



新たにテイクアウト・デリバリーを始める方へ



調理してからお客様が食べるまでの時間が長く、気温の高低差がある時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

小まめな手洗いや調理者の健康管理など、普段からやっている衛生管理に加え、いくつかのポイントが出来ているかチェックしてみてください。

☑テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？

- ・鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
- ・水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けにするなど傷みにくい工夫をしましょう。

☑お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- ・注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。
- ・容器詰めは、清潔な場所で行いましょう。

☑加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱を考えていますか？

- ・“半熟”や“レア”な食べ物の提供は控えましょう。

☑保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用ご検討ですか？

- ・調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
- ※食中毒菌は20℃～50℃の温度帯でよく増えます！

☑細菌検査や保存試験等を考えていますか？

商品の衛生状態や賞味消費期限の目途を立てる上で大切です。

☑速やかに食べるように、お客様にお知らせする予定でしょうか？

- ・車中での放置や暖房の効いた室内保管は要注意です。ぜひ一言を添えましょう。

