

# 飲食店が行うテイクアウト（配達を含む）時の衛生上の注意事項

## 1 食中毒予防の三原則に沿った衛生管理の徹底

### ◆つけない

- 調理従事者の健康管理を行い、下痢、嘔吐、発熱の症状があるとき、手指に化膿創があるときは調理に従事させない
- 調理従事前、トイレ使用后、盛り付け前には十分な手洗いを行う
- 調理器具は使用目的に応じて使い分け、使用後は洗浄・消毒する
- 食品に直接素手で触れないよう、使い捨て手袋等を使用することが望ましい

### ◆増やさない

- 設備や人的能力に応じた注文管理を行い、調理した食品は長時間常温で放置しない
- 放冷が必要な食品は放冷時間を短くするよう工夫する
- 販売・配達の際は、適切な温度管理を行い、速やかに提供する
- 購入者に対してできるだけ早く食べていただくよう注意を促す

### ◆やっつける

- 加熱する食品は中心部まで十分に加熱（75℃ 1分以上）する

## 2. 記録の保存、情報提供

- 原材料の納入記録、製造数、販売数、配達先、配達時間等の記録の保存
- 含まれるアレルギー、消費期限、保存方法に関する情報提供への対応

## 3. その他

- 客の注文に応じる形ではなく、あらかじめ容器包装に入れた状態の弁当等を製造販売する際は、食品表示法にもとづく表示が必要である。
- あらかじめ容器包装に入れた状態の弁当等を許可施設内外で販売する営業形態については、テイクアウト営業よりも食中毒リスクが高いことから、上記注意事項に加え、「弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年6月29日付環食第161号）」を熟知の上、放冷設備の設置、検食の保存等より一層のリスク管理を要するものであること。

・ テイクアウトとは、通常提供しているメニューについて客からの注文に応じて調理し、盛り付け、容器に入れ（または包装し）、直接客に販売する行為

・ アレルギー

特定原材料7種類：

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

特定原材料に準ずるもの21種類：

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン