

西部保健所 食品衛生情報

令和2年5月

持ち帰りや宅配による食品提供に注意しましょう

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）に関する相談が増えています。持ち帰りや宅配は、店内で飲食する場合と比べ、調理してから飲食するまでの時間が長くなるため、食中毒のリスクが高まります。気温や湿度が上昇するこれからの季節は、特に注意が必要です。



飲食店営業の許可を取得している店が、店内で提供しているメニューを持ち帰りや宅配で販売する場合、新たな許可は必要ありません。店で作った菓子（ケーキ・パン等）・食肉製品（ハム・ベーコン等）等を販売する場合や作った食品を直売所等に卸す場合は、新たな許可が必要となることがありますので、保健所に相談してください。

新型コロナウイルスって何？

（令和2年4月1日現在）

特徴：熱やアルコールに弱く、施設等の消毒には次亜塩素酸ナトリウムも推奨されている。飛沫感染と接触感染で感染すると考えられている。

食品を介した
感染事例なし

消毒液の種類

	濃度	希釈方法	使用場所
消毒用アルコール	70%以上	そのまま使用	手指 ドアノブ、手すり
次亜塩素酸ナトリウム	0.1%	原液20mL +水→1L	ふん便・嘔吐物等の付着物
	0.05%	原液10mL +水→1L	ドアノブ、手すり



- 市販の塩素系漂白剤原液の塩素濃度は一般的に**5~6%**
- ペットボトルキャップ1杯は**約5mL**
- 塩素系漂白剤は金属を腐食させるので**水拭き**が必要

食品提供時の留意点は？

食中毒予防3原則（つけない・増やさない・やっつける）の遵守に加え、以下の点に特に注意しましょう。

- ✓ 持ち帰りや宅配に適したメニューを選定する
- ✓ 施設の規模に応じた食数を提供する
- ✓ 食品は十分に加熱調理（中心部を75℃で1分間以上）する
- ✓ 調理済みの食品は、食中毒菌が発育しやすい温度帯（約20℃~50℃）に置かれる時間が短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行う

- 小分けによる速やかな放冷
- 持ち帰り時の保冷剤の使用
- 保冷・保温ボックスによる配達 等



- ✓ 速やかに食べるよう口頭やシール貼付により情報提供する
- ✓ 検食を保存する

検食（保存食）とは…

旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に食品を提供する場合、検食を保存しなければなりません。**原材料及び調理済み食品をそれぞれ50g程度、-20℃以下で食事提供後2週間**保存してください。

- 清潔な容器（ビニール袋等）に入れる
- 原材料は洗浄・殺菌等せずに保存する
- 容器に製造日、メニュー名等を記載する

万一食中毒等が起こった場合に検査の対象となり原因施設であること否定する根拠にもなり得ます



自身を守るためにも検食を保存しましょう！