

# テイクアウト・宅配サービスをおこなう皆様へ



食中毒を防ごう!

テイクアウト・宅配サービスは、調理してすぐ食べてもらう場合に比べ、食中毒のリスクが高まります。より一層、衛生管理に注意し、食中毒、食品事故を防ぎましょう。

## チェックポイント

- ① 調理してから食べるまでの**時間**や**温度**の管理は、適切ですか？
- ② 一度に調理する**量**は、多すぎませんか？
- ③ 保存方法などの**情報**を、正しく伝えていますか？

できあがってからの「時間」「温度」 細菌の増殖は、時間と温度の影響を受けます

調理後、できる限り**2時間以内**に食べてもらいましょう。

温かい食事を放置すると、**食中毒菌が最も増殖しやすい温度(20℃~50℃)**になります。また、サラダや刺身など非加熱のものは、常温で持ち運ぶと食中毒菌が増殖します。テイクアウトを安全に食べられる目安は2時間以内と考えてください。

## テイクアウト

いつまでに食べてほしいか、持ち帰りの際の注意点などを伝えましょう。



今日の15時までに食べてくださいね

## 宅配

宅配は短時間で回れるエリア内とし、複数の配達先がある場合は短時間で効率的に回るようにしましょう。



### 《運搬の注意点》

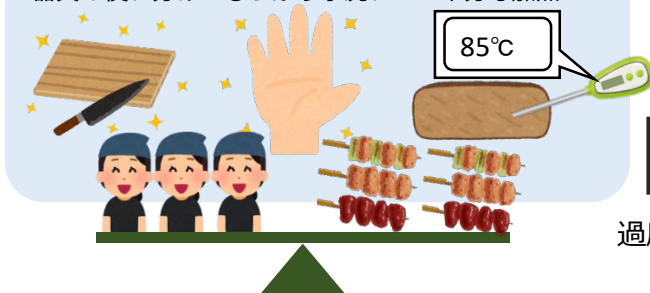
- ・直射日光を避ける
- ・保冷箱に入れる
- ・車内温度を調整する

## 「調理する数量」の管理

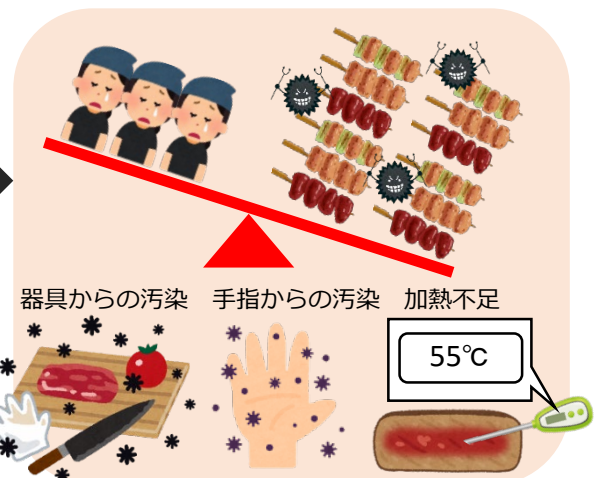
受注する数量と、調理する人員・設備とのバランスを考慮し、無理のないスケジュールを組みましょう

一度に調理する数や量が多くなりすぎると、**ルール逸脱**や**作業のミス**に!

器具の使い分け しっかり手洗い 十分な加熱



過度な受注



### 【温度と調理する数量の管理の不備による食中毒事件例】

通常、60食程度を製造する弁当店で、200食以上を製造。弁当の副菜に、鶏肉のクリーム煮を使用していたが、このメニューは大鍋で常温放置、温かいまま数時間かけて盛付され、弁当も常温保管されていた。有症者便・弁当の残品等から**ウェルシュ菌**が検出された。

## 正しい情報を伝える

注文を受けてから調理するテイクアウトは、食品表示は免除されますが、説明が不十分だと食中毒を引き起こすことも。

「いつまでに食べてほしいか」「どのように食べてほしいか」「食材に使っていたり、厨房内で混入するおそれのあるアレルギー物質」「なにかあったときの連絡先」など、食品表示を付けるか、説明用紙を渡すなどして、正しい情報を伝えましょう。



説明用紙の例)

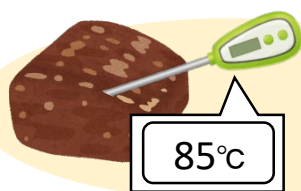
### チャーハンセット

- ・本日〇時までにお召上がりください。
  - ・同じ厨房で「そば」を調理しています。
- レストランさっぽろ  
TEL 011-XXX-XXXX

## 殺菌・消毒は確実に

加熱したつもり、殺菌したつもりは厳禁です。

### 肉などは中心部75℃1分以上加熱



肉・魚・卵などは、中心温度**75℃以上1分以上**となる方法で加熱し、**中心温度**を測って記録しましょう。

湯せんで加熱する場合も、**中心温度**75℃1分以上と同等であるか確認しましょう。

湯の温度ではなく、食材の中心温度が重要!!



### 生の野菜・果物は殺菌

野菜及び果物を加熱せずに提供する場合は、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌するようにしましょう。



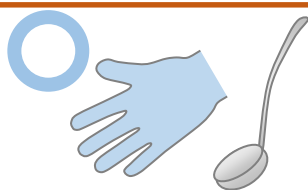
- 次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）
- ・200mg/ℓで5分間 または
  - ・100mg/ℓで10分間

### 【加熱不十分な食品が提供されていた食中毒事件例】

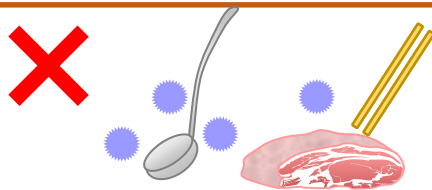
カンピロバクターによる食中毒を発生させた飲食店において、鳥レバーを調理したメニューが提供されていた。このメニューは、湯の温度を65℃に設定した器具で、15分間湯せんしていた。営業者は湯の温度は確認していたが、肉の中心温度は確認しておらず、中心部が加熱不十分の状態を利用客に提供していた。

## 清潔に盛付・包装

最終製品に細菌やウイルスをつけないよう、素手で触らず、器具は消毒（熱湯・漂白剤など）したものを使用しましょう。



- ・使い捨て手袋
- ・消毒した器具
- ・手洗いの徹底



- ・殺菌消毒していない器具
- ・原材料をつかんだ器具

### ワンポイント

皮膚や髪についている黄色ブドウ球菌は、温かい食品中で増えると毒素を産生し、**加熱しても食中毒に!**

例) おにぎり



### ノロウイルスには、手洗いの徹底を!



一般的なアルコールでは、ノロウイルスへの消毒効果は期待できません!

アルコール消毒を過信せず、**せっけんによる手洗い**と、**流水によるすすぎ**を徹底しましょう

基本の食中毒予防3原則を守りましょう。

- 菌を につけない
- 菌を 増やさない
- 菌を やっつける

食の安全 札幌

検索

ホームページもご覧ください。