

一飲食店等での調理をする方へー テイクアウトやデリバリーの 衛生管理をチェック！！



調理してすぐに店内で食べる場合と異なり、テイクアウトやデリバリーの場合は、
調理から食べるまでの時間が長くなり、**食中毒のリスクが高まります。**
特に気温の高い時期は、一層の注意が必要です。

☐ 持ち帰りや宅配等に適したメニュー、包装形態ですか？

- ★鮮魚介類等生ものの提供は避けましょう
- ★保冷剤などを添付しましょう



☐ 施設の規模に応じた提供食数ですか？

- ★施設、設備、人的能力以上の注文は受けないようにしましょう
- ★前日調理などの作り置きはせず、注文に応じて販売当日に調理し、
食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう

☐ 加熱が必要な食品は中心部まで加熱していますか？

- ★非加熱食品（海鮮丼など）や加熱不十分な食品（半熟卵など）の提供は
テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- ★特に肉類は中心部まで十分に加熱しましょう（**中心温度75℃以上、1分間以上加熱！**）



☐ 調理品は適切な温度管理をしていますか？

- ★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
- ★食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- ★運搬する場合や、運搬を依頼する場合も保冷するなど温度管理に注意し、
所定の配送時間を超えないように適切に管理しましょう



☐ 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



☐ 従事者の健康状態を確認していますか？

- ★従業員の体調、手の傷の有無を確認しましょう
- ★問題があったときはどのように対応するか事前に決めておきましょう

☐ 衛生的な手洗いを実施していますか？

- ★トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを
扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後等適切なタイミングで衛生的な手洗いを
実施しましょう

令和5年度に発生した食中毒事例

(事例1)

原因食品：全国に出荷した駅弁
原因物質：セレウス菌、黄色ブドウ球菌
患者数：554人
推定された発生原因：
普段の製造量をはるかに超える受注。
一部作業を外部に委託、
従業員も臨時で雇用。



⇒温度管理等衛生管理を
適切に行うことができなかった。

(事例2)

原因食品：イベントに出店した
キッチンカーで調理した弁当
原因物質：ウエルシュ菌
患者数：60人
推定された発生原因
イベントで販売するために、普段よりも
大量の弁当を製造。
そのために作業の前倒し等も行った。



⇒衛生的な食品の取扱いが
不十分だった。

普段の製造量よりもはるかに多い注文を受注。
それに対応するために、普段と違う作業が多数発生。



その結果...

「普段通り」の衛生管理がおろそかに
なってしまったのでは...



普段と違う作業が増えると、
食中毒のリスクは高まります！！
基本をおこたらず、



「普段通り」の作業が適切にできる
作業量・作業工程を意識してください！！

※注意するのは弁当販売だけではありません！
飲食店でも宴会など一度に沢山の注文に対応
する際はくれぐれもご注意ください！

