
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.231 2020/6/15

1 飲食店における持ち帰り・宅配品の衛生管理等 について (その2)

6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等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。これは5月8日食品監視安全課長名をもって出された通知に係るものでその主な内容は次のとおり。

各都道府県等におかれては、様々な媒体を通じた注意喚起や立入による監視指導等に取り組んでいただいているところですが、昨今、持ち帰りや宅配の弁当等を原因とする食中毒事件の発生が散見しています。

この状況を受けて、別紙のとおり、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前、デリバリー）等のサービスを開始する飲食店業者向けの注意喚起のリーフレットを作成しましたので、適宜御活用の上、引き続き、これら飲食店業者の御指導方、よろしく願いいたします。

リーフレットの主な内容。

新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ
衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。

こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000639489.pdf>