

出前やテイクアウトの食品衛生管理を徹底しましょう

新型コロナウイルス感染症の影響で、出前やテイクアウトを行うことが多くなって
いることから、食べるまでの時間が長くなることや、これから気温が上昇する季節に
なることから注意が必要になります。

食中毒を予防するため、下記の三原則を含む食品の衛生管理を徹底し、利用客には、
早目に食べてもらうように呼びかけましょう。

食中毒予防の三原則

●食中毒菌を付けない 【清潔】

【清潔】

- ・ 調理器具は洗浄・消毒をして清潔に

【手洗い】

- ・ 調理前、調理中(肉や魚を扱った後、盛付け前)、トイレの後

【分ける】

- ・ まな板等の調理器具は、魚用・肉用・野菜用・下ごしらえ用・調理済み食品用毎に使い分けをし、二次汚染を防止
- ・ 生の食品と加熱済み食品が接触しないように、蓋付き容器で保存



●食中毒菌を増やさない 【冷却・迅速】

- ・ 調理済み食品は室温に放置しないようにしましょう。
- ・ 調理済み食品を保存するときは素早く冷却しましょう
- ・ 利用客にも早目に食べるようお願いしましょう



●食中毒菌をやっつける 【加熱】

- ・ 加熱するときは、中心部で75℃1分間以上が目安
- ・ 付け合わせで生野菜を出す場合は、しっかり洗浄消毒をしましょう。
(次亜塩素酸ナトリウム100ppmで10分間又は200ppmで5分間以上)



注意

煮込み料理やローストビーフ等の食品を原因とするウエルシュ菌食中毒が、静岡県内で発生しています。調理後の食品の温度管理に気をつけましょう。

食品を保存する場合は10℃以下か65℃以上にしましょう。

冷却する場合は小分けするなどして速やかに行いましょう。