

令和2年5月25日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会長

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

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記のことについては、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課長から次のとおり依頼がありましたので貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

令和2年5月21日付け神奈川県生活衛生課長依頼概要

新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、一般的な飲食店が、新たに持ち帰りや宅配等のサービスを開始する事例が増えているが、持ち帰りや宅配については、店内での喫食に比べて調理から喫食までの時間が延長することに加え、特にこれからの季節は気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まる。

そのため、神奈川県ではホームページ等でこれらの注意喚起を行ってきたが、本日、持ち帰り弁当を原因とする食中毒事案が県内で発生した。

については、一般衛生管理の徹底に加え、別紙の衛生管理事項について十分注意願いたい。

(神奈川県ホームページ)

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)

https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/200508_takeout.html#

(持ち帰りや宅配食品に関する衛生管理事項)

持ち帰りや宅配食品に関する衛生管理として、一般衛生管理に加え次の事項について注意をお願いいたします。

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約 20～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は 65℃以上の保存）を行うこと
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷材の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

なお、詳しくは、管轄する保健福祉事務所等に御相談ください。