

テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ

～すでに飲食店営業を取得しているお店が
テイクアウトや宅配（出前）を始める場合に必要な衛生管理について～

新たに事業を始める場合は以下の点に注意しましょう！

衛生管理について

テイクアウトや宅配（出前）される食品は、店内で提供する食品と比べて、調理してからお客様が召し上がるまでの時間が長くなるため、普段以上に衛生管理に注意する必要があります。

食中毒予防の3原則 **つけない**・**ふやさない**・**やっつける** を徹底しましょう。

つけない 普段から実施している一般的な衛生管理を徹底！

- 調理に使用する器具等は、使用用途により使い分けを行い、洗浄消毒をしたものを使用しましょう。
- 調理従事者の体調管理を徹底し、下痢・嘔吐・発熱等の症状がある場合調理に従事することを控えましょう。
- 手洗いを徹底しましょう。



ふやさない 放冷・冷却・できるだけ早く提供！

- 調理後の食品は長時間常温で放置せず、適切な温度で保管・運搬しましょう。
- 放冷が必要な食品は、すぐに冷却しましょう。
- 提供後、すぐに食べるようお客様に伝えましょう。

やっつける よく加熱！

- 加熱する食品は中心部までよく加熱しましょう。
- 生肉、生卵、刺身等の生ものの提供は避けましょう。



施設の規模に応じた取扱量としましょう！

問い合わせ先

文京区文京保健所 生活衛生課 食品衛生担当

住所：文京区春日1-16-21 文京シビックセンター8階

電話：03-5803-1228（受付時間：平日8時30分～17時15分）