

# テイクアウト等における 食中毒予防のポイント

テイクアウトやデリバリーは店内での飲食よりも、調理から喫食までの時間が長くなり、食中毒のリスクが高くなるため、衛生管理により一層の注意が必要です。

## ◆食中毒予防の三原則◆

食中毒を起こす細菌を、

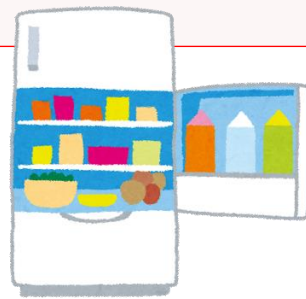
### つけない

- ・ 手洗いの徹底
- ・ 調理器具の洗浄や消毒の徹底  
(二次汚染に注意)



### 増やさない

- ・ 適切な温度管理  
(10℃以下又は65℃以上で保存)



### やっつける (加熱する)

- ・ 食品は中心部までしっかり加熱  
⇒中心温度75℃、1分以上



## テイクアウト等をする際に 特に注意すること

### 適切な温度管理

- ・ 放冷が必要な食品は速やかに冷却する。
- ・ 調理後の食品は常温で長時間放置しない。  
(10℃以下又は65℃以上で保存する)

### 客への情報提供

- ・ 早めに喫食するよう注意喚起する。