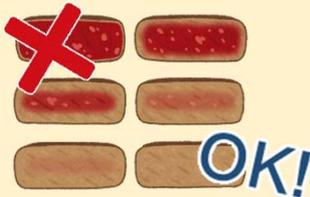


# テイクアウト・デリバリー の食中毒にご用心!

テイクアウトでの食中毒が発生しています

テイクアウトやデリバリーによる販売は、店内で食べてもらう場合に比べて、食べるまでの時間が長く、食中毒のリスクが高くなります。気温や湿度が上がる梅雨～夏は、食中毒菌が増えやすい時期であり、一層の衛生管理が必要です。

しっかり加熱



肉、魚、卵などは中心部までしっかり火を通しましょう

加熱後は急冷却



ゆっくり冷ますと菌が爆発的に増加! ポテトサラダ等の混ぜ合わせも一度冷ましてから

常温に置かない



常温、直射日光下では菌が増殖します。冷蔵保管を基本に、店頭販売は室内か日陰で

作り置きしない



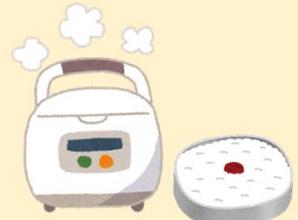
仕上げの調理は提供当日に! 前日からの持越しは控えましょう



いつもの衛生管理に  
プラスの対策



冷ましてから蓋



温かいまま蓋をすると結露し細菌が増えやすくなります

施設に見合った  
食数を



製造能力を超えた量の受注は作り置きなどの原因に! 客席での盛付もNGです

すぐ食べるよう  
アナウンス



ラベルシールや店頭POP、口頭で確実なアナウンスを

高リスクメニュー  
は避ける



生ものはなるべく避けて! 提供する場合※は温かいものと別容器に。野菜は消毒を

※刺身の陳列販売には魚介類販売業の許可が必要です

テイクアウト・デリバリー販売で

## 特に注意が必要な食中毒菌

### ウェルシュ菌

**煮込み料理等の大量調理に気を付けて！  
加熱しても死なない芽胞形成菌**

ヒトや動物の腸管、土壌など、自然界に広く存在し、食品では特に食肉が汚染されていることが多い菌です。

この菌は、「芽胞」という熱に強い殻を作るので、沸騰させた鍋の中でも生き残ります。12～50℃で増殖が可能で、さらに酸素が少ない状態が重なると爆発的に増え、食べて6～18時間後に下痢や腹痛を引き起こします。カレーや煮込み料理などが原因となることが多いです。



### 予防方法

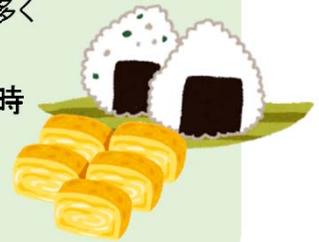
- ・作り置き(長時間の常温保管)をしない
- ・やむを得ず保管するときは、小分けして急速に冷却し、再加熱は十分に行う

### 黄色ブドウ球菌

**健康な人の手にも潜んでいる?!  
おにぎりなど手作業の多い食品に要注意**

ヒトや動物の皮膚・消化管などに広く存在し、特に手の傷や手あれ部分に多く潜んでいます。健康な人でも20～30%が持っていると言われています。食品中で増殖すると、100度で加熱しても消えない毒素を出し、食べて数時間で激しい嘔吐などを引き起こします。

あらゆる食品が原因となりますが、特におにぎり・サンドイッチ・ケーキなど、手作業の多い食品での食中毒が見られます。



### 予防方法

- ・手袋等を使用し、食品に直接触らない
- ・手に傷があるときは、なるべく調理をしない
- ・調理後は常温に置かず、速やかに冷却する



**通販**など、店内・テイクアウト・デリバリー以外での調理品の提供には**飲食店以外の営業許可や届出が必要です**。  
また、**家庭での調理が必要な食品**(生肉、生魚、生めん等)の販売にも**別途許可や届出が必要な場合があります**。

ご不明な点はお電話、または窓口にてご相談ください

横浜市 中福祉保健センター 生活衛生課 食品衛生係 / 中区役所別館(区役所隣)4階411番窓口

☎ 045-224-8337 [na-syokuhin@city.yokohama.jp](mailto:na-syokuhin@city.yokohama.jp)