



## 飲食店における食品の持ち帰り（テイクアウト）や 宅配（デリバリー）の衛生管理について

### <飲食店営業者の皆さまへ>

食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）は、店内で喫食する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。

**食中毒の発生を予防するため、食中毒予防の三原則（つけない、増やさない、やっつける）を徹底し、特に以下の事項に注意してください！**

#### ポイント① メニュー・数量

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューとし、生ものや半生など加熱が不十分な料理の提供は避けること。
- 施設設備の規模や人的能力等に応じた提供食数とすること。

#### ポイント② 調理・温度管理

- 調理前及び盛付前には、必ず手を洗い消毒すること。
- 食材は、中心部まで十分に加熱すること。
- 盛付は、清潔な場所で行い、異物混入や二次汚染を防止するように行うこと。
- 調理済みの食品は、適切な温度（10℃以下又は65℃以上）で管理すること。  
（例）小分けによる速やかな放冷
- 長時間の作り置きはしないこと。
- 調理・盛付は、営業許可を受けた調理場内で行うこと。

#### ポイント③ 販売・配達・消費者への注意喚起

- 店舗軒先で販売する場合は、直射日光が当たらないようにし、長時間の常温での販売は避けること。
- 持ち帰り時には、保冷剤の使用等により温度管理すること。
- 配達時には、保冷または保温ボックスの使用等により温度管理すること。
- 消費者に対して、シールの貼付等により、速やかに喫食するよう促すこと。
- 消費者に対して、アレルギー物質、消費期限、保存方法等の情報を、POP表示やシールの貼付等により確実に伝えること。

ご相談、お問い合わせは

**北九州市保健所**



**東部生活衛生課**

小倉北区馬借1丁目7-1

総合保健福祉センター4階

電話：522-8728

**西部生活衛生課**

八幡西区黒崎3丁目15-3

コムシティ6階

電話：642-1818