

## テイクアウトやステーション形式での 弁当等の調理・販売について

これからの季節は暑い日も増えますので、食中毒予防のため、以下の点に注意しましょう。

### 1 調理

- ・受注数量は、設備や人的能力等に応じた範囲にしてください。
- ・**体調不良の人は、調理に従事しないでください。**
- ・調理従事前、トイレの使用後、盛付けの前には、**十分な手洗い**を行ってください。
- ・加熱調理しない食材は、取扱いに十分注意するとともに、洗浄が可能なものは十分に洗浄してください。
- ・加熱調理する食材は、**中心部まで十分加熱（75℃1分以上）**してください。
- ・食品を容器に詰め合わせる際は、**十分に冷ましたあと**行ってください。
- ・食品に直接素手で触れないよう、できるだけ**使い捨て手袋**を使用しましょう。
- ・原材料の納品伝票、**弁当のメニュー、製造数、販売数、配達先、配達時間等を記録**に取って保存しましょう。
- ・検食を保管しましょう（冷蔵で72時間）。



### 2 販売・配達

- ・販売や配達の際は、食品の**適切な温度管理**を行ってください。
- ・必要に応じ、**保冷車、保冷库、アイスボックス等**を使用してください。
- ・調理終了してから販売終了までの**時間を、適切に管理**してください。
- ・お客様には、**早めに食べるよう、シールの貼付や受渡し時の声かけ**などで促してください。
- ・食品に含まれるアレルギーに関する問い合わせに対応できるようにしておいてください。



### 3 その他

- ・生の食肉や鮮魚介類等の販売を行う場合や、菓子、麺、そうざい等の製造販売（インターネット等を利用した通信販売を含む）、他の製造者から仕入れた食品を小分け販売する場合等は、**営業許可の追加**が必要となることがあります。
- ・調理した食品をステーションなど店頭以外の場所で販売する場合は、食品表示法に従い、個々の弁当に「名称」、「原材料（アレルゲン、食品添加物含む）」、「消費期限」、「保存方法」、「製造者及び製造場所」等の表示が必要です。



#### 〈 表示の例 〉

透明な容器に入れた弁当の場合

名称	唐揚げ弁当
原材料名	ご飯（国産）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、その他おかず（小麦・卵・大豆・えびを含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、着色料（赤 106）、香料、甘味料（カンゾウ）
消費期限	2020.5.1 15時
保存方法	直射日光を避け、なるべく涼しい場所に保存
製造者	〇〇〇食品株式会社 金沢市●●●●●●

時間は、記載することが望ましいです。

#### ※アレルゲン

特定原材料 7 種類：

**えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）**

特定原材料に準ずるもの 21 種類：

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

#### 新型コロナウイルス感染防止対策も忘れずに

対策の一例

- ・密閉、密集、密接の3密を避ける  
並ぶ列や客席について、人と人の距離を確保する  
換気をしっかり行う  
マスクを着用する
- ・従業員に発熱や咳、のどの痛みなどが無いか確認する
- ・テーブル、座席、ドアノブなど手の触れる場所をアルコール又は次亜塩素酸ナトリウムで消毒する
- ・利用者が手の消毒をできるようにする

詳しくは厚生労働省のQ & Aや、事業者団体のガイドラインなどを参照ください <https://corona.go.jp/>（内閣官房HP）

（担当）

金沢市保健局保健所 衛生指導課  
食品安全対策室

TEL 076-234-5112

FAX 076-220-2518

eishi-s@city.kanazawa.lg.jp