

## テイクアウトやデリバリーを始められる飲食店の方へ


新型コロナウイルス感染症流行の影響により、新たにテイクアウトやデリバリーを始められる飲食店が見受けられます。これらの営業形態は、店内で提供するよりも調理してから食べるまでの時間が長くなり、気温や湿度の上昇するこれからの季節は衛生面により一層の注意が必要になります。以下3つのポイントに注意して安心・安全な食事の提供を行っていきましょう！

また、提供する食品の種類や形態によっては飲食店営業以外の許可が必要になる場合がありますので、詳細は保健所までご相談ください。

### 1 調理のポイント

- 店舗の能力を超えた注文を受けない
- 調理は注文を受けてから行い、作り置きはしない
- 刺身、生卵、生肉等の生ものの提供は避ける
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する

#### 盛り付け時の注意点

- ・盛り付けは調理場で行い、客席ではない
- ・必要に応じて使い捨て手袋や菜箸を使用する
- ・粗熱をとってから容器に詰める 
- ・可能な限り、ごはんとおかずは別容器にする

### 2 販売のポイント



- すぐに食べること
  - 食べるまでの温度管理
  - アレルゲンの問い合わせに対応できるようにする
- 消費者に確実に伝える  
(口頭やシールの貼付等により)

#### 適切な温度管理

細菌が最も繁殖しやすい温度帯  
約20～50℃

この温度帯に食品を置かない！ 

➡ 10℃以下または65℃以上で  
保存することが望ましい

※持ち帰り時には保冷剤を使用するなどする

※販売の形態、方法によっては食品表示法に基づく表示が必要な場合があります。

### 3 配達のポイント

- 保冷車や保冷ボックス等を使用し、温度管理の徹底に努める
- 容器等が破損し、食品の汚染がないように十分留意する
- できる限り配達時間を短くするため、ルートを考慮する

#### 保冷車等の衛生

保冷車や保冷ボックス内も清潔に保ち、食品を汚染しないように注意！！



従業員の健康チェックもしっかり！！毎日就業前に確認を！！

# 弁当やそうざいの衛生に決まりはあるの？

「弁当及びそうざいの衛生規範」という指針が厚生労働省から示されています。本規範は、微生物の制御を中心に食品の原料の受け入れから製品の販売までの各過程における取り扱い等の指針を示しています。

製品は下記表の基準に適合するように製造することが望ましいとされています。

対象食品	細菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌
加熱してあるそうざい (卵焼き、フライなど)	10万/g を超えない	陰性	陰性
未加熱のそうざい (サラダ、生野菜など)	100万/g を超えない	-	-
弁当類 (未加熱のそうざいを含まない)	10万/g を超えない	陰性	陰性

- 製品の保管
- ①直射日光及び高温多湿を避けて保存すること
  - ②そうざいは10℃以下又は65℃以上（ただし、揚げ物を除く）で保存すること

## 食中毒の原因になりがちな細菌やウイルス

### 黄色ブドウ球菌

- ・ヒトや動物の皮膚などにいる常在菌
- ・おにぎりなどの直接手で触れる食品が原因となる
- ・食品中で熱に強い毒素を作る。これにより吐き気やおう吐を引き起こす（潜伏時間は約1～5時間）
- ・調理の際は**手袋を着用**し、素手で触らない



### ウェルシュ菌

- ・ヒトや動物の腸管内や自然界に広く生息する
- ・カレーやクリーム煮、麺のつけ汁、煮魚など一度に大量に作った食品での事件が多い
- ・主な症状は腹痛・下痢（潜伏時間は約6～18時間）
- ・**前日調理は避け**、加熱調理したものは早く食べる
- ・やむを得ず保管する場合は、ただちに**小分けして短時間で急速に冷却**する
- ・再加熱の際は空気を送るように**よく混ぜ**、中心部まで**しっかり加熱**



### ノロウイルス

- ・原因のほとんどが、調理従事者の手洗い不備
- ・人の腸管内で増殖し、ふん便や吐物中に排出される
- ・主な症状はおう吐・下痢（潜伏時間は約24～48時間）
- ・自覚症状がなくても感染し、ウイルスを排出している人がいる
- ・中心部まで**しっかり加熱**（85～90℃で90秒以上）
- ・しっかり**手洗い**（2度洗いが効果的）

