

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
温蔵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



【気温の低くなる時期はノロウイルス対策が特に必要です！！】

- ・調理前やトイレの後は入念な手洗いを2回行いましょう。
- ・下痢や嘔吐等の胃腸炎症状がある場合は調理をやめましょう。
- ・刺身や生野菜などの加熱しない食品の提供はやめましょう。
- ・調理用手袋を使用し、食品に直接触れることはやめましょう。



【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。

