

知って
得する!

たべもの安全情報

令和5年10月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課
食品衛生第一担当 (0428 - 22 - 6141)
食品衛生第二担当 (042 - 596 - 3113)

テイクアウトやデリバリーでの食品の取扱いに注意しましょう!

最近よく見かける、テイクアウト(持ち帰り)やデリバリー(宅配)。

これらは便利なサービスではありますが、調理してから食べるまでの時間が長く、「販売する側」、「利用する側」の双方での衛生的な取扱いが食中毒予防の鍵を握っています。



食中毒予防に大切なのが「**つけない**・**ふやさない**・**やっつける**」の3原則。今回は、実際に起きた食中毒事例をもとに、テイクアウトやデリバリーにおいて注意すべきポイントを解説します。

～実際に起きた事例：調理従事者の手指を介した黄色ブドウ球菌食中毒～

勉強会で提供された弁当が原因で起きた事例です。

何が原因で、どうすれば防ぐことができたのか、考えてみましょう。

元気
いっぱい!



弁当は、調理した飲食店とは異なる宅配業者によって宅配されました。

飲食店は、弁当を十分に放冷していない状態で宅配業者に手渡しました。

宅配業者は保冷剤入りの箱に弁当を入れて、お客さんに届けました。

お客さんは、2時間半以上常温で保管したのちに弁当を食べ、3名が、おう吐や下痢をしてしまいました。

その後の検査で、弁当の残品・調理従事者の手指・患者のふん便から黄色ブドウ球菌が検出され、手指から黄色ブドウ球菌を検出した調理従事者は、素手で食材をカットしていたことがわかりました。



出来立てだから、冷ましてから
ふたをした方が良いのでは…??

常温で放置されていたけど、
気にせず食べてもいいかな…??



★ ポイント①

手指から黄色ブドウ球菌を検出した調理従事者は、素手で具材のカットをしていた

→手を介して調理品が汚染された可能性があります。

対策：つけない！



- ・適切なタイミングで手洗いを実施しましょう。
- ・直接、食品に手が触れないように、盛り付けの際は手袋を着用しましょう。
- ・手指に切り傷がある人は、傷口を介して食品を汚染する可能性があるため、食品に触れる作業を行わないか、手袋を着用しましょう。

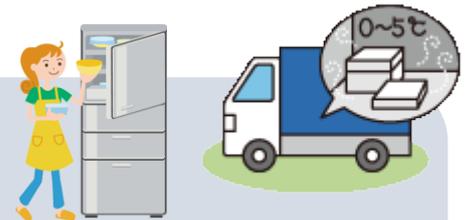
★ ポイント②

・飲食店は、弁当を十分に放冷していない状態で宅配業者に手渡していた

・2時間半以上常温で保管していた

→温かい状態で弁当を宅配業者に渡したため、十分に保冷されなかった可能性、温度管理が不十分で、食中毒菌が増殖した可能性があります。

対策：ふやさない！

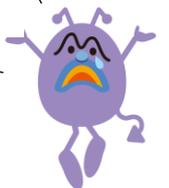


- ・食中毒菌の増殖を防ぐために、食品は **10℃以下** または **65℃以上** で保管します。
- ・テイクアウトやデリバリーをする際は「十分に放冷してからふたをする」、「宅配業者に温度管理を徹底するよう伝える」など、工夫が必要です。また、お客さんには「速やかに食べるよう」伝達しましょう。

～テイクアウト・デリバリーを利用する消費者の方は、以下の点に注意しましょう～

- ・食べる前の手洗いを徹底しましょう(つけない)。
- ・食品を購入したら、すぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保管し、食中毒菌の増殖を抑えましょう。(ふやさない)。
- ・再加熱する際は、中心部までしっかり加熱しましょう(やっつける)。

うわ～！
やられた～



食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」(東京都の食品安全情報サイト)

・知って安心～トピックス～：https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報：<https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>