



テイクアウトやデリバリーを 行う飲食店事業者の方へ



新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、飲食店でテイクアウトやデリバリーを行いたいという相談が寄せられています。飲食店でテイクアウトやデリバリーを行う方は、次の事項に注意して安全安心な食品を提供しましょう。

1. 刺身、半生の料理は入れない

- ・刺身や半生など加熱不十分な料理の提供はやめましょう
- ・温かい料理と冷たい料理を一緒に入れるのはやめましょう

2. 調理後の温度管理

- ・調理後の食品を長時間常温で放置することは避けましょう
- ・食品を冷ます場合は、速やかに冷却しましょう



3. 消費者への情報提供

- ・アレルギーや消費期限(弁当の場合はできるだけ時間まで)、保存方法について伝えましょう
- ・購入後はすぐに食べるよう伝えましょう

※包装された食品など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できます。

4. 細菌をつけない

- ・トイレの後や調理前には必ず手洗いを行いましょう
- ・調理器具は使い分けましょう
- ・肉や魚は密閉容器で保管しましょう



5. 細菌を増やさない

- ・冷蔵は10℃以下、温蔵は65度以上で保存しましょう



6. 細菌をやっつける

- ・中心温度75℃以上で1分間以上の加熱を行いましょう
- ・調理器具などの殺菌、消毒を徹底しましょう

7. 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るのでやめましょう
- ・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)を参考に衛生管理計画を作成し、実行、記録しましょう

届出や新たな許可が必要な場合もありますので、事前にご相談ください。

<お問い合わせ先>

和歌山市保健所生活保健課 食品保健班

電話 073-488-5111