

# テイクアウト・宅配 などのサービスを行う飲食店の方へ

新型コロナウイルス感染症の流行を受け、飲食店などで、新たにテイクアウト（持ち帰り）・宅配（出前）等のサービスを行う事例が増えています。

店内での喫食と比較して、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節、気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。

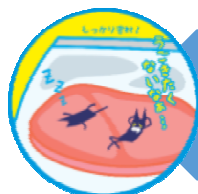
食中毒予防の三原則による衛生管理の徹底に加え、消費者への注意喚起をお願いします。

## 食中毒予防の三原則



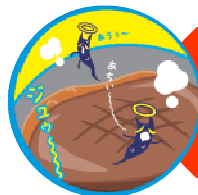
### つけない

- 手洗いの徹底
- 調理器具の使い分け



### 増やさない

- 温度管理の徹底
- 室温に放置は危険



### やっつける

- 中心部まで十分な加熱
- 調理器具の殺菌・消毒

## <留意点>

- ☑ 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）
- ☑ 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- ☑ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- ☑ 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行うこと  
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- ☑ 消費者に対して速やかに喫食するよう、口頭やシールの貼付等により情報提供すること