

お持ち帰り品の食中毒に注意

①テイクアウト・デリバリーを始める飲食店の方々へ

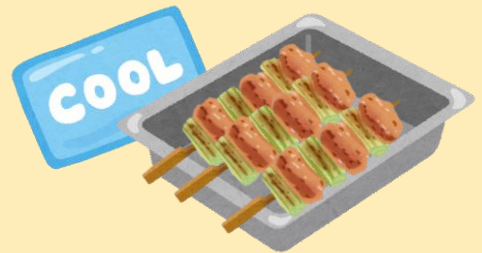
新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛などの影響で、多くの飲食店が客の大幅減少に悩まされており、新たに**テイクアウト・デリバリーを始める飲食店も多い**と思います。

仕出し弁当などによる食中毒事故は、1件あたりの患者数が他の原因に比べ多いのが特徴で(令和元年 約45人/件、平成30年 約21人/件 *厚生労働省統計より)、食中毒を起こさないように、**より一層の注意**が必要になります。

・店内での飲食と違い、調理から飲食までの時間がかかる。
惣菜などの保存期間・方法に注意



・慣れない大量調理のリスク
小分け・包装する前に**粗熱を取る**ことが重要



②弁当による食中毒事例

- 平成30年3月 神奈川県相模原市の仕出し弁当製造会社
幼稚園で仕出し弁当により 園児、園職員24名が発症
推定原因食品: 酢豚および青梗菜
原因物質: ノロウイルス
3日間の営業停止処分
- 令和元年4月 和歌山県田辺市の飲食店
製造した弁当で55人が発症
推定原因食品: 未特定
原因物質: ノロウイルス
3日間の営業停止処分
- 令和2年4月 北海道千歳市のカフェ
製造した弁当で23人が発症
推定原因食品: 鶏肉と玉子の親子煮
原因物質: ウエルシュ菌
3日間の営業停止処分



③お持ち帰り品における注意事項

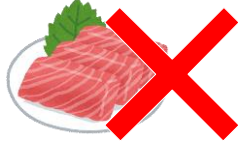
<個人衛生>

より一層の衛生管理、清潔な着衣、従業員の健康管理に気をつけてください。

<メニューの選定>

・刺身などの生もの、保存期間の短い食材の使用はやめてください。

→ **食中毒菌の増殖防止**



・生卵の使用は非常に危険なため市販品の温泉卵などに代替えてください。

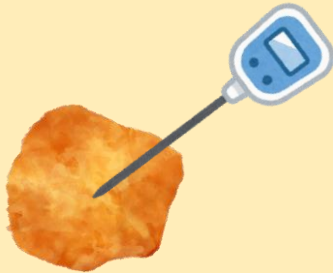
→ **食中毒菌の増殖防止**



<調理工程>

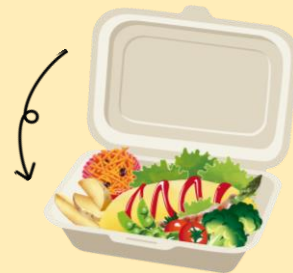
・調理品の中心温度を測り記録する。

→ **加熱中心温度75℃ 1分以上を確認**



・温かいメニューは**粗熱除去後に蓋を閉める**。

→ **食中毒菌の増殖防止**



・サラダの**野菜は流水でしっかりと洗浄**後水分を切る。

→ **食中毒菌の残留・増殖防止**



・製造から喫食までの**時間管理**について

*必ずオーダーが入ってから調理(前日調理は原則禁止)

***保存検査をして消費期限の担保をとってください**



・シールでのお客様への注意喚起

食品表示法上の一括表示の義務はございませんが、「**保存方法**」「**期限**」については必ず記載することをお勧めします。

「保存方法」の記載例

*焼物・揚物・麺・飯物:直射日光・高温多湿を避けてください

*サラダ他:冷蔵庫(10℃以下)で保存してください

「期限」の記載例

●月●日●時 と期限を記載してください。(時間まで書いた方がリスクが少なくなります)

***保存検査をして消費期限の担保をとってください**

お問い合わせ先 →

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL : 011-242-8288