飲食店においてテイクアウトやデリバリーを始める事業者の方へ

新型コロナウイルス感染症の影響により、テイクアウトやデリバリー（以下、テイクアウト等という）を始めたいというご相談が寄せられています。

テイクアウト等は調理から喫食までの時間が長くなるため、店内での飲食に比べて食中毒のリスクが高まります。テイクアウト等を始める際には、食中毒予防のため、日常的な衛生管理に加え、次の事項に注意してください。

〇基本となるのは、食中毒予防の三原則（つけない、ふやさない、やっつける）です。

その１ つけない　　普段から実施している一般的な衛生管理を徹底

・調理に使用する器具（包丁、食器、まな板等）は、使用用途により使い分け、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。食品は清潔な箸などを使って、清潔な容器に入れましょう。

・調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合は調理に従事することを控えましょう。

・手洗いを徹底しましょう。

・非加熱のサラダ等については十分に洗浄・殺菌を行いましょう。

その２ ふやさない　　放冷・冷却・できるだけ早く提供

・調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度で保管・運搬しましょう（冷蔵 10 ℃以下または温蔵65 ℃以上で保存）。

・室温保存、解凍はしない

・放冷が必要な食品は、すぐに冷却しましょう。

・提供後、すぐに食べるようお客様に伝えましょう。

その３ やっつける　　よく加熱

・加熱する食品は中心部までよく加熱しましょう（中心温度75 ℃以上で1分間以上の加熱）。

・生肉、生卵、刺身等の生ものの提供は避けましょう。

〇 その他

・施設の規模に応じた取扱量としましょう。

・調理能力の許容範囲内(無理のない調理数)で調理しましょう。

〇 食品表示について

・予め容器包装に入れられた食品を販売する場合等、食品の販売形態及び方法によって、食品表示が必要になります。

・食品表示は、食品表示法に基づき、名称、原材料名、食品添加物、アレルゲン、消費（賞味）期限、保存方法、食品関連事業者（製造者等）、栄養成分表示等を記載します。