



テイクアウト・お弁当の 違いと衛生管理について

前橋市保健所 衛生検査課 食品衛生係

テイクアウトとは？



客の求めに応じて調理した料理を店外へ持ち出すこと

【例】 自動車に乗りながら注文が可能なドライブスルー



テイクアウトでない場合は？

- ・ 客の求めに関係なく、事前に調理しておいた料理を店外へ持ち出すこと

【例】 お弁当



- ・ 原材料である（調理の必要性のある）生鮮食品等を持ち帰ること

【例】 生肉、生魚

テイクアウトとお弁当の違い

「飲食店の外に料理を持ち出す」点は共通だが……

テイクアウト

客からの注文を受けてから調理する

お弁当

客からの注文を受ける前から、事前に調理する

テイクアウトの利点は？

- ・ お店の味を自宅で楽しめる
- ・ 客の求めに対して柔軟に対応できる



お弁当の利点は？

- ・ お店の味を自宅で楽しめる
- ・ 飲食店の都合の良い時間帯、スタッフの人数等、店側のペースで調理ができる



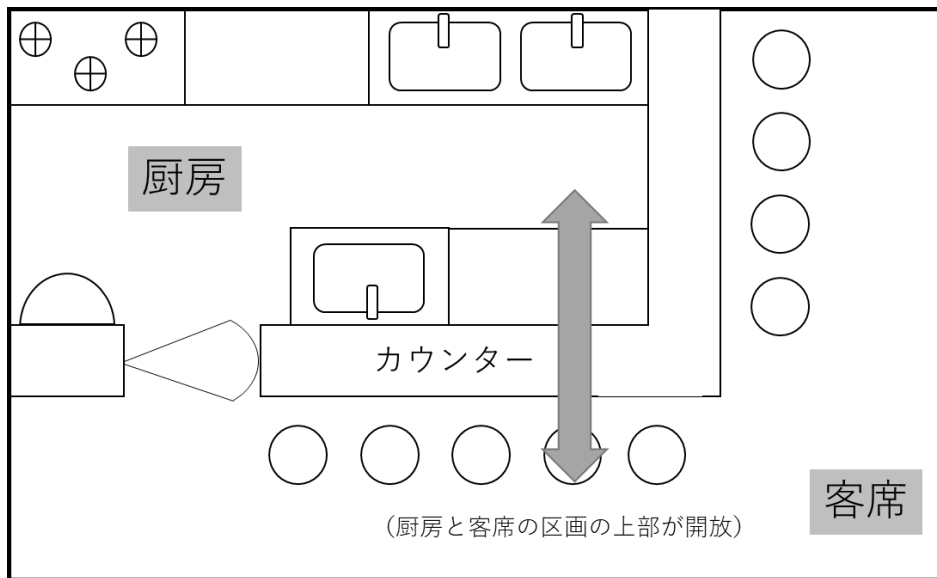
テイクアウトの欠点は？

- ・ 調理をしてから、客が喫食するまでに時間がかかる
→食中毒原因菌が増殖するリスクの増加
- ・ 客の要望（客席より多い注文食数等）にできるだけ応えようとして、施設設備の規模以上の調理を行う
→キャパオーバーとなり、衛生管理の徹底が不十分となる

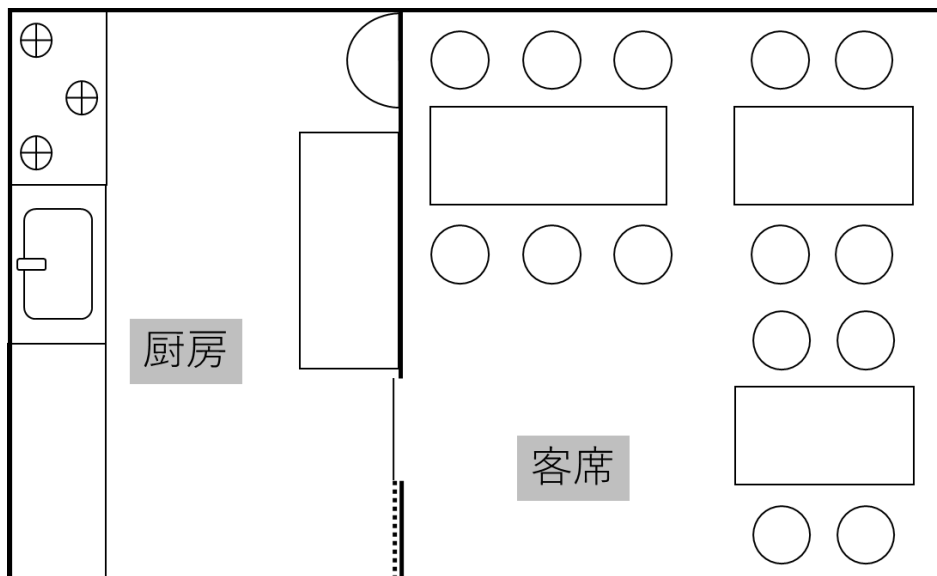
お弁当の欠点は？

- ・ 調理をしてから、客が喫食するまでに相当な時間がかかる
→食中毒原因菌が増殖するリスクの増加
- ・ より衛生的に調理する必要があることから、オープンキッチンでの調理は認められない
(完全区画のキッチンでの調理が必要)
- ・ 事前に調理して容器包装することにより、食品表示が必要になる (客にとっては利点)





- オープンキッチン
お弁当の製造不可



- 完全区画のキッチン
お弁当の製造可能

食中毒原因菌が増殖する条件

- ・ 温度

食中毒菌の発育至適温度帯
約 20°C ~ 50°C



- ・ 水分



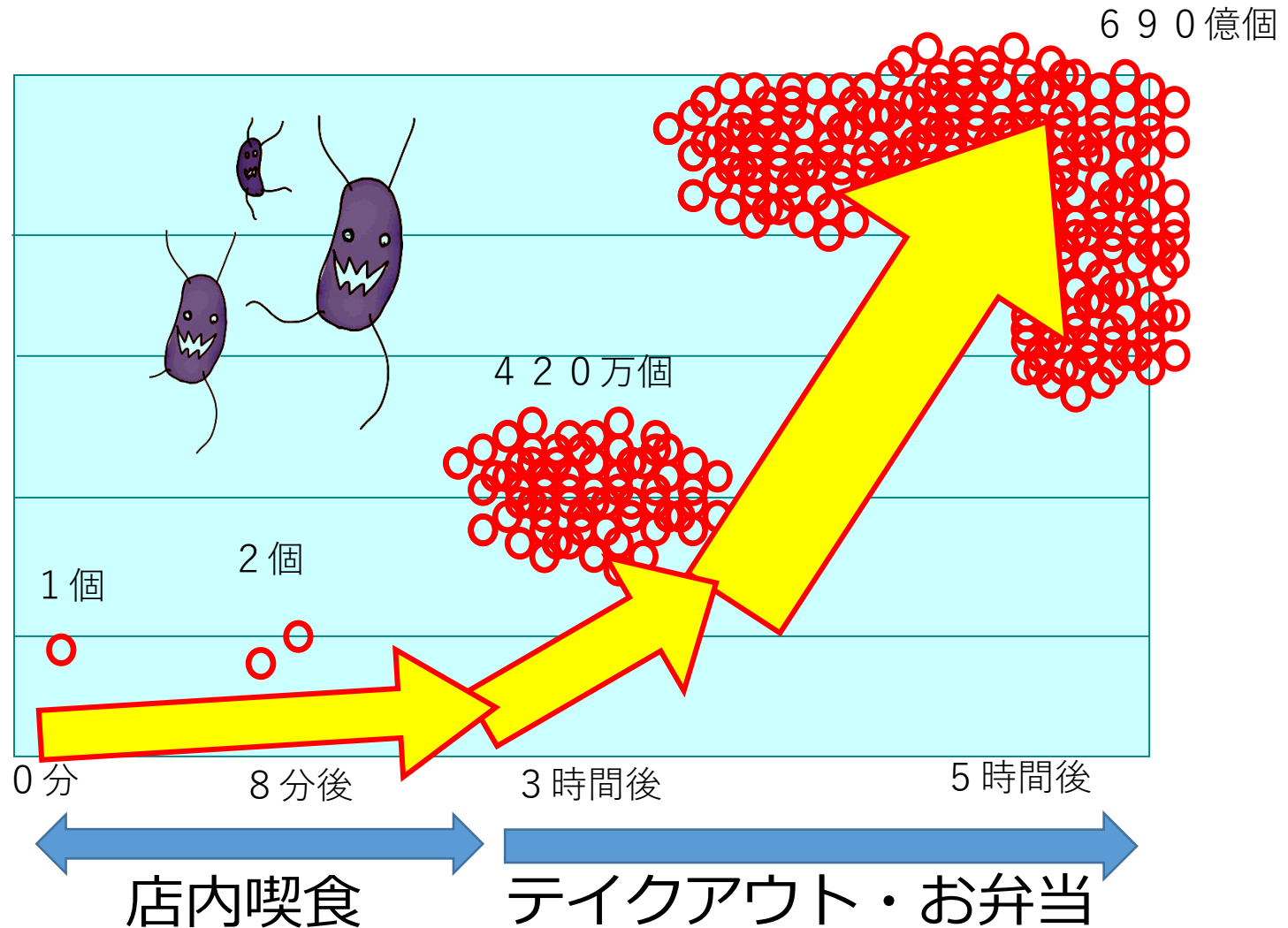
水分活性 0.9 以下で細菌増殖を阻止できる

- ・ 栄養

- ・ 時間



細菌の増え方（イメージ図）



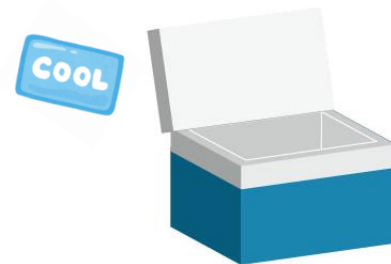
欠点を利点にする方法

- ・客に対し、調理後、喫食までの時間が長くなればなるほど食中毒のリスクが増加することを説明し、速やかに喫食するよう注意喚起する

- ・加熱調理後、速やかに食中毒菌の発育至適温度帯をすりぬけるため、小分けしたり、氷水を使用し放冷する



- ・テイクアウト時に保冷剤や、保冷・保温ボックスを使用して、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）にならないようにする



欠点を利点にする方法



○衛生管理の不徹底とは？

- ・ 手洗いの方法が不適切で、調理済み食品を汚染
- ・ 大量に調理することで加熱が不十分
- ・ 冷蔵庫内の整理整頓が煩雑になり、食材の交互汚染がおこったり、十分に冷却されなくなる
- ・ 調理器具の洗浄及び消毒が不十分で、食品を汚染

欠点を利点にする方法

○手洗いの方法

つついっしょしていませんか？



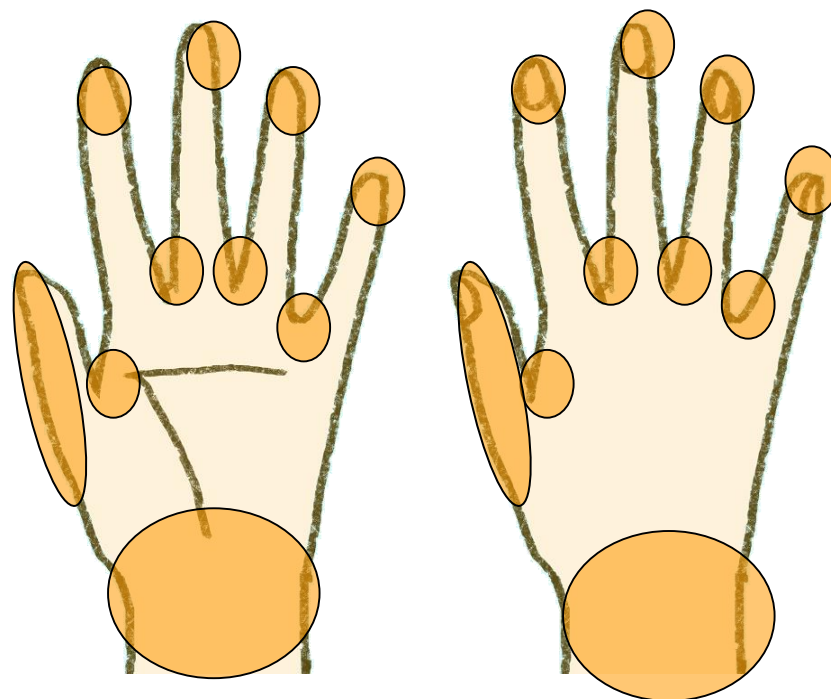
- 手をぬらすだけ
- 水ですすぐだけ
- 石鹼をつけても良くこすらずに流すだけ
- 調理中に食器洗剤で軽く洗うだけ
- 洗わず、アルコール等で消毒するだけ

欠点を利点にする方法

○手洗いの方法

汚れが残りやすいところ

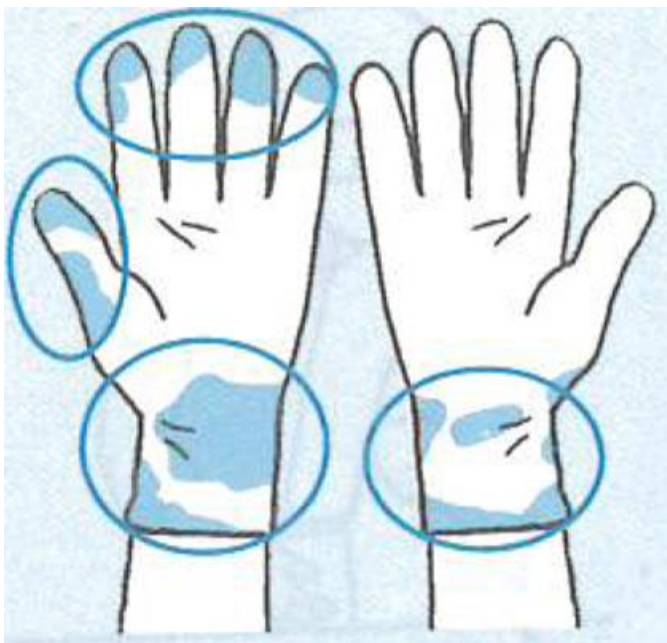
- ・ 指先や爪の間や指の間
- ・ 親指の周り、手首
- ・ 手のしわ



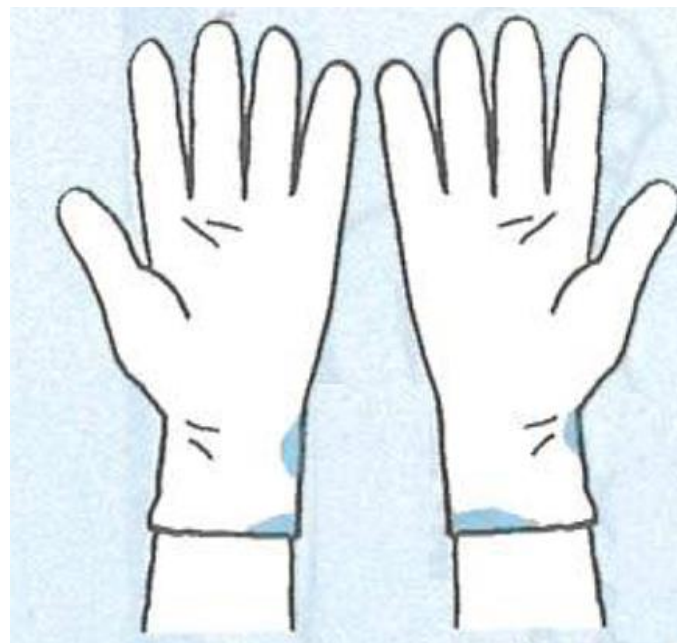
欠点を利点にする方法

○盛付時、使い捨て手袋を使用する

※使い捨て手袋の着用は、手洗い実施後に行うこと



手洗いせずに手袋着用



石けん使用で、30秒2回
の手洗い後の汚れ

○使い捨て手袋を着用する上での日常的な注意点

長時間の使用を避ける

理由：手に細菌（黄色ブドウ球菌等）汚染があった場合
手袋内部温度は体温くらいで、湿度は約100%になるため、手袋を長時間交換しないと、細菌が増殖する。さらに発汗があれば増殖した細菌が手袋内に広がり、手袋にピンホールやシール不良箇所があれば食中毒に直結する



○使い捨て手袋を着用する上での日常的な注意点

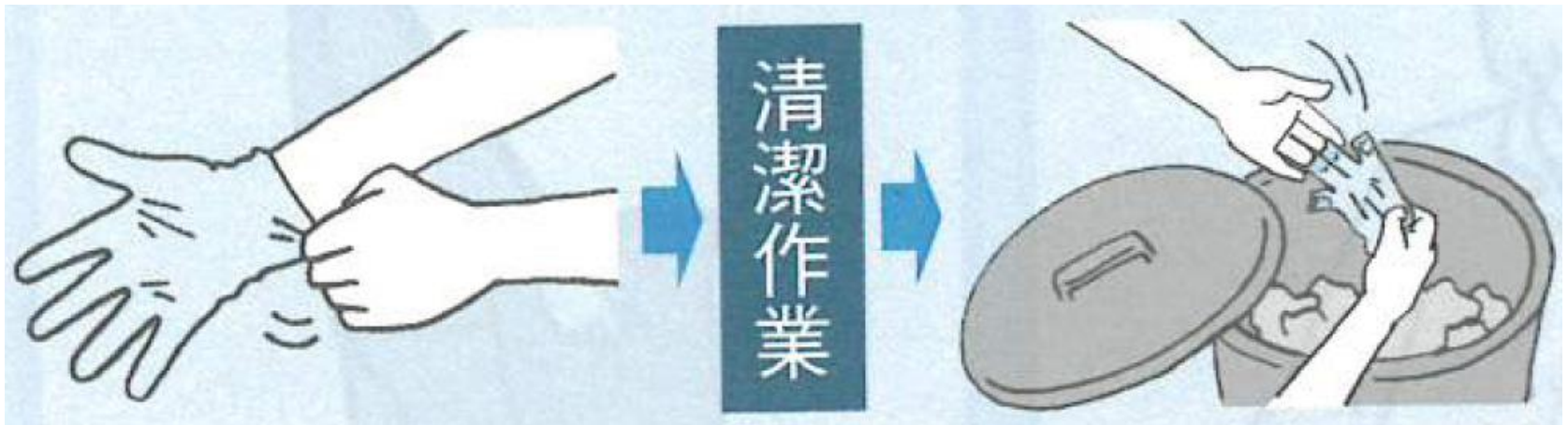
長時間の使用を避ける

理由：盛付作業とそれ以外の作業を連続して行う場合
盛付作業中に、消毒していない器具、設備などに触る、不要な調理器具を片付ける、調理帽やマスクをつけ直す等の作業を行うと、手袋を介して食品を二次汚染させてしまうおそれが発生

「短時間使用の手袋を廃棄するのはもったいない」という意識はもたない
→食中毒を発生させてしまった時の損失の方が桁違い

○使い捨て手袋の着脱方法について

使用後の手袋表面が調理台や調理器具を汚染させないように、片方の手袋の端をつまんで反転させながら脱ぎ、その手袋をつまんだ状態のまま、脱ぎ終わった手指で反対の手袋の端をつまんで反転させ、両方の手袋をまとめて直接ごみ箱に廃棄



脱いだ手袋は汚染していると考え、作業台の上に放置しない

欠点を利点にする方法

○十分な加熱を確認する方法

- ・ 中心温度計を用いて測定する
中心部が75℃で60秒以上
(ノロウイルスの場合は
85～90℃で90秒以上)



- ・ 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する

欠点を利点にする方法

○冷蔵庫内の整理整頓



欠点を利点にする方法

○調理器具の衛生管理



- 包丁、まな板などの器具、容器は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意する
- 調理器具は十分こすり洗いし、消毒を行う
- 洗浄後はよく乾燥させて、保管庫などで衛生的に保管する



食中毒の原因は？

主な原因は、「細菌」と「ウイルス」

「細菌」

温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖



その食べ物を食べることにより食中毒を引き起こす

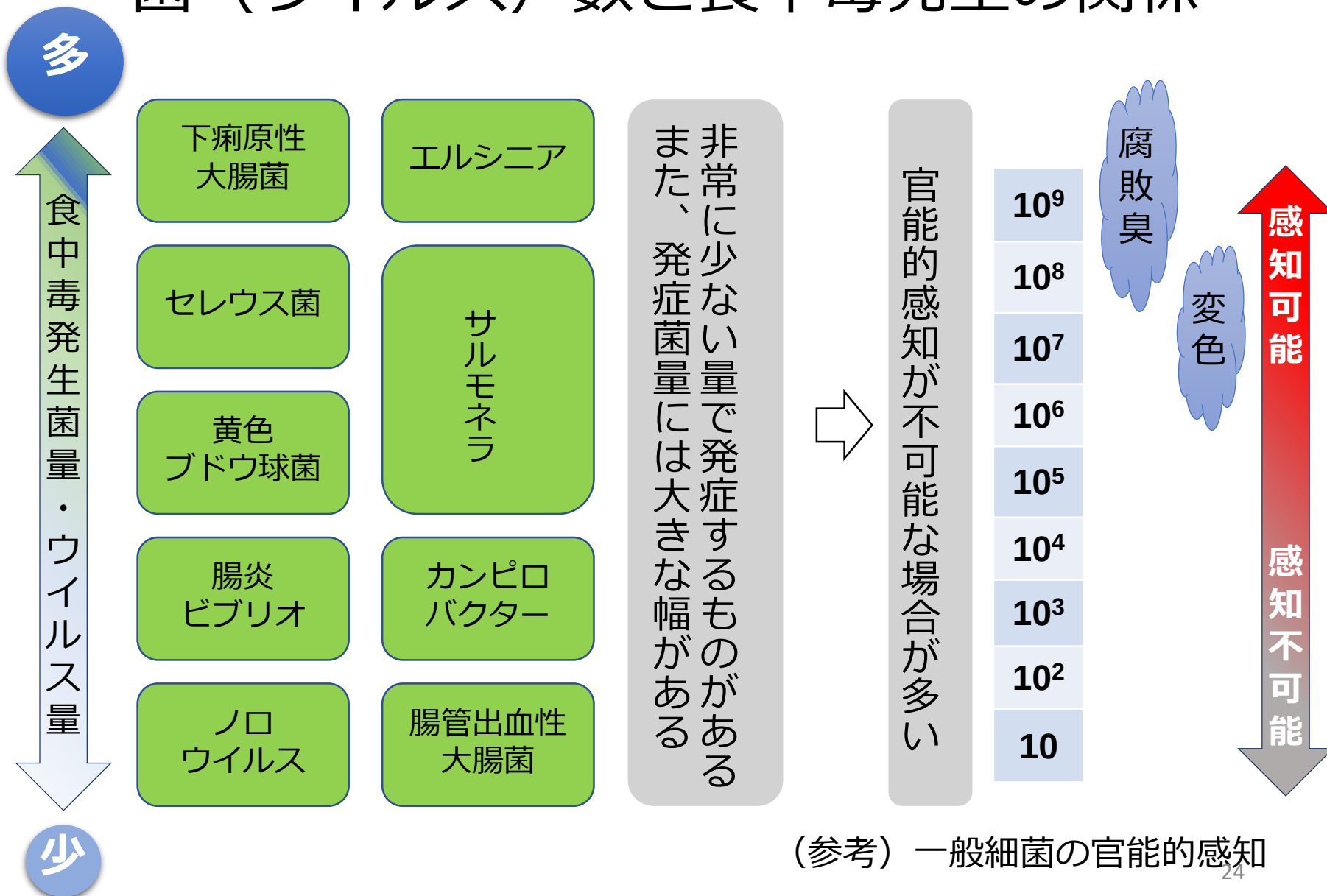
「ウイルス」

低温や乾燥した環境中で長く生存。食べ物の中では増殖しないが、食べ物を通じて体内に入ると・・・



人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こす

菌（ウイルス）数と食中毒発生の関係



腸管出血性大腸菌

【原因食品】

生肉あるいは加熱不十分で
あった焼肉やハンバーグ、
汚染された生野菜

【潜伏期間】

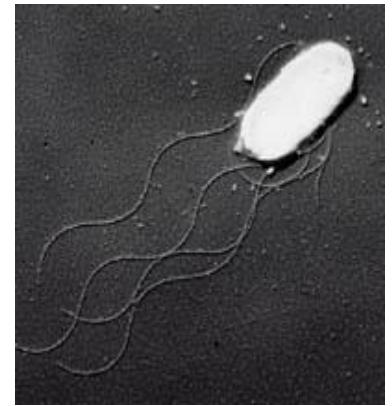
2～7日間（潜伏期間が長い）

【主症状】

激しい腹痛、水様便→血便（鮮血）

【予防・対策】

- ・ 生野菜はよく洗い、必要に応じ殺菌を行い、流水で十分すすぎ洗いを行う。
- ・ 食肉は中心部まで十分加熱する。



東京都健康安全研究センター

黄色ブドウ球菌

【原因食品】

弁当、おにぎり、和菓子等

【潜伏期間】

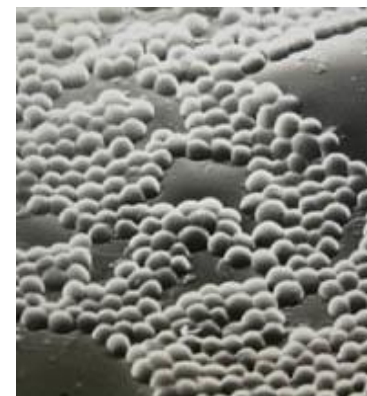
1～5時間（平均3時間）

【主症状】

吐き気、嘔吐、腹痛、下痢

【予防・対策】

- ・ 手指に切り傷や化膿創のある人は、食品に直接触れたり調理しない。
- ・ 10℃以下で保存するなど、菌に増殖する機会を与えない。



東京都健康安全研究センター

サルモネラ属菌

【原因食品】

加熱不足の卵、肉、生卵等

【潜伏期間】

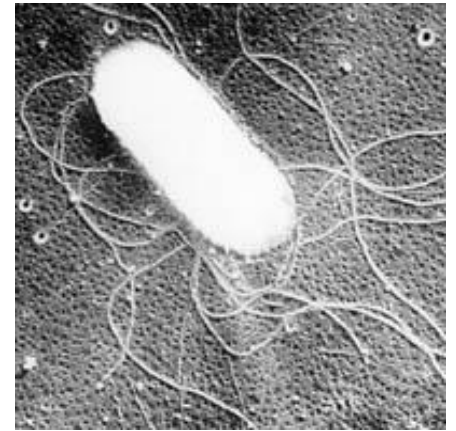
5～7 2時間

【主症状】

腹痛、下痢（水溶性、粘血便）、発熱

【予防・対策】

- ・ 鶏卵は常に新鮮なものを使用し、割卵後は手を洗い、直ちに調理する。
- ・ ねずみ、ゴキブリ等の駆除をする。

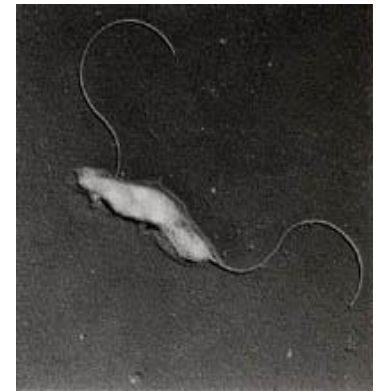


東京都健康安全研究センター

カンピロバクター

【原因食品】

鶏料理（加熱不十分な鶏肉）、
生レバー



東京都健康安全研究センター

【潜伏期間】

2～7日間（潜伏期間が長い）

【主症状】

発熱、倦怠感、吐き気、下痢（水様性）等

【予防・対策】

- ・ 生肉を取扱った後は、十分に手指を洗淨する。
- ・ 加熱不十分な食肉あるいは食肉等の生食を避ける。

ウェルシュ菌

【原因食品】

前日調理したスープ、カレー、煮物

【潜伏期間】

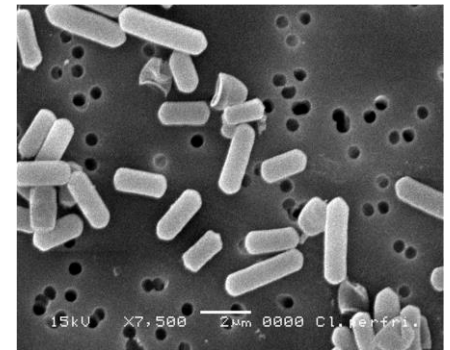
6～18時間

【主症状】

下痢、腹痛

【予防・対策】

- ・調理後、速やかに食べる。（2時間以内）
- ・再加熱の際、かき混ぜながら十分加熱する。
（芽胞は一般的な加熱では死滅しない）
- ・大量の調理には特に注意が必要。



参考：食品安全委員会事務局



セレウス菌

【原因食品】

チャーハン、ピラフ、スパゲティ

【潜伏期間】

嘔吐型 平均 1 時間

下痢型 8～16時間

【主症状】

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛

【予防・対策】

- ・ 米飯やめん類を作り置きしない
- ・ 室温に放置しない
- ・ 能力以上の調理をしない



参考：食品安全委員会事務局

ノロウイルス

【原因食品】

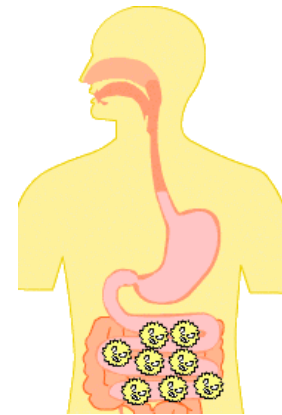
ノロウイルスに汚染された食品、二枚貝

【潜伏期間】

24～48時間

【主症状】

吐き気、嘔吐、下痢、腹痛



【予防・対策】

- ・適切な手洗いをする。（うがいも有効）
- ・体調不良者は従事しない。
- ・従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要。
- ・塩素系薬剤を使用して消毒する。

しっかり衛生管理で 食中毒予防！

