



# たべもの安心ねット 第91号

(令和4年6月発行)

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当  
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

ホームページもご利用を！

多摩立川保健所



## テイクアウト・デリバリーを安全に利用するために

自宅でお店の味を気軽に楽しめるテイクアウトやデリバリーはとても人気です。しかし、取扱い方によっては、食中毒につながる可能性があります。本号では、テイクアウトやデリバリーの利用時に注意する点をまとめました。

### 利用時のポイント

#### テイクアウト

##### 【購入時】

- ・食べきれない量だけ購入しましょう。
- ・温度管理がされていない状態で販売されている商品の購入は避けましょう。
- ・寿司等の生ものを購入する場合、冷蔵ケース等で温度管理しているものを購入しましょう。



##### 【運搬時】

- ・自宅に持ち帰る場合は速やかに持ち帰りましょう。
- ・寿司等の生ものを持ち帰るときは、保冷剤など適宜利用しましょう。



#### デリバリー

##### 【購入時】

- ・食べきれない量だけ注文しましょう。
- ・自宅までの配達に時間がかからない距離のお店にしましょう。



購入後は

①速やかに食べましょう。

②常温で放置するのはやめましょう。

ポイント 1

### 速やかに食べましょう



食中毒菌の中には増殖すると**再加熱しても殺菌できないもの**もあります。

食中毒菌が増えないうちに食べましょう。

ポイント 2

### 常温で放置するのはやめましょう



約20℃～50℃は食中毒菌が増殖しやすいです。冷蔵庫等に入れましょう。

すぐ食べない場合、冷蔵庫等に入れ、10℃以下で保管しましょう

## 実際にあった食中毒

飲食店で持ち帰り弁当を購入し、自宅で食べた方から嘔吐、下痢をしたと保健所へ連絡がありました。保健所へ連絡を入れたこの方は、**弁当を購入後、台所に放置していました**。また、この飲食店の持ち帰り弁当を喫食した他の方で、**購入後3時間以上経過してから食べた**方も同じような症状になっていることがわかりました。

従業員の手指と弁当の副菜からは**黄色ブドウ球菌**が検出されました。また、従業員の中に手荒れやばんそうこうをしていた方がいたことから、従業員の手から汚染されたものと推測されました。

〈調理時に汚染〉



〈購入後、常温放置〉

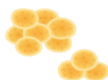


〈喫食後、嘔吐等〉



## 常温で放置すると危険な食中毒菌

### 〈黄色ブドウ球菌〉



黄色ブドウ球菌は手指等に存在しています。特に手指に切り傷や化膿巣がある人が食品に触れたりすることで食品を汚染します。

常温で放置すると菌が増殖し、エンテロトキシンという毒素をつくります。この毒素が人に危害を及ぼします。

**菌自体は熱に弱いですが、この毒素は熱に強く、100℃で20分加熱しても分解しません。**

### 〈腸炎ビブリオ〉



腸炎ビブリオは海水に存在するため、主に鮮魚介類やその加工品が原因食品となります。

**この菌は常温で放置すると急速に増殖を始めます。逆に10℃以下ではほとんど発育しません。**

これらの菌は「常温」で「長時間放置」することで食中毒を起こします。

①購入後は、速やかに食べましょう。

②常温で放置するのはやめましょう。