



TAKE OUT

テイクアウトを安全・安心に

飲食店の料理を、自宅に持ち帰って食べる人が増えています。
ご自宅でも安全にそして安心して、料理を楽しんでいただきたい。
そんな想いを実現するため、調理時の注意点や疑問にお答えし、おすすめの商材をご提案いたします。

⚠️ テイクアウト調理の注意点

- ✓ 常温で保存しない**
常温は最も菌が繁殖しやすいので、日陰や冷蔵で保存しましょう。食べる時は再加熱すると安全です。
- ✓ 温かい状態で販売しない**
温かい温度帯で菌は繁殖しやすいです。特に冷たいものについている菌が温められてしまうと、一気に増殖するので危険です。
- ✓ 加熱後は急冷却**
魚・肉は中心温度を75℃以上にしてから、卵は完全に火を通してから急冷却します。ご飯は冷めてから詰めること。混ぜ合わせ料理の場合は冷たい温度帯で混ぜることが大切です。
- ✓ フルーツや生野菜はそのまま入れない**
洗浄消毒し、他の食材と容器を分けましょう。
- ✓ 半生の卵料理、刺身類は入れない**
温かい料理と一緒に、半生の卵料理や刺身を入れるのは菌が増殖して危険です。
- ✓ 菌が増えやすい、食中毒をおこしやすい料理は避ける**
生野菜、刺身、卵、炊き込みご飯、おから、汁気が多いもの、常温でおいたカレーなどは避けましょう。
- ✓ 土付き野菜は同じ場所で調理しない**
土には無数に菌がいます。一緒にしてしまうと、微量でも他の食材を汚染してしまいます。
- ✓ 交差汚染を避ける**
食材同士、人と人、容器、器具、手袋などの交差によって起こる汚染に注意。

テイクアウトのQ&A

- Q** 営業許可は飲食店のままでも大丈夫でしょうか？
- A** 飲食店営業以外に、場合により新たな許可が必要になります。
気になることは保健所にご相談ください。
-
- Q** いつもの調理で大丈夫でしょうか？
- A** 安全のために、調理ごとに庖丁やまな板などを替えましょう。容器など包材の清潔な管理も徹底すること。調理人はマスクやビニール手袋、ヘアキャップを着け、衛生管理に注意します。
-
- Q** 注文の都度詰める弁当なら、温かいまま提供しても大丈夫でしょうか？
- A** 注文を受け都度調理している場合でも、温かいままでも大丈夫とは言い切れません。大丈夫が確かめるには、菌数検査や経時劣化の検証が必要です。それにより消費期限がわかります。