

# あらたにテイクアウト・ デリバリーを始める方へ

東京都南多摩保健所 生活環境安全課 食品衛生担当  
(所管地域 多摩市、稲城市、日野市)

# 営業許可を確認しましょう

**内容によっては、あらたな許可が必要な場合があります。**

→図面、おおまかなレシピ、表示見本等を準備して  
事前連絡の上、保健所にご相談ください！

(例) 飲食店営業の許可施設が、これまで  
店内メニューとして提供していた  
お惣菜を他店で販売したい



# お弁当を作る時の注意点

- **テイクアウト・デリバリーに適したメニュー**を選びましょう
- **調理能力を超えない製造量**にしましょう
- 食材は**中心部まで十分に加熱**しましょう
- 調理済の食品は**適切に温度管理**を行い、速やかに提供しましょう

**微生物の増殖しやすい温度帯**(特に約20℃～50℃)に食品を長時間置くのは**危険**です



手洗い・消毒は  
念入りに！



# お客様に情報提供をしましょう

お客様の健康を守るために必要な情報は確実に伝えましょう

- アレルゲン
- 消費期限
- 保存方法

このほか、販売方法によっては食品表示法に基づく表示が必要な場合があります



# 配達時の注意点

- 運搬に用いる自動車や運搬容器は**清潔**にしましょう
- 運搬中の**温度管理を徹底**しましょう
- **配達時間が短時間**になるようにルートを設定しましょう



# 食中毒事例

飲食店で調整した弁当を喫食した**74名中60名**が、  
喫食当日の午後8時30分から翌日午後1時にかけて、  
**下痢、腹痛等**の症状を呈しました。

## 【弁当の内容】

だし巻き卵、ニンジンサラダ、ゆでスナップエンドウ、  
鶏肉(甘辛)、鶏肉(うす塩)、大根漬物、  
玄米入りごはん、貝のだし汁、ホットケーキ、キウイ



調査の結果、患者の便と弁当の残品(複数のおかず)から  
ウエルシュ菌が検出され、営業停止処分となりました。

# 食中毒事例

この事例では、下記のような食品の取り扱いがありました。

- ▶ 飲食店で調理された弁当の具材の中には、**提供日の2日前に調理**されたものがあった
- ▶ 弁当の調理後、**常温に長時間**置かれていた

## ウエルシュ菌食中毒対策

- ▶ 前日調理、室温調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く提供する
- ▶ 一度に大量に加熱調理したときは、小分けするなど工夫して急速に冷却し、ウエルシュ菌の増殖しやすい危険温度帯(特に約20℃～50℃)の時間を短くする



# 参考資料

- 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について  
(薬生食監発0508第2号 令和2年5月8日)



- テイクアウトや宅配された弁当等により発生した食中毒事例  
(東京都福祉保健局 食品衛生の窓)

