

一般社団法人  
日本HACCPトレーニングセンター専務理事

## 杉浦 嘉彦氏に聞く

新型コロナウイルス感染症の影響により、「3密」回避の対応を迫られるなど、飲食店の在り方が大きく変化しています。コロナ禍においては店内飲食だけでは事業継続が難しく、また宅配代行も拡大していることから、大きな注目を集めているのがテイクアウトやデリバリーです。今後参入を検討している事業者も少なくない中、新たにテイクアウト・デリバリーを始める上で注意すべき点はなにか、店内飲食との違いや必要な準備などについて、一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター専務理事 杉浦嘉彦さんに伺いました。



# テイクアウト& デリバリーのリスク管理

## これからの飲食店における、安全な食事の提供とは

### STEP 1 新たにテイクアウト・デリバリーを始める前に

店内の厨房で調理した料理をテイクアウト（持ち帰り）・デリバリー（出前）で提供する場合、飲食店営業の延長で事業が開始できる場合がほとんどでしょう。しかし、開始前には、地域の保健所に連絡をしておくことが大切です。提供するメニューやデリバリー方法によっては、保健所から指導や助言を受けるケースもあります。冷蔵庫や冷凍庫の容量、容器を置くスペース、調理場まわりの空調など、厨房の環境を

再確認する必要が出てくるかもしれません。

店内飲食の場合、実は衛生管理の実践は比較的容易です。作ったその場で食べてもらえるため、適切に調理すれば事故はまず起きません。しかし、デリバリーやテイクアウトの場合、料理が完成してからお客さまが召し上がるまで時間があります。この時間の温度管理を意識することが、衛生管理で大切なポイントです。

#### POINT

- テイクアウト（持ち帰り）・デリバリー（出前）は、飲食店営業の許可により行うことができる場合が多い
- 店内飲食は料理が完成した時点で安全であれば問題は無いが、テイクアウト・デリバリーは喫食までの時間温度を考慮する必要がある



### STEP 2 テイクアウト・デリバリー実施の注意点1 ～時間と温度～

テイクアウト・デリバリーの場合は、時間と温度の管理が重要です。微生物（病原性細菌等）のリスクは食べるまでの時間と、その間の温度が原因で発生します。2時間以上保管された場合に問題が起こることが多いので、仕掛り中と提供後の時間も考慮し、デリバリーは配達距離を決め、テイクアウトの場合も持ち歩きの時間まで考慮した方が良いでしょう。

また、店内飲食の場合は席の数が厨房のキャパシティになりますが、デリバリーやテイクアウトは数の上限がなく、いくらでも注文が受けられます。そうすると、例えば卵の割り置きなど微生物が増殖しやすい状況となり、食中毒のリスクが高まります。キャパシティ以上のことをしたときに、事故は起こります。コロナ禍で下がった売上を補うために無理なオーダーを受けていると、思わぬ失敗につながる可能性もあるため注意が必要です。

#### テイクアウト／デリバリー時の注意点

|                                                                | リスク                                                                                                                    | 管理ポイント                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| テイクアウト／<br>弁当<br>オードブル                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間放置による微生物の増殖</li> <li>●不適切温度による微生物の増殖</li> <li>●異物混入</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>□いつまでに食べるべきか消費期限を明確にする</li> <li>□温度帯別に商品提供する</li> <li>□異物混入に配慮した容器を使用する</li> </ul>                                                    |
| デリバリー／<br>ハンバーガー類<br>洋食レストラン<br>メニュー<br>和食レストラン<br>メニュー<br>ピザ等 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●配達および受取り後の放置による微生物の増殖</li> <li>●不適切な包装、取り扱いによる有害物（微生物、化学品）の汚染や異物の混入</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>□異物混入に配慮した容器を使用する</li> <li>□配達できる時間を限定</li> <li>□リスクに対してデリバリーするメニューを限定する</li> <li>□適切なデリバリー方法の選定</li> <li>□デリバリーの食品取扱の衛生管理</li> </ul> |

「多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き～HACCPの考え方を取り入れて～Ver.1」より



## STEP 3 テイクアウト・デリバリー実施の注意点2 ～異物混入～

もうひとつ重要なのが、異物混入のリスク回避です。虫はニオイに寄ってくるため、お客さまがフタを開けたまま放置して虫が入り、クレームになることも。提供する食品を保護できる適切なパッケージを使用し、未開封であることがわかるようシール留めにするなどの工夫と対策が必要です。

そして、調理場にクレームのもとになるものを置かないこと。「ホッチキスの針が入っていた!」と言われたときに、「入らないように気を付けています」と答えるのと、「そもそも調理場にホッチキスがないので、入りようがありません」と答えるのとでは、説得力がまるで違います。この「入りようがない」環境づくりは、給食会社などで取り入れられている方法です。

実は食品に対するクレームは、お客さま側に原因があることも結構多いのです。特に多いのが、歯の詰め物がとれたケース。だからこそお客さまからのクレームを、未然に防ぐ取り組みを考えておくことは不可欠です。5Sに加えて、最近は洗浄と殺菌を加えた7Sという言葉も生まれていますが、一般衛生管理はHACCP以前の基本事項ですので、徹底して実践しましょう。

## POINT

●異物が「入りようがない」環境づくりでリスクを回避

●5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰) + 2S(洗浄・殺菌)の徹底は HACCP 以前の基本

## STEP 4 食品衛生管理の視点から考えるユニフォーム・衛生資材

ユニフォームも食品衛生管理上、欠かせないポイントです。すっきりとシンプルなデザインで、汚れが溜まりにくいものの方が良いでしょう。制菌加工などが施されていればより安全です。調理の現場に立つ皆さまは、ポケットにペンなどを差すのも避けていただきたい。できれば、接客係と調理係は分けるのが望ましいと思います。少ない動作で肘までまくり上げることができ、しっかり手洗いできることも大切。肘まで徹底して洗うことで、毛髪の混入も低減できます。身だしなみをきちんと整えることは衛生管理の基本。清潔なユニフォームを着ると、気持ちも

シャキッと整います。

クロス(布)は汚染を広げる要因になるので、取り扱いに注意し、皿についたソースをぬぐうなど食品のそばで使うもの、手を拭くもの、調理台を拭くものと、色で使い分けるなどの対策を。可能であれば、使い捨てのペーパーナプキンの方が安全です。そのまま食べられる食品を扱うときは、必ず直前に手を洗ってください。洗った手は、その食品以外に触れないこと。それを徹底して実践すれば、特にノロなどの食品へのウイルス接触を低減させられます。

## 異物混入を防ぐ為に効果的なネット付ユニフォーム

毛髪等の混入を防ぐユニフォームの採用も、異物混入を回避する有効な手段。



袖口ネット



パンツ裾ネット

自分が汚染を持ち込まない、個人衛生の考え方も大切。厨房に入るときは必ず肘まで手洗いをし、白衣のままで屋外に出ることは避ける。

## STEP 5 正しい衛生管理を実践し、時代に合わせたチャレンジを

今後、新型コロナウイルス対策は常態化していくと予想しています。飲食店は厳しい時期がしばらく続くと思いますが、だからこそ、席数を越えた数量を販売できるデリバリーやテイクアウトは、チャンスでもあります。また、付加価値をつけて単価を上げることで、利益を増やす方法も考えられます。世界では食品のサプライチェーンが危機に陥っており、いつどの国で食糧危機が起こらないとも限りません。地産地消や地元企業との連携など、身近なところから原材料の調達を考えてみるのも良いでしょう。お客さまがご自宅で最後の仕上げをする「食材キット」など、今の時代に合った新しい飲食業態を考えるのもひとつの手です。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画は、主要な衛生管理項目にテイクアウト・デリバリー用の項目をきちんと追加するだけで、わざわざ別途の衛生管理計画を作成する必要はありません。私が作成のお手伝いをしたフードサービス協会の手引書「**多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き～HACCPの考え方を取り入れて～Ver.1**」にも「テイクアウト／デリバリー時の注意」という項目を入れていますので、参考にしてください。個人店舗の方は、東京都が発行している「**食品衛生管理ファイル**」が便利です。

最後に、衛生管理は「決まっているからやる」のではなく、「なぜそれをやらなくてはいけないか」を理解することが大切です。一人ひとりが意味や手順を正しく理解し、実践していることを“見える化”する。それが、現場のプライドや食への信頼に直結するということです。



◀ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を理解・実践できる資料。店舗の規模にかかわらず適切な衛生管理を行うことができる。



◀ 東京都発行の「食品衛生管理ファイル」はこちらから。

※ 東京都発行の「食品衛生管理ファイル」は厚生労働省HPに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しているため、全国の個人店舗で活用できる。



一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター  
専務理事

## 杉浦 嘉彦氏

## プロフィール

愛知県岡崎市 在住  
一般社団法人日本HACCPトレーニングセンター専務理事  
月刊HACCP発行人、食×農MOOC代表



◆その他の業務歴  
株式会社鶏卵肉情報センター 代表取締役社長、  
特定非営利活動法人 日本食品安全検証機構 常務理事、  
フードサニテーションパートナー会 (FSP会) 理事、  
農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト (FCP) ファシリテータ、  
東京都および栃木県の食品衛生自主管理認証制度 基準検討委員、  
一般社団法人日本惣菜協会 惣菜製造管理認定 (JmHACCP) 審査委員、  
日本フードサービス協会 多店舗外食手引書 検討作業部会委員 等

◆資格等  
国際HACCP同盟認定リード・インストラクター、  
HACCPトレーナー・オブ・トレーナー、  
HACCP上級コーディネーター、  
フードディフェンス・コーディネーター、  
米国食品営業施設食品衛生管理資格者、  
米国FSMA予防的コントロール有資格者(PCQI)リード・インストラクター、  
食品安全委員会リスクコミュニケーション ほか

◆活動  
月刊HACCP「私の視点」ほか執筆多数  
Codex食品衛生基本テキスト、HACCP—その食品安全の系統的アプローチ他、英文書籍の翻訳出版多数  
栃木県食肉公社の新食肉センター 対米・対EU HACCP認定支援(2019年度)  
自治体の衛生監視指導員のトレーニング多数(秋田県、栃木県、東京都、港区、東海北陸ブロック、大阪府、岡山県、北九州市検査員等)  
JHTCワークショップの集合学習完全オンライン化の開発(2020年度～)

## 月刊HACCP

## 雑誌詳細

「食の安全性と健全性」をテーマに、原材料の生産現場から食品製造、流通、消費まで (farm to table) の一貫した食品衛生対策を柱とし、新時代に対応するための情報誌

- 国際的なHACCP情報をいち早く届ける
- ISO22000速報、認証企業のレポートも充実
- 食材の生産から製造加工・流通・消費まで食に関わるすべての人々が読者対象
- “農場から食卓まで”すべての段階の食の安全と品質に関する問題を取り上げる
- 一般論ではなく、具体的な現実問題の解決を指向する
- 重要であるが、つい忘れがちな基礎知識の再教育
- 衛生管理者や技術者に、日常すぐに役立つ技術を連載する

