

仕出し屋・弁当屋の食中毒予防のポイント

保健所では、気温・湿度が高くなる時期を迎えるに当たって、食中毒予防のポイントをまとめました。

飲食店の事業者の皆さまは、「**食中毒予防のためのチェックリスト**」をご活用いただき、食中毒を絶対に起こさないようにしてください。

1 仕出し屋・弁当屋の範囲

仕出し屋・弁当屋は、まとまった量の弁当を前もって調理しておく業態であり、調理後、提供までに一定の時間を要するところが、出前・持ち帰りサービスとは異なります。

このため、仕出し屋・弁当屋の追加の施設基準（上乘せ基準）により、衛生的な配ぜん台（盛付台）の設置が義務付けられ、調理後の盛付及び放冷作業を行う必要があります。

出前・持ち帰りサービスと仕出し屋・弁当屋では、食中毒予防のポイントが異なりますので、ご注意ください。

2 食中毒予防のポイント

仕出し屋・弁当屋は、調理後、提供までに一定の時間を要するので、食中毒を起こさないためには、調理後の食品の冷却及び消費までの温度・時間管理が重要です。

- (1) 加熱処理したものは、直ちに、冷却すること。
(冷却方法)
小分けや流水、氷水などで、速やかに冷却できるように工夫すること。
冷却後は、速やかに冷蔵庫に保存すること。
(冷却温度の目安)
 - ① 30分以内に20℃付近、または、1時間以内に10℃付近に冷却する
(大量調理施設衛生管理マニュアル)
 - ② 2時間以内に21℃以下に、さらに4時間以内に5℃以下に冷却する
(米国FDA フードコード2017)
- (2) 気温、湿度が高い時期は、**サラダ、卵焼、切身のハム及びソーセージ、生鮮魚介類の刺身等の提供は控えること。**
- (3) 生食用の野菜及び果物は、特に十分洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌した後、流水で十分にすすぎ洗いをする事。
殺菌には、次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）又はこれと同等の効果を有する次亜塩素酸水等を用いること。
- (4) **盛付**は、衛生的な配ぜん台（盛付台）で、**できる限り、短い時間**で行うこと。
配ぜん台（盛付台）の大きさに基づく許容を超える数量の注文は受け付けないこと。
- (5) 弁当の主食と副食は、調理パンなどを除き、それぞれ別の容器に入れることが望ましい。なお、**主食と副食を同一容器に入れる場合は、主食も放冷後、盛り付けること。**
- (6) **検食を保存すること。**

同一内容の食品を同時に**50食以上調理**する飲食店営業にあつては、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、**-20度以下で2週間以上保存**すること。

上記の条件に満たない場合であっても、調理済みの食品を食品ごとに50グラム以上ずつ清潔な容器に入れ、**10℃以下で72時間以上保存**するよう努めること。

(7) 弁当は、**直射日光及び高温多湿を避けて保存**すること。なお、そうざいは、10℃以下または65℃以上で保存することが望ましい。

(8) 弁当等の消費期限は、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（厚生労働省・農林水産省）を参考とし、科学的・合理的な根拠に基づいて、客観的に設定する必要があること。なお、弁当の消費期限については、必要に応じ、時刻も記載すること。

弁当等を低温で保存しない場合、一般的に、2時間を超えると、細菌の増殖が活発になるため、**弁当等に入れる食品は、冷蔵保存下を出てから消費まで、最大でも2時間以内とすること。**

(9) 店頭等にて弁当等を陳列して販売する場合には、**食品表示法に基づく食品表示**が必要であること。

詳しくは、奈良市ホームページ「出前・持ち帰りサービス／仕出し屋・弁当屋の食中毒予防について」をご覧ください。(URL : <https://www.city.nara.lg.jp/soshiki/97/71654.html>)

奈良市保健所保健衛生課

TEL 0742-93-8395

Mail shokuhin@city.nara.lg.jp