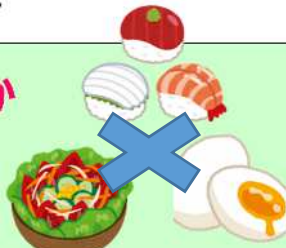








# 飲食店における テイクアウト自己点検リスト

飲食店メニューのテイクアウトやデリバリーについては、店内での提供に比べ、調理してから食べるまでの時間が長くなり、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。新たにテイクアウトやデリバリーを始める場合は、衛生管理を徹底し、食中毒にご注意ください。

<p><b>テイクアウトやデリバリー等に適したメニュー、容器が</b></p> <p>鮮魚介類等の<b>生もの</b>の提供は避けましょう</p> <p>水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう</p> <p>販売する当日に調理しましょう</p> <p>容器は衛生的に保管し、清潔なものを使用しましょう</p>	
<p><b>店舗の設備の規模に応じた提供食数になっているか</b></p> <p>注文数が店舗の<b>調理能力</b>を超えないようにしましょう</p> <p>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</p> <p>清潔な場所で容器に詰めましょう（客席のテーブルで行わないようにしましょう）</p>	
<p><b>加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱しているか</b></p> <p>"半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう</p>	
<p><b>適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行っているか</b></p> <p>調理後の小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用などの工夫をしましょう</p> <p>食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！</p>	
<p><b>持ち帰り後は速やかに食べるよう案内しているか</b></p> <p>口頭やシールの貼付等により購入者に伝えましょう</p>	

## 営業の許可について

飲食店営業の許可について、営業許可証に「飲料、乾物に限る」「簡易な調理に限る」など、営業範囲の記載がある場合、その範囲を超える調理行為はできません。

客の求めに応じて弁当やそうざいに該当する食品を調理販売することは概ね可能ですが、食べる前に購入者が仕上げの調理を行う半製品など、提供する食品によっては、別の許可を必要とする場合があります。そのような場合は、あらかじめ保健所まで御相談ください。

また、店先などの屋外で調理することはお止めください。



## 食中毒予防の3原則

テイクアウトによる食中毒を起こさないために、食中毒予防の3原則「つけない、ふやさない、やっつける」を徹底することが大切です。

### 原則1 つけない

- 調理の前、生の魚や肉をさわった後は、**手をよく洗いましょう。**
- 包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。
- 生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

### 原則2 増やさない

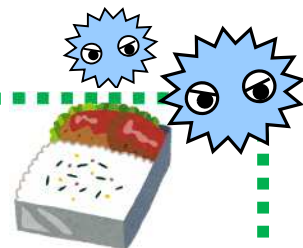
- 傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。
- 調理した食品は早めに食べましょう。

### 原則3 やっつける

- 加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。
- ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。

○さらにノロウイルス対策には **持ち込まない**

- 調理者等は**日頃から健康管理や健康状態の把握を行い**、おう吐や下痢の症状がある場合などは調理を行わないようにしましょう。



### お問い合わせ先

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話：042-769-9234

津久井班 電話：042-780-1413



澗水都市 さがみはら

令和2年6月改訂