

これから テイクアウトや デリバリーを はじめる方へ



©岡山県「ももっち・うらっち」

1.

テイクアウトやデリバリーに適したメニューを選定しましょう

鮮魚介類等の生ものの提供は避けましょう。サラダに用いる野菜などはしっかり洗浄し、必要に応じて消毒しましょう。

2.

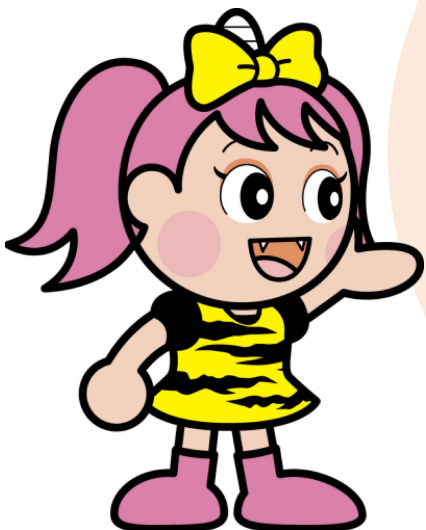
加熱が必要な食品は中心部までしっかりと加熱しましょう

食品の中心部までよく加熱し、中途半端に温かいものは食中毒菌が増殖してしまうため、加熱後速やかに冷ましましょう。また、お客さんにも速やかに食べるよう注意喚起しましょう。

3.

施設の規模に応じた提供数にしましょう

テイクアウトやデリバリーメニューの調理は、店内飲食よりも厨房を広く使います。施設規模に応じた提供数にしましょう。



©岡山県「うらっち」



©岡山県「ももっち」