

テイクアウトやデリバリーをはじめた事業者さま

ちょっと待った！！

お弁当やお惣菜、
オードブルの管理
は大丈夫ですか？



はじめとした暑い場所での販売



食品の安全性に不安を
抱きながらのご提供



苦情・保証問題
経営的ダメージ

検査機関にて検証
食品衛生法の成分規格
を基に微生物レベルの
検査を実施



細菌・ウイルス・寄生虫
などの増加による腐敗・変敗



テイクアウトやデリバリーの食中毒を防止しよう！！

提供・配達

- テイクアウトの場合、提供時に保冷剤を使用する。
- デリバリーの場合、直射日光を避け、保冷箱等に入れて配達する。



お客様への説明

以下について確実に伝える。

- 概ね2時間以内に食べ切ること。
- 食品に含まれるアレルギー物質等の健康に直接関わる情報。

HACCP（ハサップ）

HACCP 3ステップ

- ① 食品衛生上の危害発生を防止するために、特に重要な工程を重要管理点とし、科学的根拠をもとに**管理するための基準**をもうける。
- ② その**管理基準**が正しく実行されているか**監視・記録**をする。
- ③ 作業工程を「見える化」することで**安全確認する取り組み**

2021年6月
完全制度化！

飲食店を含めた全食品等事業者さまは、**HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理**を導入しなければなりません。

HACCP導入による品質管理を実施している食品等事業者さまは、食品の細菌検査等、**科学的根拠をもってその品質を検証**しています。

科学的根拠をもとに**管理基準を決定**する際、是非ご利用ください。

株式会社 静環検査センター
東京食品衛生コンサルティング事業部

〒112-0004 東京都文京区
後楽1丁目2-8 後楽1丁目ビル6F

TEL：090-1568-6469（担当直通）

FAX：03-3812-3660（代表）

Email：tokyo-haccp@seikankensa.co.jp

URL：https://www.seikankensa.co.jp



HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理は、ぜひ静環検査センターにお任せ下さい！