
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.224 2020/5/11

1 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

5月8日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県知事等宛標記通知を出した。これは、今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する事例が増えている状況が見受けられることから、各都道府県等において新たに持ち帰りや宅配等始める飲食店営業者に対して、一般衛生管理の徹底に加え、留意事項を指導するとともに、消費者に対しても、これら食品は速やかに喫食するよう注意喚起するもので、留意事項は次のとおり。

- ・ 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℃以上での保存）を行うこと
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、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
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000628784.pdf>