

食中毒予防のための衛生管理ポイント

テイクアウトやデリバリーでは、店内での飲食に比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなることから食中毒のリスクが高まります。

日頃の衛生管理と食中毒予防の3原則『つけない・ふやさない・やっつける』を徹底し、以下のポイントに特に注意してください。



テイクアウトやデリバリーに適したメニューの選定!!

刺身や生卵など生ものの提供はなるべく避けましょう。

肉・魚・卵などは中心部まで十分に加熱しましょう。

サラダなど生野菜を使用する場合はしっかり洗浄しましょう。



©2014 大阪府もずやん



施設規模に応じた提供食数!!

調理場の広さや調理スタッフの人数などに応じて、無理のない範囲で調理を行いましょう。

盛付けは調理場内の衛生的な場所で行いましょう。



適切な温度管理!!

熱いものと冷たいものは別々の容器に盛付けましょう。

メニューに応じて10℃以下又は65℃以上で保管・配達するよう努めましょう。



調理してから喫食までは速やかに!!

作り置きはせず、注文を受けてから調理を行いましょう。

出来上がりから2時間以内に食べることができるよう、速やかに提供・配達しまししょう。

提供・配達後は、早く食べてもらうよう案内しまししょう。



テイクアウトやデリバリーは、注文を受けてから調理し、調理後は消費者がすぐに喫食することを前提として提供・配達されるものです。

飲食店営業の許可施設であればテイクアウトやデリバリーを行うことは可能ですが、提供する食品の調理・販売方法によっては、**設備の変更や他の許可が必要となる場合があります。**

また、食品の販売方法によっては、**食品表示法に基づく表示が必要となる場合があります。**

詳細は最寄りの保健所にご相談ください。

見直そう! 君の手洗い 正しいかい?

公益社団法人大阪府食品衛生協会
標榜コンクール受賞作品



ストップ ザ・食中毒



お問い合わせは、近くの保健所へ
[大阪府保健所連絡先一覧表参照]



下痢や腹痛とともに便に血が混じった
ときは、すぐ受診しましょう。

野外活動での注意点

- 飲み水は、水沸き用ケトルなどで煮沸してから飲む。
- 弁当箱は、洗った後すぐに消毒してください。

大阪府保健所一覧

保健所名称	所在地	電話番号	所管区域
池田保健所	池田市満寿美町3-19	072-751-2990	池田市、箕面市、豊能町、能勢町
茨木保健所	茨木市大住町8-11	072-620-6706	茨木市、摂津市、島本町
守口保健所	守口市京阪本通2-5-5 (守口市庁舎8階)	06-6993-3134	守口市、門真市
四條畷保健所	四條畷市江瀬美町1-16	072-878-4480	大東市、四條畷市、交野市
藤井寺保健所	藤井寺市藤井寺1-8-36	072-952-6165	松原市、柏原市、羽曳野市、藤井寺市
富田林保健所	富田林市寿町3-1-35	0721-23-2682	富田林市、河内長野市、大阪狭山市、 太子町、河南町、千早赤阪村
和泉保健所	和泉市府中町6-12-3	0725-41-1382	和泉市、泉大津市、高石市、忠岡町
岸和田保健所	岸和田市野田町3-13-1	072-422-5683	岸和田市、貝塚市
泉佐野保健所	泉佐野市上瓦屋583-1	072-464-9688	泉佐野市、泉南市、阪南市、熊取町、 田尻町、岬町