

テイクアウト・宅配サービスを行う飲食店の皆様へ

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客様が食べるまでの時間が長く、気温が高いこれからの時期は特に食中毒のリスクが高まります。

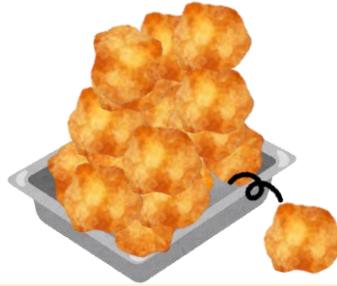


チェックポイント

①調理してから食べるまでの時間や温度管理は適切ですか？



②一度に大量の食材を調理していませんか？



③商品によっては、保冷剤・(宅配の場合は)クーラーボックスを活用するなど、保存方法の情報を正しく伝えてありますか？



■ 事件事例

飲食店で調理した弁当を喫食した者のうち、約70名が下痢や腹痛などの症状を呈しました。調査したところ、弁当に入っていた複数のおかずから**ウエルシュ菌が検出**。食中毒菌を検出した鶏肉の煮物は**提供2日前に調理し常温で2時間以上かけて放冷後**、冷蔵庫で保存されていたことが判明しました。更に提供当日も、**常温に6時間以上置かれ再加熱することなく**盛り付けられていました。

<要因>

- ・ 様々なおかずが含まれる弁当を少ない人員で調理
- ・ 調理器具の洗浄消毒の不備
- ・ 調理品の冷却不足、常温保管による食中毒菌の増付着や増殖
- ・ 早い段階での仕込み



<参考資料> 東京都福祉保健局

ウエルシュ菌とは

- ・ 土や水の中、健康な人や動物の腸内など自然界に幅広く生息している細菌。食品では特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高く、熱に強い（100℃ 1~6時間の加熱に耐える）芽胞を形成するときに産生されるエントロトキシンにより食中毒が起こります。
- ・ 空気が嫌いな細菌のため、粘性の高い煮込み料理を寸胴鍋で作ると、鍋底の酸素濃度が低くなるためウエルシュ菌が好む環境に！

深鍋調理食品の食中毒は毎年約30件程度発生し、現状、減少の傾向がありません。また、一度に大量調理するため、1件あたりの患者数が多いのが特徴です。

<参考資料> 厚生労働省 食中毒統計



■ 必要な対策

① 清潔に盛付け・包装

手洗いを徹底し、盛付けを行う際は**食品に手が直接触れないように手袋を着用**しましょう。



② 調理する数量の管理

厨房の規模や調理能力、人員のバランスを考え**無理のない受注量**を心掛けましょう。



③ 「時間」「温度」の管理

- 肉・魚・卵などは**中心温度75°C1分以上**の加熱を厳守し、中心温度を必ず記録しましょう。
- 加熱後は深鍋などに入れたままの冷蔵保管は避け、**小分けし十分に放冷してから速やかに冷蔵保管***するようにしましょう。

※30分以内に20°C以下、60分以内に10°C以下に冷却するよう工夫することとされています。
(大量調理施設衛生管理マニュアル)

- 基本的に**前日調理は避け、再加熱はよく攪拌しながら十分に**(中心温度75°C1分以上)加熱し、記録も行いましょう。



十分な加熱を

*ウエルシュ菌は「芽胞」をつくるため、一度加熱してもゆっくり冷ますと再増殖します。
提供当日は、必ず提供直前に十分な加熱を行うようにしましょう。

④ テイクアウトの弁当は調理後、“2時間以内に食べていただく”ように口頭やシールでお客様に伝達

「いつまでに食べてほしいか」「どのように食べてほしいか」
「材料として使用する、或いは厨房内で混入する恐れのあるアレルギー情報」「何かあった時の連絡先」など**正しい情報**を伝えましょう。



*お弁当として容器包装され、製造場所以外で販売する場合には一括表示・栄養分析表示が**義務表示**となります。

エンバイロサービスでは、消費期限設定の根拠検査、栄養成分分析や計算、一括表示の作成業務を**トータルサポート**しております。ぜひ一度ご相談ください！



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