

# テイクアウト・宅配食品の 衛生管理に注意！



新型コロナウイルス感染症の影響により、新たにテイクアウトや宅配等のサービスを開始する飲食店が増えています。

これからの季節は気温や湿度が上昇し、喫食するまでの時間が長いテイクアウトや宅配の食品の食中毒のリスクが高くなります。

次の衛生管理を徹底し、食中毒の発生予防に努めましょう！

## 【テイクアウト・宅配食品の衛生管理の留意事項】

- テイクアウトや宅配に適したメニューを選定する。  
(鮮魚介類等の生ものの提供は避ける)
- 施設設備の規模に応じた提供食数とする。
- 加熱が必要な食品は、  
中心部まで十分に加熱する。
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯(約20~50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行う。



(例) 小分けによる速やかな放冷、テイクアウト時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達等

- 消費者に対して、速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供する。

食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染した事例は現在報告されていません