

デリバリーサービス(テイクアウトを含む)による 食品の提供を行う飲食店等の皆様へ

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の場合、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。

なお、デリバリーサービスによる食品の提供を行う際の注意事項等は、以下のとおりです。

- 飲食店営業許可の範囲内で、弁当等のデリバリーサービスは可能です。
その他菓子製造業等の許可範囲内で当該食品のデリバリーは取り扱えます。
- 冷ました状態の弁当(仕出し弁当等)のデリバリーは、区画された放冷及び詰め合わせ場所で行ってください。
- 温かい状態のままデリバリーする弁当は、十分な広さの詰め合わせ場所で行ってください。
- 温かい料理(ラーメン、ピザ等)のデリバリーは、食品衛生上、適切な受注管理をして調理してください。
- 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。

食中毒予防三原則

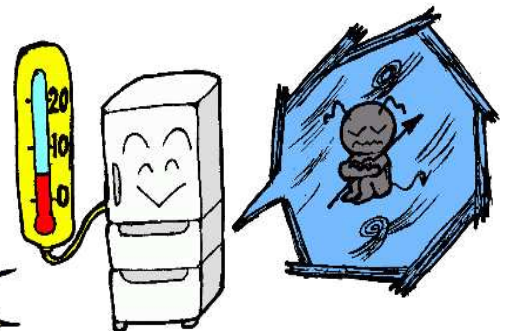
付けない

十分な手洗い
食材の洗浄
調理器具の洗浄、消毒



増やさない

冷蔵・冷凍保存
調理は迅速に
早く食べる



食中毒菌を

やっつける



十分な加熱(中心温度が75℃で1分以上)
(ノロウイルスの場合、中心温度が85℃~90℃で90秒以上)