

食中毒予防のためのチェックリスト

出前・持ち帰り
サービス向け

気温・湿度が高くなる時期を迎えるに当たって、食中毒予防のためのチェックリストをご活用いただき、食中毒を絶対に起こさないようにしてください。

調理前に行うこと		チェック欄
1	(体調チェック) 発熱、下痢、のどの痛み、せき等の症状は、ありませんか。 (体調不良の場合は、調理に従事しないようにしましょう。)	<input type="checkbox"/>
2	(手洗いチェック) せっけんで十分にもみ洗い、アルコール消毒は、しましたか。 (手指に傷がある場合は、絆創膏で処置し、手袋をしましょう。)	<input type="checkbox"/>
3	(メニューチェック) 気温、湿度が高い時期は、生もの(サラダ、刺身等)の提供は、避けていますか。	<input type="checkbox"/>
4	(服装チェック) マスク、衛生的な服装、専用の履物を使用していますか。 (マスクは、飛沫感染を防ぐことができる布マスクでも構いません。)	<input type="checkbox"/>
調理中に行うこと		
5	(二次汚染の防止) まな板、包丁は、肉、魚、野菜などの用途別に使い分け、それらを扱った都度に十分に洗浄し、消毒していますか。	<input type="checkbox"/>
6	(衛生的な手洗い) トイレ後、盛付前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃後、食中毒予防のための手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/>
7	(食肉の加熱) 鶏肉、ミンチ肉を使った料理(ハンバーグ、つくねなど)は中心部まで十分に加熱していますか。また、生又は加熱不十分な食肉の提供は、避けていますか。(法令は遵守できていますか。)	<input type="checkbox"/>
調理後に行うこと		
8	(調理後の時間管理) 食品の調理後(加熱調理後又は冷蔵庫から出してから)30分以内を目安として提供できますか。特に、出前サービスの場合は、軒数、距離等を考慮し、30分以内に配達ができるように、工夫していますか。	<input type="checkbox"/>
9	(注文者への伝達) 注文者には、「保存を目的とした商品ではないので、提供後すぐに食べてください。」という旨を、口頭またはメモ、シール等により確実に伝えてしていますか。	<input type="checkbox"/>
その他		
10	(飲食店営業以外の許可を要する場合) 飲食店営業の許可以外に、食品の種類に応じた販売業又は製造業の許可を必要とする場合があることをご存知ですか。(保健所にご相談ください。)	<input type="checkbox"/>

	食肉、魚介類等の販売、菓子（パンを含む）、アイスクリーム類、めん類等を製造する場合は、ご注意ください。	
11	（仕出し屋の許可を要する場合） 出前サービスをするに当たって、注文があってから調理し、「出来立てをすぐ」に提供するのではなく、 まとまった量を「前もって作っておく」場合は、仕出し屋の許可を要することをご存知ですか。 （保健所にご相談ください。）	□

詳しくは、奈良市ホームページ「出前・持ち帰りサービス／仕出し屋・弁当屋の食中毒予防について」をご覧ください。（URL：<https://www.city.nara.lg.jp/site/coronavirus/71654.html>）

奈良市保健所保健衛生課 TEL 0742-93-8395