

テイクアウトや宅配を始めた方へ

これだけはおさえておきたい！ 食中毒の予防策



飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、店舗での提供に比べて調理から食べるまでの時間がかかるため、注意が必要です！

食中毒予防3原則に加えて、次の事項に注意してください。

調理するとき

- ・施設の規模や人員に応じた無理のない提供食数を！

食品を保存するとき

- ・調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を！

販売するとき

- ・すぐに食べるよう伝えましょう！

無理ない
提供数

すぐ冷やす
温度管理

早く食べて
情報提供

食中毒予防の3原則を徹底！

食中毒予防3原則を守って、暑い時期の食中毒予防に努めましょう。

食中毒菌を **つけない**

- 手洗いの徹底、マスクや手袋の着用
- 下痢、嘔吐、発熱症状がある方は調理を避ける
- 包丁やまな板は使用用途により使い分け、洗浄、消毒の徹底



食中毒菌を **ふやさない**

- 冷却が必要な食品はすぐに冷却する
- 調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度（10℃以下、65℃以上）で保管、運搬する
- 前日調理など、作り置きをしない
- 提供後、すぐに食べるようにお客様に伝える



弁当のふたは冷ましてから！

食中毒菌を **やっつける**

- 生ものの提供をさげ、加熱できるメニューを
選定し、加熱する時は中心部までよく加熱する



弁当のテイクアウトや宅配を行う場合は、**飲食店営業の許可**が必要です。すでに飲食店営業の許可を取得している店舗は、新たに許可は必要ありません。ただし、取り扱う食品や販売方法によっては、新たな許可が必要な場合もありますので、保健所にお問い合わせください。

また、販売店に弁当の販売をお願いするなど、製造者自らが販売しない場合は、包装容器には**表示**が必要です。表示方法についても不明なことがあれば、お問い合わせください。

◆お問い合わせ◆

京都府丹後保健所 環境衛生課 衛生係 TEL:0772-62-1361