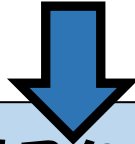


デリバリー・テイクアウト食品を販売する方へ

弁当などのデリバリー・テイクアウト食品は、店内で食事するよりも調理してから喫食するまでの時間が長くなります



食中毒リスクが高い！！



以下の点に注意して食中毒防止に努めましょう！

- 施設、設備、人員に応じた量を製造しましょう
- 生もの（サラダ・刺身等）や加熱不十分な食品の提供は避けましょう
- 中心部まで十分加熱しましょう
- 調理後食品の温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を適切に行いましょう
 - ・食中毒菌発育温度（約20～50℃）を避けるための調理後の速やかな放冷
 - ・保冷・保温ボックスによる販売、配達
 - ・持ち帰り時の保冷剤の使用等
- 購入者に対し早めの喫食を呼びかけましょう



※食品の種類・提供方法によっては新たな営業許可等が必要な場合があります。ご不明な場合は事前に保健所までご相談ください。

食品表示について

事前に容器に詰めた食品は、原則として食品表示が必要です

表示が必要な項目

- 名称 ○原材料名 ○添加物 ○アレルギー ○消費期限
 - 保存方法 ○製造者氏名及び製造所所在地 ○栄養成分表示
- 等



宇和島保健所生活衛生課 ☎0895 (28) 6108