

保健所だより あさなぎ

愛知県半田保健所

ホームページ

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/handa-hc/>

第 353 号 令和 4 年 4 月 1 日発行

テイクアウト・出前や宅配食材を楽しむために

～「新しい生活様式」の普及に伴い、テイクアウト・出前を利用する機会が増えた方へ～

食中毒を防ぎましょう

これから暑くなる夏場にかけて、気温や湿度が高くなり、食中毒のリスクが高まります。ご家庭で、テイクアウト・出前の食品を食べるときや、食材の宅配を利用するときに気をつけたいポイントをご紹介します。

“特に気をつけたいポイント”

☆早めに食べるように心がけましょう

テイクアウト・出前をした食品は、持ち歩く時間を短くし、早めに食べることが大切です。

また、消費期限が記載されているものは期限内に食べましょう。



☆室温で放置せず、適切な温度で保管しましょう

食中毒菌が増殖しやすい温度（約 20℃～50℃）に置く時間を極力短くすることが大切です。

すぐに食べる・調理することができない場合は、冷蔵庫に入れて保管しましょう。

その場合も消費期限は守りましょう。



☆宅配食材は、必要な量を購入しましょう

保冷が必要な食材を、冷蔵庫に大量に保存したり、長く庫外へ置くと適切な温度管理ができなくなります。



☆しっかり手を洗いましょう

食べる前や調理の前には必ず手を洗い、

食品に食中毒菌等をつけないようにすることが大切です。



“食品事業者の方ができること” ～食品事業者の方は、衛生管理を徹底し、安全な食品の提供をお願いします～

☆テイクアウトやデリバリーのメニューを工夫する

鮮魚介類など生ものは避けましょう。水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう。

☆お店の規模や調理能力に見合った提供数にする

注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう。容器に詰める作業は清潔な場所で行いましょう。

☆加熱する食品は中心部まで十分に加熱し、冷蔵庫や温蔵庫を活用する

半熟卵やレアのお肉の提供は避けましょう。調理した食品は速やかに 10℃以下まで冷やすか、65℃以上に保つようにしましょう。

食中毒菌が増殖する約 20℃～50℃での保管は危険です。

☆速やかに食べるよう、お客さんにお知らせする

購入した食品は速やかに食べるよう、口頭もしくは容器にシールを貼るなどしてお客さんに伝えましょう。