

飲食店でテイクアウト販売をはじめめる皆様へ

島根県観光キャラクター
「しまねっこ」
島観連許諾第6231号



テイクアウトされる食品は、店内での飲食に比べ、作ってから食べられるまでの時間が長くなるため、より一層の注意が必要です。

テイクアウトする食品も食中毒予防の3原則を守って食中毒を予防しましょう。

【つけない】

- ・手洗いの徹底
- ・調理器具の使い分け
- ・調理従事者の体調管理
(下痢、嘔吐、発熱等がある場合は調理を控えましょう)



【ふやさない】

- ・食品の作り置きはしない
- ・冷蔵10℃以下、又は
冷蔵65℃以上で保存
- ・放冷が必要な場合は、
速やかに冷却



【やっつける】

- ・中心部までの
しっかりした加熱
- ・調理器具の殺菌、消毒



【気温が高くなる夏の時期は特に注意が必要です！！】

- ・調理後の食品は常温で長時間放置しないようにしましょう。
- ・必要に応じてクーラーBOXなどを使いましょう。
- ・刺身などの生ものの提供はやめましょう。



【お客さんへの情報提供を忘れずに！！】

- ・包装された食品などには原則、食品表示が必要ですが、お客さんの注文後に詰めて販売する場合などは食品表示を省略できます。なお、省略できる場合であってもアレルギー、消費期限、保存方法に関する情報提供を行いましょう。
- ・早めに食べてもらえるよう「●●時までにお召し上がり下さい」などの情報提供を行いましょう。

島根県のホームページでもテイクアウトに関する情報を掲載しています。

島根県 テイクアウト 衛生管理

検索

飲食店の営業許可で出来ない行為もありますので
詳しくは最寄りの保健所までお問い合わせ下さい。

