

テイクアウトやデリバリーを
はじめる営業者の皆さまへ



テイクアウト
はじめました!

食中毒 予防の ポイント



テイクアウトやデリバリーの食品は、
店内で提供される食品と比べて、調理して
からお客様が召し上がるまでの時間が長くなります。
食中毒を防止するため、より一層の衛生管理をしましょう。

☑ テイクアウトやデリバリーに適した メニューの選定

- テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選定する(生ものの提供は避ける)
- 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をする

☑ 調理する人の衛生管理

- 体調不良や手指に傷がある場合は、調理しない
- マスクや帽子を身につけ、清潔な衣服で作業する
- トイレの後や盛り付け前、作業内容変更時、生肉や生魚などに触った後、使い捨て手袋をつける前には手を洗い、ペーパータオルでふく(タオルは共用しない)

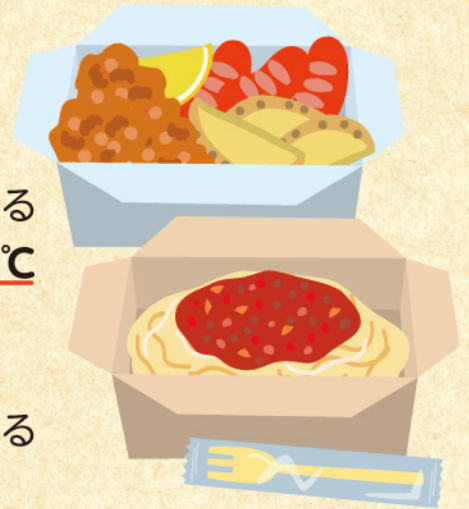
提供する
メニューによっては、
新たに許可が
必要になる場合が
あります!!

✓ 器具や設備の衛生管理

- 調理に使用する器具や作業台は使い分け、**洗浄消毒**をしっかりとる

✓ 調理時の衛生管理

- 作り置きはしない
- 食肉等の加熱が必要な食品は中心部まで**十分に加熱**する
- 調理した食品は速やかに**10℃以下**まで冷ますか、**65℃以上**で保管する
- 熱いものと冷たいものは別々の容器に盛り付ける
- 弁当を作る場合、ご飯は十分に冷ましてから盛り付ける
- 客席では調理や盛り付けをしない



✓ 受注、販売時の衛生管理

- 無理なく調理できる数量**で注文を受ける
- 持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックス等を利用し、**適切な温度管理**をする
- 早めに食べる**よう口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客様に伝える
- 食品に直射日光が当たらないよう注意し、長時間、陳列しない

お早めにお召し上がりください



※あらかじめ容器包装に入れた弁当や惣菜を販売する場合、原則として食品表示法に基づく表示が必要となりますが、注文に応じてその場で容器に詰めて販売する場合(対面販売)は、食品表示法に基づく表示の必要はありません。

◎テイクアウトやデリバリーを利用する皆さまへ

テイクアウトの食品は、持ち歩く時間を短くし、早めに食べましょう。すぐに食べることができない場合は、冷蔵庫に入れて保管しましょう。

お問い合わせ

最寄りの仙台市各区保健福祉センター衛生課へ

- 青葉区 225-7211(代) ●宮城野区 291-2111(代) ●若林区 282-1111(代)
- 太白区 247-1111(代) ●泉区 372-3111(代)