

食品のテイクアウト・デリバリー 衛生管理のポイント



調理から喫食までの時間が長くなると、細菌による食中毒が発生しやすくなります。特にテイクアウトやデリバリーを行う場合、普段以上に衛生管理に注意が必要です。

食中毒予防の3原則を守り、食中毒を防ぎましょう！

メニュー の選定

- 生ものの提供を避けるなど、**テイクアウト・デリバリーに適したメニューを選定**する。

販売 食数

- 施設の規模などを考慮し、**普段の調理能力を超えない食数**とする。
- 当日販売できる量とし、翌日に持ち越さない。

調理後の 保管

- 調理後の食品は、速やかに放冷し、**適切な温度で保管**する。
- 食品用の衛生的な容器を使用する。
- 販売・配送は、保冷剤・保冷バッグなどを活用し、短時間で行う。
- 置き配サービスや屋外での販売などを行う場合、食品に直射日光が当たらないよう注意する。

出来立てをすぐ冷ます。
細菌が増えやすい
温度での時間を短く！

情報 提供

- 購入者に保存方法やアレルギーなどの情報を伝え、**できるだけ早く食べてもらう**よう促す。

食中毒予防の3原則

細菌を

つけない！

- 従業員の健康管理の徹底
- 手洗いの徹底
- 二次汚染の防止

冬はノロウイルス
に注意！



細菌を

増やさない！

- 適切な温度管理
(10℃以下又は65℃以上で保存)
- 調理は素早く、速やかに提供



細菌を

やっつける！

- 中心部までしっかり加熱
(75℃・1分以上)
- 調理器具は十分に洗浄・消毒

