

安心・安全なテイクアウトのために

テイクアウト調理の注意点

これからの季節は特にご注意ください！

1. 常温で置かないように！

常温はもっとも菌が繁殖します。
屋外など陽の当たるような「常温」の環境は危険です。
風通しの良い日陰や冷蔵庫などで保存をしてください。再加熱前提で味や工程を考え直しても◎

2. 温かいままでの販売はしないで！

「温かい」という状態での中途半端な温度帯がお弁当には一番危険で繁殖しやすいんです！
もっとも危険なのは、「温かいもの」と「冷たいもの」が一緒に詰め合わさっていること。
冷たいものに付着している菌が温められて爆発的に増殖してしまいます。
「結露」するような状態はもっと危険なんです！

3. 加熱したら急冷却！

ご飯は冷めてから詰めるようにしてください。魚肉は中心温度 75℃以上にしてから急冷却します。
卵も同じく完全に火を通して急冷却します。混ぜ合わせ調理時には温かいものも一旦冷却してから他の食材と和えましょう。詰める場合は『冷たい温度帯』で混ぜることが大切です。

4. 刺身・半生の卵料理は入れない！

温かいごはんや料理と一緒に刺身・半生の卵料理を入れるのは大変危険です。

5. 生野菜・フルーツはそのまま入れない！

生の野菜、フルーツ、ハーブなどをそのままテイクアウト容器には入れないでください。
まずは、「洗浄消毒」。その上で他の食材と容器を分けます。
レタスなどのサラダ生野菜は包丁など金属でカットした面から経時変化で褐変してしまうので、野菜は水でカットして消毒された市販品を使うほうが安全です。
また、自家製ドレッシングは離水しやすく、離水すると菌の温床となります。

6. 土付きの野菜は同じ場所で調理は避けよう！

土付きの野菜の上には菌が無数にいるのです。
調理をする際は、別のシンク、別の包丁、別の場所で別の人が処理してください。また、ダンボールにもご注意ください。荷受した食材をダンボールごと冷蔵庫に入れてはいけません。
微量であっても菌が付いていて、他の食材を汚染してしまうのです。

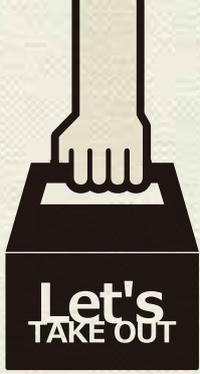
7. 交差汚染回避

人と人、食材と食材、調味料の容器や器具など、交差によって起こる汚染に注意してください。
手経由の汚染もあります。作業手順やレイアウト、動線を整理しましょう。

8. 食中毒になりやすい、菌数が増えやすい料理は極力避けましょう

卵・おから・生野菜・刺身・炊き込みごはん。
汁気の多いもの（微生物が発生しやすく「自由水」が多い）、常温で置いたカレーなど

★詳しくは管轄の保健所にご相談ください。



今更聞けない!?

飲食店テイクアウト Q&A

知っておいて安心して提供!

Q. 営業許可は飲食店許可で大丈夫?

A. 飲食店営業以外に**新たな許可が必要な場合があります。**

(魚介類の食材そのもの、食肉加工品・パン・菓子・酒類・自家製のたれなど
冷凍品の配送、袋詰めにした加工品など。)→保健所にご相談ください。

Q. 「作り置き弁当」ではなく、 注文の都度詰めて提供するなら、 温かいお弁当を出しても大丈夫?

A. あらかじめ容器に詰めて蓋をして陳列して販売する(テイクアウトとして
用意する)場合と、注文を受けてからその都度調理する(持ち帰り商品)
と分けて、その都度調理なら温かくても OK と言えば

全部が OK というものではありません。

大丈夫か確かめるには、菌数検査、経時劣化の検証をしましょう。
持ち帰って食事するまでの時間(消費期限)がわかります。
細心のご注意をお願いします。

Q. いつもの調理で大丈夫?

A. チェックポイントを確認し、

マスクとビニール手袋(食品対応品)、**ヘアキャップ**を着用して調理してください。

安全のために野菜・土付き野菜・魚介・肉・加工品の

調理ごとに包丁、まな板などは替えましょう。

包材の清潔な管理にも注意してください。

★詳しくは管轄の保健所にご相談ください。