



出前やテイクアウトを 始めた方へ ～ 衛生管理の徹底のお願い ～

飲食店で調理した弁当などを出前やテイクアウトで提供する場合、店舗での提供に比べ調理から食べるまでの時間がかかり、より注意が必要です！

食中毒を防止するため衛生管理を徹底し、お客様には早めに食べていただくよう申し添えるなど、お伝えください。

調理・販売するときは

- 施設の調理能力を超えない範囲でできる限り短時間で調理する。
- 調理後は、衛生的な場所で十分放冷する。
- 販売時の温度管理と共に、お客さんにも温度管理の注意を促す。
- 販売量に見合った量を適切に仕入れる。



出前をするときは

- 出前に使う自動車などは清潔に保ち、容器の破損などに注意する。
- 直射日光を避け、保冷ボックスなどを利用し、温度管理を徹底する。
- 配送時間が長くなるのを避ける。

これから、気温や湿度が高くなる時期を迎えます。「つけない！」「ふやさない！」「やっつける！」の食中毒予防の3原則を徹底しましょう。

