

# テイクアウトを始める 飲食店の皆さまへ



新型コロナウイルス感染症対策の影響で、新たにテイクアウトや宅配を始める飲食店が増加しています。**食中毒を防止するため**、以下の点に注意するようにしてください。

## **食中毒対策を徹底する！**



**つけない！**

- ☐ 手洗いを徹底する。
- ☐ 従業員の体調チェックを徹底する。



**増やさない！**

- ☐ 食材や弁当の温度管理に注意する。
- ☐ **注文に応じて作る（作り置きしない）**
- ☐ **食数を増やしすぎない**



**やっつける！**

- ☐ しっかり加熱する。
- ☐ 加熱調理できるメニューにする。
- ☐ 器具の洗浄消毒を徹底する。

## **お客様へ伝えてください！**

- ☐ 持ち帰り後、すぐに食べる
- ☐ 暑くなる場所に置かないこと。とくに、車の中や日当たりのよい場所に注意する。
- ☐ ラベルなどで明記する。

## **専用の許可が必要になります。**

- ☐ 弁当やそうざいの卸行為
- ☐ デザートや生めんの製造販売
- ☐ 生魚、生肉の販売



注意を要する食品の例

静岡市保健所 食品衛生課 監視検査係  
電話 054-249-3162、3163  
FAX 054-209-0541



たべしず 検索 