



気温が上がり、湿度が高くなる前にぜひ、ご確認ください。

飲食店テイクアウト調理の注意点



監修：浅井裕子

(株)anemosu アネモス青果

元・中食専門誌「デリそうざい」編集長

www.bento-takeout.jp

STOP 食中毒キャンペーン事務局

1. 常温でおかない

常温はもっとも菌が繁殖しやすい。屋外など陽のあたる常温の環境は菌が増殖します。

日陰 & 冷蔵で保存します。再加熱前提で味も工程も考え直しましょう。

2. 温かいままで販売しない

「温かい」という中途半端な温度帯がいちばん菌が繁殖しやすい。

もっとも危険なのは温かいものと冷たいものが一緒に詰め合わさっていること。

冷たいものに付着している菌が温められて爆発的に増殖します。

結露するような状態はもっとも危険です。



3. 加熱したら急冷却する

ごはんは冷めてから詰めましょう。魚肉は中心温度 75℃以上にしてから急冷却します。

卵は完全に火を通して急冷却します。混ぜ合わせ調理する時には温かいものもいったん冷却してから、

他の食材と和えましょう。冷たい温度帯で混ぜることが大切です。

4. 刺身、半生の卵料理は入れない

温かいごはんや料理と一緒に刺身、半生の卵料理を入れるのは大変危険です。

5. 生野菜、フルーツはそのまま入れない

生の野菜、フルーツ、ハーブなどをそのままテイクアウト容器に入れないようにします。

まず洗浄消毒。そのうえで他の食材と容器を分けます。

レタスなどサラダ葉野菜は包丁など金属でカットした面から経時変化で褐変するため、

カット野菜は水でカットして消毒された市販品を使うほうが安全です。

また、自家製ドレッシングは離水しやすいです。離水すると菌の温床となります。



6. 土つきの野菜は同じ場所で調理しない

土つきの野菜の土には菌が無数にいます。別のシンク、別の包丁、別の場所で別の人が処理します。

段ボールにも注意。荷受けした食材を段ボールごと冷蔵庫に入れてはいけません。

微量でも菌がついていて、他の食材を汚染してしまいます。



7. 交差汚染を避ける

人と人、食材同士、調味料の容器、器具などとの交差によって起こる汚染に注意。

手袋経由の汚染もあります。作業手順、レイアウトと動線を整理しましょう。

8. 食中毒になりやすい、菌数が増えやすい料理を避ける

卵、おから、生野菜、刺身、炊き込みごはん。

汁気の多いもの（微生物が発生しやすい「自由水」が多い）。

常温でおいたカレーなど。





飲食店テイクアウトの Q & A



監修：浅井裕子

(株)anemosu アネモス青果
元・中食専門誌「デリそうざい」編集長
www.bento-takeout.jp
STOP 食中毒キャンペーン事務局

Q. 営業許可は飲食店のままで大丈夫？

A 飲食店営業以外に**新たな許可が必要な場合があります**
■(魚介類の食材そのもの、食肉加工品、パン、菓子、酒類、
自家製のたれなど、冷凍品の配送、袋詰めにした加工品など)。
保健所にご相談を。



Q. 「つくりおき弁当」ではなくて、 注文の都度詰めるなら、 温かいお弁当を出しても大丈夫？



A あらかじめ容器に詰めてふたをして陳列して売る
■(テイクアウトとして用意する) 場合と、
注文して都度調理する(持ち帰り商品)と分けて、
都度調理なら温かくても OK と言えるのかといえば、
全部が OK ではありません。
大丈夫か確かめるには、菌数検査、経時劣化の検証をしましょう。
持ち帰って喫食までの時間(消費期限)がわかります。
細心のご注意を。

Q. いつもの調理で大丈夫？

A チェックポイントを確認し、
■**マスクとビニール手袋**(食品対応品)、
ヘアキャップを着用しましょう。
安全のために野菜、土つき野菜、魚介、肉、加工品の
調理ごとに包丁、まな板などを替えます。
包材の清潔な管理にも注意します。

