

テイクアウトや宅配を始めた方へ

これだけはおさえておきたい！

食中毒の予防策



飲食店で調理した弁当などをテイクアウトや宅配で提供する場合、店舗での提供に比べ、調理から食べるまでの時間がかかり、より注意が必要です！

食中毒予防3原則に加えて、次の事項に注意してください。

調理するとき

施設の規模や人員に応じた無理のない提供食数を！

**無理ない
提供数**

食品を保存するとき

調理した食品は、常温放置せず、適切に温度管理を！

**すぐ冷やす
温度管理**

販売するとき

販売時、すぐに食べるよう伝えましょう！

**早く食べて
情報提供**

食中毒予防の3原則を徹底！

食中毒予防3原則を守って、暑い時期の食中毒予防に努めましょう。

食中毒菌を つけない

- ・ 手洗いを徹底しましょう。
- ・ 下痢、嘔吐、発熱症状がある方は調理を避けましょう。
- ・ 包丁やまな板は、使用用途により使い分け、洗浄、消毒を徹底しましょう。



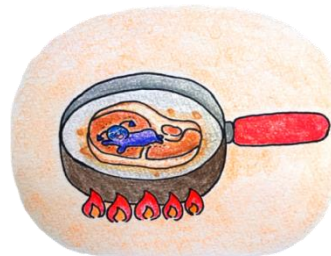
食中毒菌を ふやさない

- ・ 放冷が必要な食品は、すぐに冷却しましょう。
- ・ 調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度（10℃以下、65℃以上）で保管、運搬しましょう。
- ・ 提供後、すぐに食べるようにお客様に伝えましょう。



食中毒菌を やっつける

- ・ 生ものの提供をさげ、加熱できるメニューを選定し、加熱する時は中心部までよく加熱しましょう。



弁当やそうざいを調理し、テイクアウトや宅配を行う場合は、飲食店営業の許可が必要です。すでに飲食店営業の許可を取得している店舗は、新たに、許可は必要ありません。

ただし、取り扱う食品や販売方法によっては新たな許可が必要な場合がありますので、保健所にお問い合わせください。

◆お問い合わせ◆

京都府南丹保健所 環境衛生課 TEL:0771-62-4754