

出前やテイクアウト食品の衛生管理を徹底しましょう。

新型コロナウイルス感染症の影響で出前やテイクアウト食品を提供される機会が増加していることと思います。

これらの食品は、お客様が召し上がるまでの時間が店内での食事等より長いいため、注意が必要です。

食中毒を予防するために、食品の衛生管理を徹底され、ご利用される方には、早めの喫食を申し添えられるよう、よろしく願いいたします。

食中毒予防の三原則

◆ つけない

- 流水と薬用石けんを使い、こまめな手洗いを心がけましょう。
- 調理従事者は十分な体調管理を行いましょう。
- 下痢、おう吐、発熱等の症状がある時は、調理を控えましょう。
- 調理器具は使用目的に応じて使い分け、使用後は十分に洗浄消毒しましょう。

◆ ふやさない

- 調理作業中の食品の一時保管は、蓋をして、清潔な場所と適切な温度で管理しましょう。
- 調理した食品は、長時間常温で放置せず、できるだけ早く提供しましょう。
- 放冷が必要な食品は、速やかに冷却しましょう。

◆ やっつける

- 加熱する食品は、中心部までしっかり加熱して提供しましょう。
(中心部が、85℃～90℃で90秒間以上で十分加熱しましょう)
- ノロウイルスの消毒には熱湯や次亜塩素酸ナトリウムを使用しましょう。

注意!

サルモネラ食中毒予防のため、卵の割り置きはやめましょう。また、卵に使用した器具は、その都度洗浄・消毒しましょう。



鹿児島市保健所
生活衛生課 食品衛生係
TEL 099 - 803 - 6885
FAX 099 - 803 - 7026