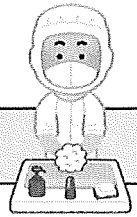


# テイクアウトや宅配を始める事業者さんへ ～こんなことに気をつけましょう～



## 1. 食中毒、異物混入に注意しましょう

### 【食中毒予防の3原則】

- つけない●増やさない●やっつける

### 【異物混入防止の3原則】

- 持ち込まない●入れない●取り除く

を守って、事故防止に  
努めましょう。

- ・テイクアウトや宅配に適したメニューにしましょう（刺身などの鮮魚介類は避けるなど）
- ・無理をせず施設設備の規模に応じた提供食数にしましょう
- ・中心部分まで75℃以上で1分間以上の加熱をしましょう
- ・食中毒菌が増えない温度（10℃以下又は65℃以上）で保管しましょう  
→ 小分けして素早く冷やす、保冷剤を使用する、保冷・保温ボックスによる配達など
- ・作業する時は、帽子、マスク、使い捨て手袋を使いましょう



## 2. 消費期限やアレルギー物質の情報をお客様に知らせましょう

- ・購入者が食べる時間は、店内で提供するよりも時間がかかったり、持ち帰って家族が食べることが予想されるため、口頭やシールを貼るなどで、消費期限や含まれるアレルギー物質について情報提供しましょう。

## 3. 持っている許可で提供できるものか確認しましょう

お持ちの営業許可では提供できない場合がありますので、必ず事前に保健所へ相談し、確認しましょう。

### 飲食店営業許可で製造できるもの

おにぎり、弁当などご飯を使用した食品、サンドイッチ、ハンバーガー、焼きそばパンなどの惣菜パン（既製品のパンを使う場合に限る）

### 飲食店営業許可のほかに、許可が必要なもの

- ・通常メニューのデザートや、食事をせずに持ち帰る場合
- ・そうざい・おかず類や、カレー（ご飯がつかないもの）、シチュー、スープなどを、製造した場所と別の場所で販売する場合（他の施設へ卸す場合）
- ・鮮魚介類（冷凍含む）、生肉（冷凍生肉含む）を使用した鍋セットや焼き肉セット、乳・乳飲料等を販売する場合

# テイクアウトや宅配を利用される方へ ～おいしく安全に食べるために～

## 1. 食べる前は、よく手洗いをしましょう

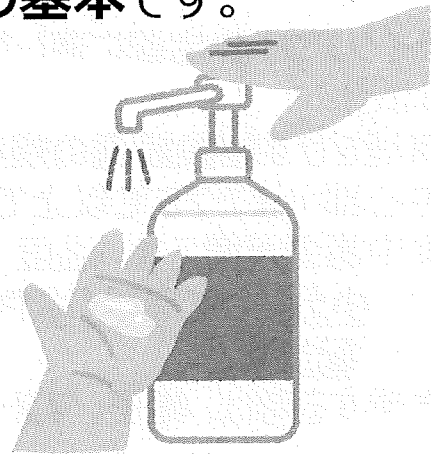
・手洗いは、**食中毒予防・感染症予防の基本**です。

・適切なタイミングで手洗いをしましょう。

・**食事の前**

・**外出から帰った時**

・**トイレの後**                      など



## 2. 購入後（配達後）はできるだけ早く食べましょう

・持ち帰る時には、**保冷バッグや保冷剤**を利用しましょう

・購入後は、**寄り道をしないでまっすぐ帰る**ようにしましょう

## 3. 残った場合は、すぐに冷蔵庫に入れましょう

・すぐに食べられない場合は、**冷蔵庫で保管**しましょう

・時間がたちすぎたものや、冷蔵庫に入れていなかったものは、**思い切って捨て**ましょう

・温め直す時は、十分に火が通るようによくかき混ぜましょう

（電子レンジではムラができるので、途中でかき混ぜる）

