

テイクアウト、デリバリー対応の注意点

新型コロナウイルス感染症の影響で、テイクアウトやデリバリーの導入が増えています。これらの販売方法は、お客様が召し上がるまでの時間が店内での食事等より長いため、より一層の衛生管理が必要です。

食品の衛生的な取扱いについて

- ・テイクアウトの食品等は注文に応じて調理し、作り置きはしない。
- ・通常メニューの中でも、十分に加熱した食品を中心に提供する。
- ・施設、設備、調理人員の能力以上の注文は受けない。
- ・調理後は可能な限り速やかに提供し、喫食されるまでの時間が2時間以内となるようにする。
- ・販売及びデリバリー時は、適切に温度管理する。

食中毒予防の3原則

1 つけない！

- ・体調不良の時は調理に従事しない。
- ・調理や食事の前、トイレの後には必ず石けんで手を洗い、手指を消毒する。
- ・まな板や包丁などの調理器具は、清潔なものを使用し、食品の種類ごとに使い分ける。
- ・清潔な容器に盛り付ける。

2 ふやさない！

- ・食品は、適切な方法、温度（10℃以下又は65℃以上）で保管する。
例：小分けにして速やかに放冷する。持ち帰り時に保冷剤を使う。
保冷・保温ボックスに入れて配達する。
- ・調理後の食品は、できるだけ早く提供する。

3 やっつける！

- ・加熱して調理する食品は、中心部までしっかり加熱する。
（中心温度が85℃で1分半以上加熱すれば、ほとんどの細菌やウイルスは死滅します）。



消費者への注意喚起を忘れずに

消費期限（日時）の注意書きを添えるなどして、お客様にできる限り早めに食べるように伝えてください。

※調理前の鮮魚介類や食肉（自家製ソーセージ等を含む）を販売するには、飲食店営業以外の許可が必要な場合もありますので、不明な点は管轄の保健所に御相談ください。