

新型コロナウイルス感染予防を踏まえた飲食店でのテイクアウト対応の留意点

【要旨】

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、飲食店においてテイクアウト等のサービスを新たに開始する事例が増えてきています。そのような状況下において、5月8日、厚生労働省が通知を発出し、飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等に係る留意点を示しました。

本レポートでは、本通知の内容を踏まえ、新たにテイクアウト等のサービスを開始するにあたっての留意点や対応策について解説します。

1. 飲食店におけるテイクアウト等のサービス開始に伴う食中毒リスクの懸念

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、これまでは店舗で消費者に食事を提供していた飲食店が新たに持ち帰り（テイクアウト）や宅配（出前）等（以下、「テイクアウト等」という）のサービスを開始する事例が増えていきます。

しかしながらテイクアウト等については、店内での喫食に比べ調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、夏場に向けての気温や湿度の上昇により、食中毒菌の増殖等に伴う食中毒のリスクがさらに高まるおそれがあります。

こうした状況を踏まえ、厚生労働省は5月8日に「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等」（<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000628784.pdf>）を都道府県等に対し通知し、「一般衛生管理の徹底に加え」、以下の5つのポイントに留意して事業者に対して指導することを求めています。以下では、ここで示された5つのポイントについて解説します。

「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等」より抜粋

- ・ 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
- ・ 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

2. 厚労省「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等」を踏まえた事業者がとるべき対応

- (1) 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）

鮮魚介類等の生ものをテイクアウト等のメニューとして提供する場合、調理から喫食までの時間が

通常よりも長くなることから、その間に食中毒菌が増殖し、食中毒リスクが高まることが懸念されます。

このため事業者としては、メニュー検討段階において、生肉、生卵、刺身、サラダ等の類の使用を避けることが求められます。

(2) 施設設備の規模に応じた提供食数とすること

一般に飲食店では、客の注文ごとに都度調理・提供するのに対し、新たに弁当や総菜を販売するような場合では、事前に大量に調理した上で、販売するまでの間、大量に保管するケースが生じます。この場合、施設設備の規模によっては、原材料、仕掛品、完成品等の保管のための場所が確保できず、十分な衛生管理が行われないおそれがあります。

想定される不十分な衛生管理の例

- ・ 原材料保管の際、冷蔵／冷凍庫の容量が不足し、常温保管される。
- ・ 常温で保管する原材料（野菜等）も保管庫ではなく、不衛生な場所（床や軒先）に保管される。
- ・ 事前に仕込みを行いつつ、一部のおかずなどを調理して準備したものが、常温や不衛生な場所で保管される。
- ・ 完成品の置き場がなく、直射日光が当たる場所や軒先等の不衛生な場所（汚染区）に保管される。

このため事業者としては、施設設備の能力や保管スペースの広さ等を踏まえて、安全が担保される範囲内で可能となるメニューや提供食数をあらかじめ把握・検討しておくことが求められます。

(3) 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること

前述の通り、新たに弁当や総菜を販売するようになった場合は、事前に大量に調理せざるを得ないケースがあります。この場合、同時かつ大量に加熱する必要があるため、今まで通りの調理の温度や時間では、中心部まで加熱されないおそれがあります。

そこで、事業者としては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」（公益社団法人日本食品衛生協会発行）等を参考に、中心部の目視（色合いの変化）や触感（弾力）、沸騰していることの確認、食品の中心温度の確認等、中心部の加熱状態のチェックを入念に行うことが望まれます。

(4) 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

テイクアウト等においては、調理後、喫食までの間に、しかるべき温度管理が行われていないと、残存する食中毒菌が増殖し、食中毒リスクが高まることが懸念されます。特にこれから夏場を迎えるにあたって、調理した食品の温度管理は大変重要となります。

このため事業者としては、調理後から販売までの間、および販売後から消費者が喫食するまでの間のそれぞれ時間帯について、適切な温度管理が必要となります。本通知では、温度管理の方法として、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を示していますが、このほかにも、調理済み食品を繰り返し加熱・冷却することでウェルシュ菌等の耐熱性菌が増殖するため、注文に応じ必要な量だけ小分けして再加熱する等の工夫も求められます。

(5) 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
テイクアウト等では、消費者が食品の購入後にどこかに長時間立ち寄るなど、消費者による温度管理がおろそかになることにより、結果的に食中毒菌が増殖し、食中毒リスクが高まることが懸念されます。

そこで、事業者としては、消費者に対し、喫食までに一定の時間が経過することによる食中毒リスクの情報を確実に伝えることが求められます。口頭の説明はもちろんのこと、確実な伝達という意味では、シールの貼付等による情報提供が望ましいといえます。また単なるリスク喚起にとどまらず、必要に応じて、喫食時間の制限等も明示するとよいでしょう。

3. その他留意すべき事項

新たにテイクアウト等をはじめるとあたっては、上記の食中毒リスクに加え、以下の点についても留意が必要です。

(1) 営業許可証

基本的に、消費者に店内メニューとして提供している食品をテイクアウト等することは、現在の飲食店営業許可のもとでも可能です。一方、メニューにない食品や、店内メニューであっても、販売の方法・規模によっては、新たな許可が必要になる場合があります。

(2) 食品表示

新たにテイクアウト等を行う場合、飲食店での提供と異なり、食品表示法に基づく表示についても留意が必要です。販売する商品や販売形態によって求められる対応が異なることから、「食品表示基準Q&A（最終改正令和2年3月27日消食表第90号）」の「別添弁当・惣菜に係る表示」等を参考にしながら、しかるべき対応を行うことが必要です。

おわりに

なお、今回示された「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等」については、テイクアウト等を行う場合の取り組むべき内容や条件を具体的かつ網羅的に示したものではありません。新たにテイクアウト等をはじめると場合には、通常の飲食店事業とは異なるリスクや対応すべき事項がさまざま生じますので、不明点等があれば所轄の保健所に事前に確認したうえで、対応していくことが望まれます。

以上

2020.05.18

2. 厚労省「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等」を踏まえた事業者がとるべき対応

(1) 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）
鮮魚介類等の生ものをテイクアウト等のメニューとして提供する場合、調理から喫食までの時間が通常よりも長くなることから、その間に食中毒菌が増殖し、食中毒リスクが高まることが懸念されます。このため事業者としては、メニュー検討段階において、生肉、生卵、刺身、サラダ等の類の使用を避けることが求められます。

(2) 施設設備の規模に応じた提供食数とすること

一般に飲食店では、客の注文ごとに都度調理・提供するのに対し、新たに弁当や総菜を販売するような場合には、事前に大量に調理した上で、販売するまでの間、大量に保管するケースが生じます。この場合、施設設備の規模によっては、原材料、仕掛品、完成品等の保管のための場所が確保できず、十分な衛生管理が行われないおそれがあります。想定される不十分な衛生管理の例

- ・ 原材料保管の際、冷蔵／冷凍庫の容量が不足し、常温保管される。
- ・ 常温で保管する原材料（野菜等）も保管庫ではなく、不衛生な場所（床や軒先）に保管される。
- ・ 事前に仕込みを行いつつ、一部のおかずなどを調理して準備したものが、常温や不衛生な場所で保管される。
- ・ 完成品の置き場がなく、直射日光が当たる場所や軒先等の不衛生な場所（汚染区）に保管される。