

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。

- ❑ 弁当やそうざいおろしの卸行為
 - ❑ デザートや生めんの製造販売
 - ❑ 生魚、生肉の販売
- (これらを含む鍋セットなども専用の許可が必要です。)



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