

安全にテイクアウトを実施するための三か条

テイクアウト料理は、作ってから消費者に提供するまで時間がかかる場合が多く、食中毒発生リスクが高くなります。以下の項目を確認しましょう。



一 調理時に注意すること

- ◆ハンドソープでこまめな手洗いを行う。
- ◆特に生肉、生魚、生野菜を取り扱った後の調理器具や手は、よく洗い、他の食品への2次汚染防止を心がける。
- ◆食材は十分加熱する。（生ものは提供しない方が良い）

二 盛り付け・販売時に注意すること

- ◆作ったおかずは、よく冷ましてから詰める。
- ◆調理したものを販売する際は、高温にならないようにし、当日中（できれば2時間以内）に提供する。



三 衛生管理の記録を行うこと

- ◆調理前に調理従事者の健康状態、手指に傷などはないか確認。
- ◆使用した食材や調理した料理を2週間冷凍保存する。（検食）
- ◆衛生管理の計画作成と記録を行う。

テイクアウト用の食品表示ラベルの例をホームページで紹介しています。他にも食材ピクトグラムをダウンロードして使うこともできますので、「大分県 食品・生活衛生課」で検索してみてください。

