

# デリバリーサービス等により食品を提供する飲食店等の皆様へ！

新型コロナウイルス感染拡大防止対策として外出自粛が要請されている中、飲食店等によるデリバリーサービス(テイクアウトを含む)が増加傾向にあります。

デリバリーサービス等は、調理から喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクが高まるため、食中毒のリスクと食中毒予防の三原則を十分に理解した上で行うことが重要です。

## 温かい料理を温かいまま提供する場合

- ラーメン・ピザなどのいわゆる出前
  - ・作り置きせず、調理後すぐに配達をしてください。
- 温かいまま提供する弁当
  - ・十分な広さの衛生的な場所で詰め合わせをしてください。
  - ・消費者に約2時間以内に喫食するようお願いしてください。

## 冷ました料理を提供する場合

- 仕出し弁当やオードブルなど冷ました状態で提供するもの
  - ・十分な広さの衛生的な区画で詰め合わせをしてください。
  - ・詰め合わせ後は涼しい場所で保管してください。

## 共通事項

- ・食中毒予防の観点から、加熱調理していない食材はできるだけ避けるようにしてください。
  - ・調理から喫食までの時間を短くするために、消費者に対して早めに喫食してもらう等の工夫をしてください。
- ※ 飲食店での生肉のテイクアウトについては食肉販売業の許可が必要です、また、刺身、菓子のテイクアウト等についても、別途、魚介類販売業、菓子製造業の営業許可が必要となります場合がありますので、事前に最寄りの保健所にご相談ください。
- ※ 容器包装に入れて別の店舗で販売する場合は表示が必要となります。

# 食中毒予防三原則を守ろう!!

- 食中毒菌を付けない!** 十分な手洗い・器具等の洗浄消毒
- 増やさない!** 冷蔵・冷凍保存・調理後早く食べる
- やっつける!** 十分な加熱(中心温度75℃1分以上)