

出前・持ち帰りサービスの食中毒予防のポイント

保健所では、気温・湿度が高くなる時期を迎えるに当たって、食中毒予防のポイントをまとめました。

飲食店の事業者の皆さまは、「**食中毒予防のためのチェックリスト**」をご活用していただき、食中毒を絶対に起こさないようにしてください。

1 出前・持ち帰りサービスの範囲

出前・持ち帰りサービスとは、**客席に提供する場合と同様に、食品の調理後、直ちに、簡易な包装を施し、注文者に提供する行為**のことです。

注文があつてから調理し、「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**が必要です。

出前・持ち帰りサービスと仕出し屋・弁当屋では、食中毒予防のポイントが異なりますので、ご注意ください。

2 食中毒予防のポイント

出前・持ち帰りサービスは、食品の調理後の温度管理を行わないものであることから、食中毒を起こさないためには、「**出来立てをすぐに提供する**」という**時間管理が重要**です。

- (1) 食品の調理後（加熱調理後又は冷蔵庫から出してから）**30分以内の提供を目安**とすること。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、工夫すること。
- (2) 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**により確実に伝えること。
- (3) 気温、湿度が高い時期は、**生もの（サラダ、刺身等）の提供は控える**こと。
- (4) 出前・持ち帰りサービスにより提供する食品によっては、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りますので、保健所にご相談ください。**

- (例) 「菓子製造業」 レストランで自家製のケーキ、パン等を販売する場合
「食肉販売業」
「ソース類製造業」) 焼肉屋で食肉、自家製の焼肉たれを販売する場合
「めん類製造業」 ラーメン屋で自家製の麺を販売する場合

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

Mail shokuhin@city.nara.lg.jp