

食中毒以外にも下記のような注意点があります!

◎提供時に注意事項をしっかりと伝える!

「テイクアウト」・「デリバリー」食品は、店内で食べる場合よりも食品に関する情報を伝える機会が限られるため、注意しましょう。



お客様への説明

- 調理後4時間以内、望ましくは2時間以内に食べてもらう。
(口頭又はシールなど)
- アレルギーや保存方法で注意点がある場合は確実に伝える。

食品表示

- 食品の包装にラベル等の表示をする場合、食品表示法に従い適切に表示する。



◎別の許可が必要になることもあるので要注意!

販売品目や方法によっては、飲食店営業以外の許可が必要になる場合がありますのでご注意ください。

販売品目・方法	必要な許可
お菓子やパンを製造して販売する	菓子製造業
鍋セットなど調理前の生肉や魚介類を販売する	食肉販売業・魚介類販売業
調理前の麺類を製造して販売する	麺類製造業
自家製チャーシューを製造して販売する	食肉製品製造業

問合せ先：岡崎市保健所生活衛生課食品衛生係
TEL：0564-23-6068 FAX：0564-23-6621



各HPも参考にしてください



テイクアウト（持ち帰り）デリバリー（配達）による食品の提供を行う飲食店の皆様へ

「テイクアウト」・「デリバリー」による食品は、飲食店内で食べる場合と比べ、

次のような **食中毒のリスク** があります!

食中毒菌が増殖してしまいます

・食べるまでの時間が長くなってしまふ…
・購入後の温度管理が難しい…

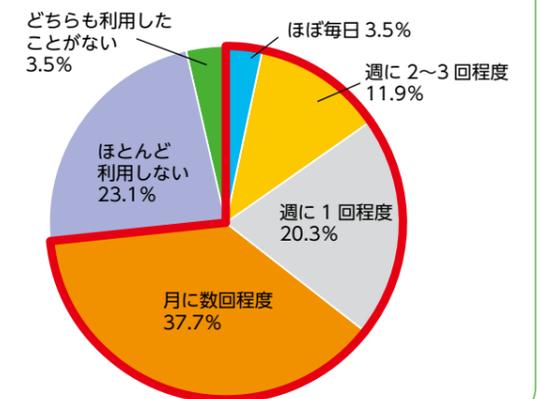


・大量調理で加熱具合にムラが出てしまふ…
・加熱不十分により食中毒菌が死滅していない恐れがあります

これらの食中毒のリスクをなくすために、次のページの衛生管理の取り組みを実践しましょう!

テイクアウト・デリバリーの需要増加

岡崎市内在住者へアンケートを実施したところ、**7割超のかた**が「テイクアウト」・「デリバリー」食品を利用したことがあると回答がありました。



新型コロナウイルス流行の影響で、人との接触を避けるために「テイクアウト」・「デリバリー」食品の需要が高まっています。

「テイクアウト」・「デリバリー」食品の調理・製造の注意点は次のページ



食中毒予防の3原則の徹底が重要です!

つけない

- 手指衛生の徹底
- 包丁、まな板などの使い分け



ふやさない

- 食材に適した温度管理
- 調理後、速やかに提供



やっつける

- 中心部まで十分加熱
- 食器、器具類の消毒



テイクアウト・デリバリーによる食品の調理・製造は、特に以下の取り組みが重要です!

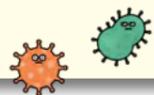
調理

- 作り置きはせず、当日に調理する。
- 刺身や生卵等の生ものは避ける。
- お肉は中心部まで十分加熱（75℃・1分間以上）する。
- 調理後、一時的に保管する場合は「10℃以下または65℃以上」の温度帯を維持する。
- カレーや煮物等の再加熱は、よくかき混ぜながら行う。
- 調理能力を超えた注文は受けないようにする。



盛り付け

- 食中毒菌が増殖しやすい温度帯（約20～50℃）を出来る限り短くするため、小分けや氷冷等により、速やかに冷ましてから盛り付ける。



提供・配送

- テイクアウトの場合は、提供時に保冷剤を使用する。
- デリバリーの場合は、直射日光を避け、保冷箱等に入れて温度管理をした上で配達する。



テイクアウト・デリバリーによる食品で特に注意が必要な食中毒

ウェルシユ菌	原因食品	肉、魚、野菜の煮込み料理、カレー、シチュー など
	主な症状	腹痛、下痢
	潜伏期間	約6～18時間
	対策	大量調理は避け、加熱はよくかき混ぜながら行いましょう。加熱後保管する場合は、急速冷却しましょう。



黄色ブドウ球菌	原因食品	おにぎり、寿司、牛乳、卵、肉 など
	主な症状	吐き気、嘔吐、腹痛
	潜伏期間	0.5～6時間
	対策	手指衛生を徹底しましょう。手指に傷があった際は手袋をしましょう。調理後は、速やかに提供しましょう。



セレウス菌（嘔吐型）	原因食品	焼飯、ピラフ、焼きそば など
	主な症状	吐き気、嘔吐
	潜伏期間	0.5～6時間
	対策	調理後の食品を、長時間常温で放置しないようにしましょう。作り置きは避け、なるべく提供する直前に調理しましょう。



※セレウス菌には、嘔吐型以外に下痢型もありますが、日本ではあまり報告例がありません。

