

薬生食監発 0508 第 2 号  
令和 2 年 5 月 8 日

各  $\left( \begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$  衛生主管部 (局) 長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

### 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等のサービスを開始する事例が増えている状況が見受けられます。

持ち帰りや宅配については、店内での喫食に比較して調理してから喫食までの時間が延長することに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。

つきましては、各都道府県等におかれては、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対して、一般衛生管理の徹底に加え、下記の事項に留意して実施するよう指導するとともに、消費者に対しても、これら食品は速やかに喫食するよう、注意喚起方よろしくをお願いします。

なお、仕出しについては、施設基準に、放冷のための室又は設備の設置を規定している都道府県等もありますが、一般的な飲食店営業者から新たに仕出しを行いたい旨の相談があった際は、緊急事態宣言発令下という今般の特殊事情に鑑み、食品衛生上支障がない範囲において、既存施設を工夫して活用することで施設基準に合致しているもののみならず等、施設の状況に応じた弾力的な運用の検討をお願いします。

## 記

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10℃以下又は65℃以上での保存）を行うこと  
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること