

# テイクアウトをはじめる方へ

新型コロナウイルス感染症の発生により、テイクアウトに関する問合せが増えています。

テイクアウトする食品は、店内の食事に比べて、調理してすぐに食べないことから食中毒のリスクが高まります。

テイクアウトする食品の分類、販売方法によっては、新たな営業許可の取得や設備改修が必要な場合もありますので、保健所へご相談下さい。

テイクアウトを行う際には、食中毒予防の3原則による衛生管理に加え、より一層の注意が必要です。

## 食中毒予防の3原則 (①~③) + 大切なこと (④~⑥)

### ① つけない

手洗いの徹底

食材毎の調理器具  
の使い分け

### ② 増やさない

温度管理  
冷蔵10℃以下、  
冷凍-15℃以下

室温保存、  
室温解凍しない

### ③ やっつける

中心温度75℃以上、  
1分間の加熱

調理器具の  
殺菌・消毒

### ④ 計画的な調理

食品の作り置きや  
能力を超えた調理  
は食中毒のリスク  
を高めます。

### ⑤ 調理後の 温度管理

調理後の食品は長時間  
常温で放置しない。

直射日光が当たるよう  
な場所で販売しない。

### ⑥ 情報提供

アレルギー  
消費期限  
保存方法

#### 食品表示法に基づく表示

包装された食品には、原則表示が必要ですが、お客さんの注文後に詰めて販売する場合などは、表示を省略することができます。

#### 検食について

1メニューごとに、1食分を検食として  
5℃以下で48時間以上保存しましょう。

※「弁当及びそうざいの衛生規範」に準ずる。