

【テイクアウト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事業を始められる企業が増加しています。トラブル防止のための下記の項目についてご一読いただき、商品提供のご参考にしていただけたら幸いです。

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。百貨店等商業施設に入っている飲食店は加入しなければ商品を扱えません。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。

（参考）商工会議所 会員向け「ビジネス総合保険制度」 <https://hoken.jcci.or.jp/business/>

（参考）岡崎市食品衛生協会ホームページ「食品営業賠償共済（あんしんフード君）」

<https://oka-fs.com/>

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については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店舗から画鋲（がびょう）の撤廃

店舗の貼り紙に画鋲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鋲やクリップ、ラップなどの混入です。特に画鋲は針があって大変危険です。掲示物から気付かないうちに落下して混入することがあるため、画鋲を使用されている店舗につきましても、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。2020年4月1日から新食品表示法が施行されましたので、店舗で直接お渡しするテイクアウトではなく、どこかに納品して販売する場合は、【原材料の表示（アレルギー含）】だけでなく【栄養成分表示】も義務となりましたのでご注意ください。百貨店への納品等に関しては、それに加えて【細菌検査（生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌）】の検査結果の提出も必要です。仮に百貨店への納品が無くても、ここまで実施しておくと、消費期限が何時間可能かを根拠付で記載できますので大変安心です。

（参考）消費者庁「食品表示法」パンフレット

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/

岡崎市ホームページ「事業者向け情報 検便検査、食品検査、水質検査について」

<https://www.city.okazaki.lg.jp/1100/1107/1146/p002485.html>

愛知県ホームページ「保健所試験検査及び衛生研究所」

<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/eisei/0000083837.html>

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くださいます。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います。