う場合、新たな営業許可が必要になることがありますので当所まで相談してください。
 - ・精肉や鮮魚のテイクアウトをする場合
 - ・飲食店で作った食肉製品（ハムやソーセージなど）、菓子（ケーキ、パンなど）、アイスクリームなどの製造業の許可がないと製造販売ができない食品をテイクアウトする場合
 - ・弁当やそうざいを調理した店舗で販売しない場合や他の店に卸す場合



問合せ先：鎌倉保健福祉事務所食品衛生課 TEL 0467-24-3900