

持ち帰り食品の衛生管理を徹底しましょう

持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）については、店内での喫食に比べて、調理してから喫食までの時間が延長することに加えて、気温や湿度の上昇などにより、食中毒のリスクがさらに高まります。

これまでの一般衛生管理の徹底に加え、次のポイントに注意して調理・提供を行いましょう。

食中毒予防のポイント

メニュー等

- ◆ メニューは持ち帰りや宅配に適した内容としましょう。
特に、要冷蔵を必要とする**生ものの提供は避けましょう。**
- ◆ 調理設備の規模やスタッフの人数に応じた調製数とし、**能力オーバーにならないように注意**しましょう。



調理時

- ◆ 加熱が必要な食品は、中心部が75℃1分以上となるように、**十分加熱**してください。
- ◆ 調理終了後、料理を容器に詰める時間や販売時間も含めて**2時間以内には喫食**してもらえるように、時間の管理を行いましょう。



販売時

- ◆ **保冷剤の使用**や**保冷・保温ボックス**を使用して、調理済み食品の温度管理を行いましょう。食中毒菌にとって発育しやすい温度帯(約 20℃～50℃)にならないように管理しましょ。
- ◆ 「**お早目にお召し上がりください**」などの**声掛け**や**シール**などを貼付し、食中毒予防のための注意喚起をしましょ。

その他

- ◆ 容器包装に入った食品には**食品表示**が必要です。(飲食店で注文に応じてその場で容器に盛り付ける場合などは、一部の注意喚起表示を除き、食品表示基準に定められた表示は必要ありません。)
- ◆ 食品表示に関する情報については、消費者庁のホームページを参考にしてください。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190301_0012.pdf

詳しくはあかし保健所ホームページをご覧ください。

<https://www.city.akashi.lg.jp/hokensyo/h-eisei/shokuhineisei/motikaeri.html>