

弁当等のテイクアウトや デリバリーをする場合の注意事項

※テイクアウトやデリバリーは、店内で食べるよりも調理してから食べるまでの時間が長くなるため、食品の取扱いには注意が必要です。

事業者のみなさまへ

① 調理前

- 受注数量は、設備や人的能力に応じた範囲にしましょう。
- テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選びましょう(生ものは避けるなど)。
- 胃腸炎症状等がある場合は、調理に従事しないようにしましょう。



② 調理中

- 調理前、トイレ使用后、盛り付け前は、必ず手洗いをしましょう。
- 盛り付けをするときは、使い捨て手袋等を使いましょう。
- 加熱する食材は、中心部まで十分加熱(75℃以上、1分以上)しましょう。
- 作り置きをする献立はできるだけ避けて、販売当日に調理するようにしましょう。



③ デリバリー・販売時

- 食中毒菌が発育しやすい温度(約20℃～50℃)に置かれる時間が短くなるよう温度管理をしましょう。
- 購入者に早めに食べるよう声掛けやシール貼付をしましょう。
- アレルゲンに関する問い合わせに、対応できるようにしましょう。



④ その他

- 販売した弁当等の製造数、販売数、配達先、配達時間等を記録しましょう。



県民のみなさまへ

- テイクアウトやデリバリーによる弁当等は持ち帰り中の温度管理に気を付けて、できるだけ早く食べましょう。