

# フードコミュニティ いしかわ

第31号

2020年7月発行

## テイクアウト食品は早めに食べましょう! ～食中毒予防のポイント～

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、新たな生活様式により飲食店がテイクアウト（持ち帰り）や宅配等のサービスを開始する事例が増えています。

食中毒の予防には、飲食店の事業者だけではなく、消費者の皆様も日頃から気を付けることが大切です。予防のためのポイントを確認しましょう。

### テイクアウトとは?

テイクアウトとは、飲食店などで提供しているメニューを客の注文に応じて調理し、持ち帰り可能な容器に入れて提供するものです。調理してから食べるまでに時間がかかるため、食中毒菌の増殖リスクが高まります。

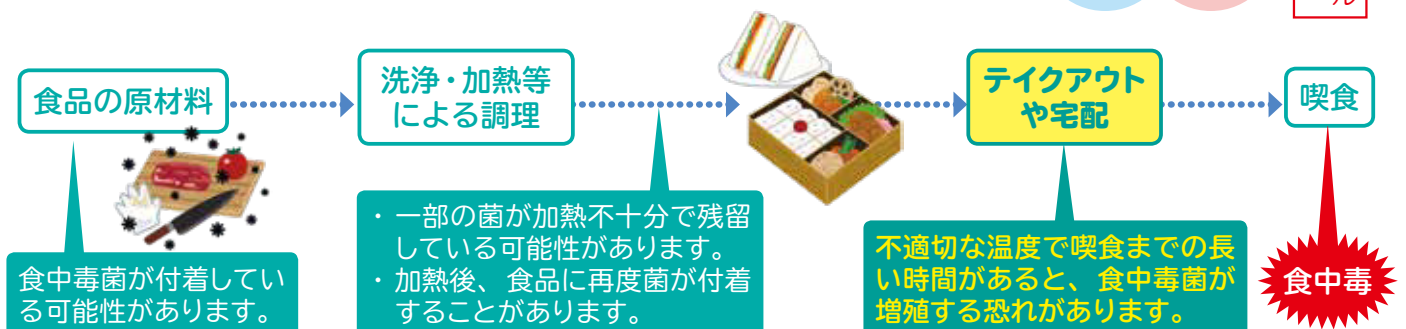
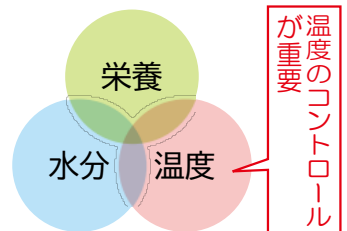


### 食中毒発生のしくみ

食中毒菌は、栄養と水分と温度の条件がそろって増殖します。

食品に付着した場合、栄養と水分はなくすことは困難です。そのため、食中毒菌を増殖させないために温度をコントロールすることが重要です。お店では食べるまでの時間と温度をコントロールして提供していますが、テイクアウト品では十分管理できません。そこで、購入後は速やかに食べることが大切です。

細菌が増殖する3条件



食中毒菌の増殖を防ぐためには、時間と温度の管理が最も重要です

# テイクアウトの利用のポイント ～消費者の皆様へ～

## 1. 食べるまで適切な温度で管理しましょう

- ・ 高温や直射日光にさらしたり、放置しない。→特に夏場は注意が必要です。
- ・ 保冷バッグや保冷剤等を用意して持ち帰る。

### このような場所での放置に注意！

- ・ 車の中
- ・ 公園のベンチ
- ・ 日当たりのよい窓際
- ・ 炎天下でのピクニックやキャンプ



## 2. 購入した食品は早めに食べましょう

- ・ 温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる。  
→特にテイクアウト食品の中にはお弁当とは違い、十分な放冷時間がないものもあるので注意が必要です。



## 3. 食べきれぬ量を購入しましょう

- ・ やむを得ず後で食べる場合は、冷蔵庫などで保管する。



## 4. テイクアウトに適したメニューを選びましょう



- ・ 店から自宅まで時間がかかりそうな場合は、傷みやすい食品や生ものの持ち帰りはできるだけ避ける。
- ・ 再加熱を過信しないようにする。  
→おにぎりなど、手で触れる食品に付着しやすい食中毒菌（黄色ブドウ球菌）が食品中で産生した毒素は、熱に強いいため、再加熱しても安全とは言えません。

## 5. 安全に食べるための情報をお店に確認しましょう

- ・ 消費期限や保存方法、アレルギーに関する情報などをお店に確認する。



# テイクアウトの衛生管理のポイント ～飲食店事業者の皆様へ～

## 1. 調理時に確認しましょう



- 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？
  - ・水分がもれないなど、適切な容器を選びましょう。
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分（75℃ 1分間以上）に加熱していますか？
  - ・加熱後の容器詰め等で、再度細菌汚染のないように気を付けましょう。
- 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。
  - ・無理な量をこなすと、衛生管理が不十分になったり、調理時間が長くなり食中毒リスクが増加します。

## 2. 販売・配達時に気を付けましょう



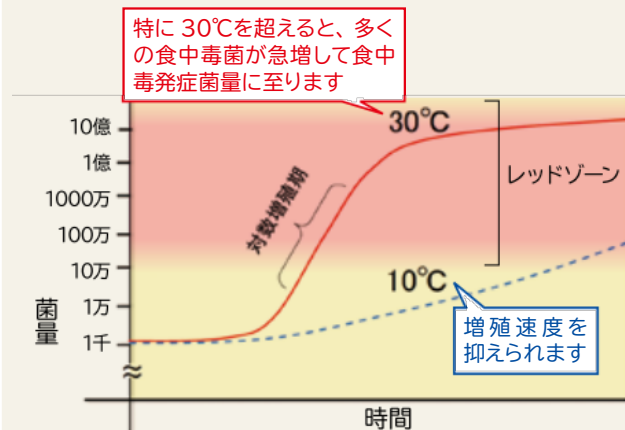
- 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？
  - ・あらかじめ調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう。
  - ・提供する食品に応じて、保冷剤などの提供を検討しましょう。
- 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？
  - ・購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。

## 3. 情報提供をしっかりと！

- 含まれるアレルギー、消費期限（時間）などの情報提供を行きましょう！



## 食中毒コラム ～細菌の増殖曲線（イメージ）～



主な食中毒原因菌	増殖至適温度	発症に至る目安菌量 (cfu)
サルモネラ属菌	35～43℃	100～1億
黄色ブドウ球菌	30～37℃	10万～10億
腸炎ビブリオ	35～37℃	100万～10億
病原性大腸菌 (腸管出血性大腸菌)	35～40℃	10～1,000
ウェルシュ菌	43～45℃	1億～10億
セレウス菌	28～35℃	10万～1億
カンピロバクター	42～43℃	100～

(参考 食品安全委員会資料)

(cfu:細菌の数を表す単位)

**増殖至適温度では、食中毒菌が短時間で急増するので注意が必要です**

# 食中毒予防の3原則

家庭の調理でも食中毒予防の3原則を守り、食中毒を予防しましょう。

## 菌をつけない 二 清潔

- ・ 手洗いを徹底する。  
→調理前、生肉・生魚・卵を扱った後、食事前など。
- ・ 傷のある手で調理するときはゴム手袋を着用する。  
→食品に黄色ブドウ球菌を付ける場合があります。
- ・ 食器や器具類は使用后すぐに洗浄消毒し、清潔なものを使う。
- ・ 衛生害虫（ネズミ、ハエ、ゴキブリ）を駆除する。



## 菌を増やさない 二 迅速、冷蔵

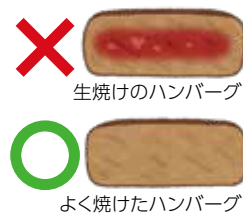
- ・ 冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下にする。
- ・ 冷蔵庫にものを入れすぎない。（7割を目安に）
- ・ 食材は早めに使い切り、多くの食中毒菌が増殖しやすい20℃～50℃に放置しない。
- ・ 調理済みの食品はすぐに食べる。



テイクアウトした後は、早く持ち帰って食べましょう

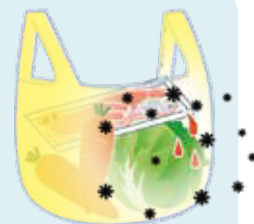
## 菌をやっつける 二 加熱

- ・ 加熱する食品は中心部まで十分に加熱（75℃ 1分間以上）する。
- ・ ノロウイルス対策は85℃以上90秒以上加熱する。



## コラム ～マイバッグによる食品汚染に注意!～

令和2年7月1日より、レジ袋が有料化されました。マイバッグを使用する際は、食品の汁が他の食品やバッグを汚染しないように、肉類や魚介類はビニール袋に包んだり、マイバッグはこまめに洗濯するようにしましょう。



## 石川県 健康福祉部 食品安全対策室

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話 076-225-1445

メールアドレス [foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp](mailto:foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp)

ホームページ 『いしかわの食の安全・安心情報』

[いしかわ](#) [食の安全](#)

[検索](#)