

飲食店事業者の皆様へ

## テイクアウト・デリバリーで食品を提供する際に注意するポイント！

常温に放置せず、  
適切に**温度管理**  
(10℃以下又は65℃以上)

### 調理

- ・テイクアウト等に適した**メニュー**を選定  
(生ものの提供は避ける等)
- ・加熱が必要な食品は、中心部まで十分に**加熱**
- ・付け合わせの生野菜などは、必要に応じて**殺菌**※  
※殺菌方法は裏面参照

### 保管 盛り付け

- ・加熱した食品は、**粗熱**をとってから盛り付け
- ・温かいものと冷たいものは**容器**を分ける
- ・必要に応じて、**表示ラベル**を貼る  
(特にアレルギー表示に配慮)

### 販売・配達

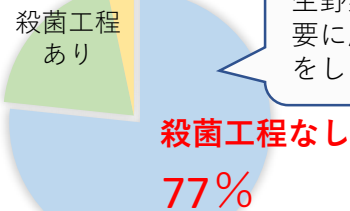
- ・必要に応じて、**保冷剤**、**保冷ボックス**を活用
- ・**配達地域**を限定するなど、お客さんに届くまでの時間を把握・管理する
- ・「〇時までにお召し上がりください」と**食べる期限**を決めて伝える
- ・注意点(保存方法、消費期限等)を書いた**シール**や**チラシ**をつける

### 喫食



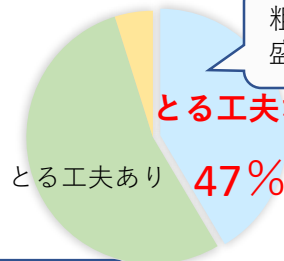
テイクアウトやデリバリー食品の取扱いについて、飲食店を対象に実態調査をしました！

Q 生野菜等に殺菌工程はありますか？



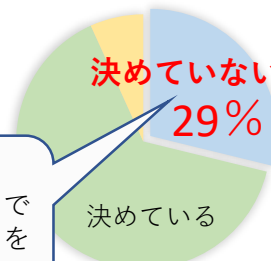
生野菜などは必要に応じて殺菌をしましょう！

Q 粗熱をとる工夫はありますか？



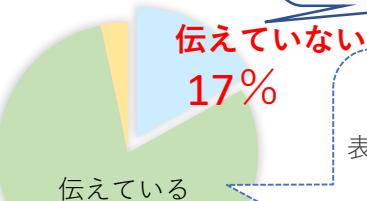
粗熱をしっかりとって盛り付けましょう。

Q 食べるまでの時間を想定していますか？

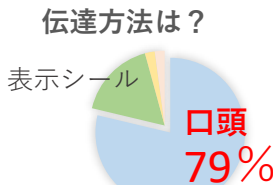


料理が完成してからお客さんが食べるまでの時間(消費期限)を決めましょう。

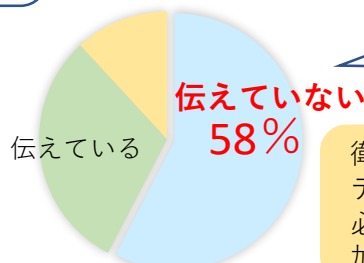
Q 早めに食べるように伝達していますか？



第三者のデリバリーサービスを利用する場合は、特に口頭ではなくシールやチラシ等で伝達しましょう！



Q 購入後の保存方法を伝えてありますか？



保存方法は、きちんと伝達しましょう。

衛生管理計画には、テイクアウト等に必要ポイントを加えよう！



# デリバリーの食事による食中毒事例 ～黄色ブドウ球菌食中毒～

令和3年12月、飲食店のデリバリーを利用した2グループの4名が、食事から数時間後に嘔吐等を発症。患者と調理従事者の便から黄色ブドウ球菌を検出、飲食店で黄色ブドウ球菌を付着させたことによる食中毒と断定されました。

調理の仕方に関係があったのかな？

この店では原則、調理時に使い捨て手袋を使用していたんだけど、一度外した手袋をもう一度つけたりしていたようだ。つけ直すときに手袋が裏表反対になってしまった可能性も…。素手で作業することもあったみたい。手に黄色ブドウ球菌がついていた場合、食事に菌がついてしまうね。

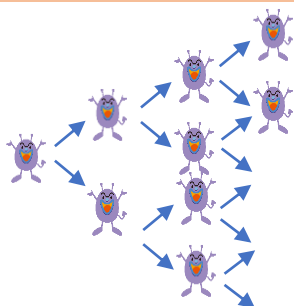
事前に仕込みをした食材を使うメニューもあったんだけど、忙しいときは食材を冷蔵庫に保管せず調理場内に置いておくこともあったようだ。菌が増えやすい温度に長い間置かれていた可能性があるね。

お客さんたちは配達されてからすぐに食べていたのかな？

配達されてから、3～4時間部屋の中に置いておいてから食べたお客さんもいたよ。この間にさらに菌が増えた可能性もあるね。第三者のデリバリーサービスを使っていると、「すぐに食べてください」と直接伝えられないよね。表示シールを貼ったり、保存方法や期限を書いた紙を入れたりする必要があるね。

食品に食中毒菌を「つけない」だけでなく、「ふやさない」も守られなかったことが食中毒の原因になってしまったんだね。食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」をしっかり守って食中毒をおこさないようにするためには、消費者（お客さん）の意識も大切だね！

## 食中毒菌はどうやってふえる？

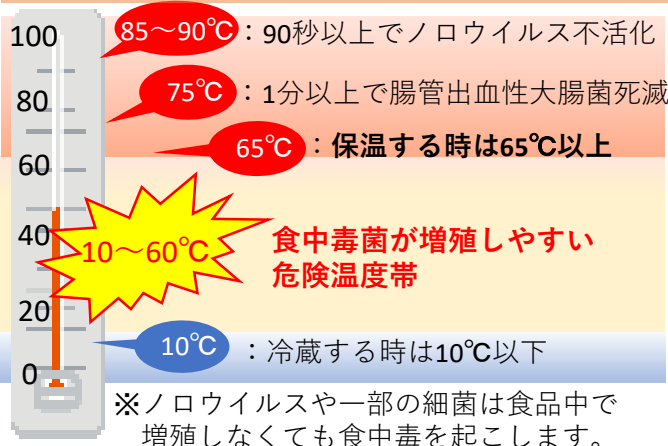


食中毒を起こす細菌は1→2→4→8→…というように1回分裂するごとに2倍に増えていきます。

腸炎ビブリオ（30～37℃の至適温度で約8分に1回細胞分裂）の場合

1個 → 約2時間後 → 1万個に増殖 → 発病

## 細菌が増えやすい温度は？



## STEP UP

## 生で食べる野菜や果物の洗浄・殺菌方法を知っていますか？

高齢者や乳幼児に食事を提供する場合は、特に気を付けましょう！

### 湯がく

流水等でよく洗う

100℃で5秒以上湯がく



または

### 次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬ける

流水等でよく洗う

次亜塩素酸ナトリウム溶液に漬ける※

流水等で十分すすぐ



※ 漬ける濃度と時間  
0.02%で5分間または0.01%で10分間

野菜などに細菌が付着していると食中毒が発生することがあるよ。



＜参考＞厚生労働省 「腸管出血性大腸菌Q&A」

＜参考＞「大量調理施設衛生管理マニュアル」