

テイクアウト、弁当の販売を始める皆様へ



テイクアウトや弁当の製造販売に際しては次の点に注意してください。



食べるまでの時間

調理後できる限り**2時間以内**に食べてもらいましょう。温かい料理を常温に放置すると、食中毒菌が最も増殖しやすい温度(20℃～50℃)になります。食中毒菌が増える前に食べてもらいましょう。販売時にいつまでに食べてほしいか伝えましょう。

温度管理

＜販売時＞弁当を販売する場合は、弁当をクーラーボックス等に保管し、直射日光を避け、温度が上がらないようにしましょう。

＜調理時＞中心部まで十分加熱しましょう。(75℃,1分以上) 調理の際には食中毒菌が増えやすい温度(20℃～50℃)を避けるように加熱後速やかに冷ましましょう。30分以内に20℃以下又は60分以内に10℃以下が望ましい。

正しい情報の伝達

消費者への説明が不十分な場合、食中毒を引き起こすことがあります。

「いつまでに食べてほしいか」「アレルギー物質は何が含まれているか」「何かあったときの連絡先」など食品表示を付けるか、説明用紙を渡すなどして正しい情報を伝えましょう。

※製造施設以外で販売する場合は食品表示法に基づく表示が必要になります。

テイクアウトの表示例

焼き肉弁当
本日 ○○時までにお召し上がりください。
原材料に小麦が含まれています。
製造者：◇◇株式会社
京都府宇治市△△1-1
電話：0774-21-○○△△

食品表示法に基づく表示例

名称：焼き鳥弁当
原材料名：御飯(米(国産)、鶏肉、卵、付け合わせ／調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、カラメル)、pH調整剤)(一部に卵・小麦・大豆を含む)
消費期限：R2.5.15
保存方法：直射日光及び高温多湿を避けてお早めにお召し上がりください。
製造者：○○株式会社

注意が必要なアレルギー物質

特定原材料：えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、ヒスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

その他

- ・ 食中毒菌を付けないよう素手で触らない、器具は消毒(熱湯・漂白剤など)したものを使用しましょう。
- ・ 製造・加工を始める前に従事者の健康チェックや、清潔な作業着、厨房内の整理整頓をしましょう。異物混入にも注意しましょう。
- ・ 施設の規模やマンパワーに見合った衛生管理ができる製造量にしましょう。
- ・ お造りなど生ものは避け、お肉はしっかり火を通しましょう。
- ・ 弁当の製造販売には飲食店営業許可が必要です。

