

「おうちで秋田メシ！」掲載事業者の皆さまへ

テイクアウト を行う際の注意事項について

気温の上昇とともに、食中毒のリスクも高くなります。「食中毒予防の3原則」を徹底し、食中毒の予防に努めてください。

新型コロナウイルス感染症の影響により、新たにテイクアウトやデリバリーを始めた事業者様をはじめ、ご不明な点などがある場合は、管轄の保健所にご相談のうえ適切に対応させていただきますようお願いいたします。

食中毒予防の3原則

1. 菌をつけない（洗う・分ける）

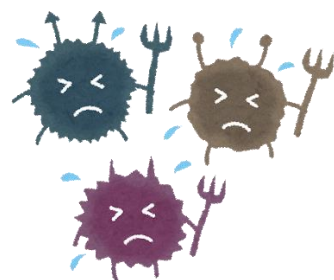
- ・調理の前は正しい手洗いを行いましょう。
- ・食品の盛り付けは、清潔な容器に、清潔な箸などを使って行いましょう。
- ・下痢、腹痛、吐き気、おう吐等の胃腸炎症状や発熱等の症状がある方は、調理作業への従事を避けてください。

2. 菌をふやさない（温度管理・迅速）

- ・弁当のおかず等は、短時間で十分に冷ましてから盛り付けましょう。
- ・調理した食品は、長時間常温で放置せず、できるだけ早く提供しましょう。
- ・外気温が高い場合は、テイクアウトを休止するか、保冷剤を提供するなどの工夫を行いましょう。

3. 菌をやっつける（加熱処理）

- ・十分に加熱された食品を提供し、生ものや半生など加熱が不十分な料理の提供は避けましょう。



- その他のポイント**
- 調理から提供までの一連の行為は、営業許可を受けた施設内で行いましょう。なお、営業許可の対象となる食品以外の食品は提供できません。
 - 提供できる商品は、注文を受けてから調理したものとなります。（作り置き提供などはテイクアウトには該当しません。）
 - お客様に対し、食中毒のリスクや食品の取扱いなど、衛生上の注意事項を十分に説明するとともに、できるだけ早く召し上がっていただく工夫をしましょう。（口頭やシール等で「速やかに召し上がりください」と注意喚起するなど。）

食品衛生に関するご相談先

秋田市 の事業者の方
秋田市保健所 衛生検査課
電話：018-883-1181

男鹿市・潟上市 の事業者の方
秋田県 秋田中央保健所 環境指導課
電話：018-855-5173