

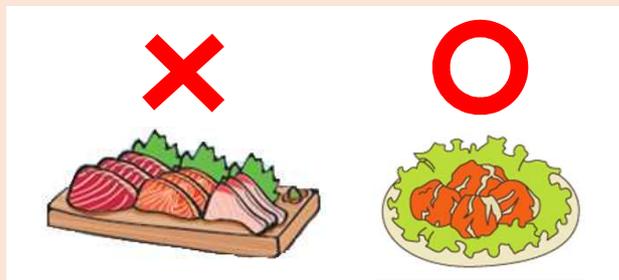
# テイクアウト や デリバリー による 食品の食中毒を防止しましょう

## 十分な加熱、細菌を「増やさない」取組が重要です

テイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（出前・配達）での食品提供は、調理してから食べるまでの時間が長くなるため、以下の取組が重要です。

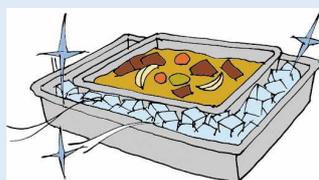
### 仕込み・調理

- ・生もの（刺身、生卵等）は避け、**加熱調理品（揚げ物、焼物等）**等が中心のメニューにする。
- ・作り置きはせず、**提供当日に調理**する。
- ・食材は中心部まで十分**加熱（75℃・1分間以上）**する。
- ・加熱後、一時保管する場合は**10℃以下**または**65℃以上**で温度管理する。
- ・**カレー**や**煮物**等の再加熱は、よく**かき混ぜて**十分に**加熱**する。



### 盛付・放冷

- ・食中毒菌が増殖しやすい温度帯（**約20～50℃**）を避ける。
- ・小分けや氷冷等により**速やかに冷まして**から盛り付ける。



### 提供・配達

- ・テイクアウトの場合、提供時に**保冷剤を使用**する。
- ・デリバリーの場合、**直射日光を避け**、**保冷箱等**に入れて配達する。



# お客様に注意事項を確実に伝えましょう

テイクアウトやデリバリーの場合、店内飲食と違い、**食品に関する情報を伝える機会が限られている**ので、以下の取組を徹底しましょう。

## お客様への説明

以下について確実に伝える。

- ・概ね**2時間以内に食べ切る**こと
- ・食品に含まれる**アレルギー物質**等の健康に直接関わる情報



## 表示

食品の包装（パック・袋など）にラベル等の表示をする場合、**食品表示法に従い適切に表示**する。

名称	〇〇
原材料名	〇〇、△△ / ××
消費期限	〇〇
保存方法	〇〇
製造者	〇〇

# ウェルシュ菌、黄色ブドウ球菌の食中毒に注意

**「増やさない」**の徹底が不十分な場合、**ウェルシュ菌**、**黄色ブドウ球菌**の食中毒の発生リスクが特に高まります。共にテイクアウト・デリバリーで提供頻度の高い食品で、この2つの菌は増殖しやすいです。

	ウェルシュ菌	黄色ブドウ球菌
原因となりやすい食品	<ul style="list-style-type: none"><li>・肉、魚、野菜を使用した<b>煮物</b>、<b>カレー</b>、<b>シチュー</b>等</li></ul> 	<ul style="list-style-type: none"><li>・<b>おにぎり</b></li><li>・<b>弁当</b></li><li>・<b>生菓子類</b></li></ul> 
主な症状	腹痛、下痢、腹部の膨満感	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
潜伏時間	6～18時間	1～5時間



問合せ先  
新潟県福祉保健部生活衛生課  
(TEL:025-280-5205)  
または 最寄りの保健所へ

にいがた  
食の安全  
インフォ  
メーション

