

飲食店等でのテイクアウトについて

飲食店営業の皆様へ

新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策の影響をうけ、県内の保健所には飲食店等におけるテイクアウト（持ち帰り等）について、多くの相談が寄せられています。飲食店営業許可を取得している店において、テイクアウトを始める時は、次の点にご留意ください。

- 受注数量は、設備、人的能力等に応じた範囲内にしてください。
- 利用者（消費者）へ、購入後はすぐに食べるよう伝えてください。
- **常温放置は危険です。**温度管理に気をつけましょう。
- アレルゲンの質問に対応できるようにしてください。

（例：卵、乳、小麦、落花生、えび、そば、かに等）



○ 衛生上の注意点

◇ **いつもの衛生管理**を徹底しましょう。

- ・ 厨房を整理整頓する、体調不良者は調理しない、こまめに手を洗う、アルコール等で手指を消毒する、手袋やマスクを着用する、食材を適温で保管する、まな板や包丁などの調理器具を清潔に保つなど、食中毒予防のために実施している衛生管理を徹底してください。
- ・ 加熱する食品は中心部まで十分に加熱し、放冷が必要な食品は速やかに放熱する。また、非加熱の食品の提供はできるだけ避けましょう。

◇ **喫食までの時差**に要注意！

- ・ テイクアウトは店内提供と異なり、実際に食べるまで時差がありますので、いつも以上に衛生的に食品を取り扱う必要があります。常温保存中に食中毒菌が増殖しないように温度管理を徹底し、喫食までの時間を短くすることが重要です。

※ 詳しくは、弁当及びそうざいの衛生規範（昭和54年6月29日付け環食第161号厚生労働省環境衛生局食品衛生課長通知）を参考にしてください。

■ 次の場合は、**新たに許可**が必要な場合があります。必ず事前に保健所にご相談ください。

- ・ 卸行為を行う場合。
- ・ 別の場所（すでに営業許可を取得している施設以外）で調理する場合。
- ・ 肉や魚などの食材をそのまま販売する場合など。

詳しくは、最寄りの熊本県保健所 衛生環境課までお尋ねください。

有明保健所 ☎ 0968-72-2184	宇城保健所 ☎ 0964-32-0598
山鹿保健所 ☎ 0968-44-4121	八代保健所 ☎ 0965-33-3198
菊池保健所 ☎ 0968-25-4135	水俣保健所 ☎ 0966-63-4104
阿蘇保健所 ☎ 0967-24-9035	人吉保健所 ☎ 0966-22-3108
御船保健所 ☎ 096-282-0016	天草保健所 ☎ 0969-23-0172

熊本市内に営業所がある方は、熊本市保健所（☎096-364-3188）にお尋ねください。