

## ■参考資料 ～ご一読ください～

### 【テイクアウト/デリバリー事業を始めた事業者の皆様へ】

外出自粛要請をうけて、この数か月の間に初めてテイクアウト/デリバリー事業を始める企業が増加してまいりましたので、トラブル防止のための施策を下記に記したいと思います。どうか皆様のお役に立てますように！

#### ①賠償責任保険(飲食物)への加入をお勧めします。

万が一食中毒が発生してしまった場合などに大変有効です。お店の広さと年商によって加入金額が変わりますので、ご興味がある方は一度WEBで調べてみてください。

#### ②マスクとビニール手袋とメッシュキャップの着用

現在マスクをしている方は多いのですが、ビニール手袋の着用をしているのは大手企業が多く、個人店ではまだ浸透していないところが多いようです。しかし、手には常在菌が沢山あり、切り傷やさかむけがあると、黄色ブドウ球菌という菌が大量に食品に付着します。黄色ブドウ球菌はご飯(おにぎりなど)を栄養源とするため、テイクアウト/デリバリー事業の際には最も注意すべき菌です。ビニール手袋の着用で防ぐことができます。また、髪の毛等の異物混入を防ぐためにもメッシュキャップの着用も有効です。

#### ③厨房から鉛筆、画鋏(がびょう)の撤廃

鉛筆を厨房に置いておくのは大変危険です。予期せぬタイミングで鉛筆の芯が折れて食品に入ってしまうなど思わぬ事故を防ぐためにも注意が必要です。

また、厨房の貼り紙に画鋏を使用されていることもあると思いますが、異物混入で髪の毛の次に多いのが画鋏やクリップ、ラップなどの混入です。特に画鋏は針があって大変危険です。画鋏を使用されている店舗につきましては、今後テープなどに変更すると安心です。

#### ④消費期限とアレルギーを含めた新食品表示について

いつまでに食べるべきか(本日中なのか、冷蔵庫でいつまで保存可能なのか)は示しておいた方が賢明です。

【本日中にお召し上がりください】のシールは格安で販売されています。口頭で伝えるのも有効です。

すぐ食べてもらえることを想定しても、実際にお客さまがいつ食べてくれるのか定かではありません。場合によっては長時間放置されてしまう可能性もあります。

商品を渡す際に「いつまでに食べるべきか」、「食べるまでの保存方法」をはっきりと伝えておきましょう。口頭だけでは忘れてしまうので、容器に記載、またはシールを貼るなど後からでも確認できる方法が望ましいです。

またテイクアウト/デリバリーメニューについては注文が入ってから調理することが大前提となります。製造日時および消費期限(目安:製造してから2時間程度)についても記載しておく必要があります。

アレルギー物質の表示にも気を付けましょう。

## ⑤電子レンジ対応容器かどうか、再度温める際の手順の記載

お客様がいつお召し上がりくださるかは分かりませんので、容器が電子レンジ対応かどうか、再度温める際は500Wで〇分が目安などの記載があると大変安心していただけます。ほとんどのテイクアウト容器は、本体は電子レンジ対応ですが、蓋だけレンジ不可です。お客様にも『蓋を外してラップして電子レンジにかけてくださいね』とお伝えすると丁寧です。リピーターの獲得にも有効です。テイクアウト/デリバリー事業は、目の前でお客様が召し上がらない分、リスクも大きい事業です。気を付けていても事故が起こることがあります。しかし、上記のことに気を付けるだけで、ほとんどのトラブルを防ぐことができますので、ぜひ細心の注意を払いながら実施して頂きたいと思えます！少しでも多くの事業がコロナウイルスに負けないよう、みんなで協力して頑張りましょう！

## ⑥ウエットティッシュをつける

テイクアウトであれば、手洗い場のない屋外などで口にすることもあるでしょう。こういった場合、商品そのものに問題がなくても、外から菌が入り込んで食中毒が起きてしまうこともあります。清潔な状態でお客さまが楽しめるように、ウエットティッシュなどのアルコール除菌ができるものをつけておくのがおすすめです。食中毒の予防だけでなく、サービス面でも喜んでもらえるというメリットもあります。

## ⑦保冷材をつける

テイクアウト品のなかには冷蔵保存が必須なものもあります。すぐに食べてもらえるのであればあまり問題はありませんが、持ち運びに時間がかかる場合は注意が必要です。要冷蔵商品を提供するさいにはお客さまに持ち運び時間を聞くことを忘れずに。そして、その時間にあわせた保冷剤をつけて傷みにくい状態で提供しましょう。