

# 安全にテイクアウト販売を行う 3つのポイント

## ポイント① 温度管理

- ・ 温かい料理（カレー等）は温かいうちに食べてもらうよう呼びかけましょう。
- ・ 常温で提供される料理（和え物等）は調理後すぐに放冷しましょう。
- ・ 販売時にも直射日光及び高温多湿を避けましょう。

## ポイント② 販売メニュー

- ・ 生もの（魚の刺身等）の提供は避けましょう。
- ・ 加熱せずに提供する野菜や果物は流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム液で殺菌しましょう。

## ポイント③ 調理・盛付

- ・ 調理前及び盛付前には必ず手洗い、消毒をしましょう。
- ・ 盛付は異物混入や二次汚染を防止するために清潔な場所で行いましょう。

・ 新型コロナウイルスの感染防止に努め、安全な食品を提供しましょう。

・ その他気になることは必ず最寄りの保健所に相談しましょう。

鳥取市保健所 生活安全課 TEL 0857-30-8552

中部総合事務所 生活安全課 TEL 0858-23-3117

西部総合事務所 生活安全課 TEL 0859-31-9321