

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-27	株式会社クイックパック	0564-59-3525

27

テイクアウト

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

テイクアウト



飲食店の料理を、自宅に持ち帰って食べる人が増えています。
ご自宅でも安全にそして安心して、料理を楽しんでいただきたい。
そんな想いを実現するため、調理時の注意点や疑問にお答えし、おすすめの
商材をご提案いたします。

！テイクアウト調理の注意点

- 常温で保存しない**
 常温は最も菌が繁殖しやすいので、日陰や冷蔵で保存しましょう。
 食べる時は再加熱すると安全です。
- 温かい状態で販売しない**
 温かい温度帯で菌は繁殖しやすいです。特に冷たいものに付いて
 いる菌が温められてしまうと、一気に増殖するので危険です。
- 加熱後は急冷却**
 魚・肉は中心温度を75℃以上にしてから、卵は完全に火を通して
 から急冷却します。ご飯は冷めてから詰めること。混ぜ合わせ料理
 の場合は冷たい温度帯で混ぜることが大切です。
- フルーツや生野菜はそのまま入れない**
 洗浄消毒し、他の食材と容器を分けましょう。
- 半生の卵料理、刺身類は入れない**
 温かい料理と一緒に、半生の卵料理や刺身を入れるのは菌が増殖
 して危険です。
- 菌が増えやすい、食中毒をおこしやすい料理は避ける**
 生野菜、刺身、卵、炊き込みご飯、おから、汁気が多いもの、常温で
 おいたカレーなどは避けましょう。
- 土付き野菜は同じ場所で調理しない**
 土には無数に菌がいます。一緒にしてしまうと、微量でも他の食材
 を汚染してしまいます。
- 交差汚染を避ける**
 食材同士、人と人、容器、器具、手袋などの交差によって起こる汚
 染に注意。

テイクアウトのQ&A

- Q** 営業許可は飲食店のままでも大丈夫でしょうか？
- A** 飲食店営業以外に、場合により新たな許可が必要になります。
 気になることは保健所にご相談ください。
- Q** いつもの調理で大丈夫でしょうか？
- A** 安全のために、調理ごとに庖丁やまな板などを替
 えましょう。容器など包材の清潔な管理も徹底す
 ること。調理人はマスクやビニール手袋、ヘア
 キャップを着け、衛生管理に注意します。
- Q** 注文の都度詰める弁当なら、温かいまま提供しても大丈夫でしょうか？
- A** 注文を受け都度調理している場合でも、温かいま
 ま大丈夫とは言い切れません。大丈夫が確かめ
 るには、菌数検査や経時劣化の検証が必要です。
 それにより消費期限がわかります。