

## 特集：出前やテイクアウトを始める時の注意点

### 巻頭言

7月中旬より緊急で新型コロナPCR検査を始めました。当初は8月中旬以降に計画していましたが、皆様もご存じの通り浜松で夜の街クラスターが発生し、お客様のご要望にお応えし、少しでもお役に立てればと思ひ、前倒しでの開始となりました。

PCR検査機器はノロウイルス検査用として既に2台使用していましたが、採取容器と試薬さえあれば検査は可能な状況でした。ただ今回は少し畑違いではないのかとの思いや、始めた場合にどのようなリスクがあるのかの想定が出来ないこともあり、当初はマルマ社員とその家族の範囲に留め、外部からの受け入れは積極的には考えていませんでした。しかし、上述した通り突然（突然が当然ですが）浜松で夜の街クラスターが発生し、それどころではなくなりました。私自身心の中で、浜松ではクラスターなど発生しないのではと、新宿などの出来事を少し他人ごとには思っていました。身近なお客様や知人が当事者になると言葉では表せないほどの大変さであることを実感し、バタバタで準備不足感はありましたが、マルマで出来ることであるならばと踏みきりました。

検査は、保健所が感染者や濃厚接触者と判断した人は実施しますので、それ以外の保健所では実施してくれない人が対象です。今回一番強く感じたことは、保健所での検査の対象とはならない人達が、いかに不安を感じ、それを取り除くことがどれだけ大切かと云うことでした。同じフロアで仕事をしていた、同じ食堂で食事を取ったなど、傍から見ればそんな心配しなくてもと思われることでも、その人にとっては大変なことで、仕事が手につかなくなる人や、ノイローゼになってしまうのではと思われる方もいます。しかし、それを解消する術がPCR検査を受けて陰性を証明することなのですが、今は検査を受けることが出来ないのが通常です。このような中、マルマでこの安心をお客様や知人にご提供できたことが、ちょっと無理をしましたが本当に良かったことだと思っています。

さらに皆様へ安心をお届けするために、今月よりマルマ全社員のコロナ検査を毎月実施します。従来の「ノロウイルスフリー」宣言に続き、マルマ全社員「新型コロナフリー」宣言を発出したいと思ひます。

(雅)

## 出前やテイクアウトを始める時の注意点

最近では、新型コロナウイルス感染予防のため、店内での飲食を控え、出前やテイクアウトの需要が伸びており、これらを新たに始める事業者が増えています。そこで、今回の M-TEC インフォメーションでは出前やテイクアウトなどを始める時に注意しておかないといけないことを紹介させていただきます。

### 飲食店営業許可でできること

消費者への食品の提供には、営業許可が必要です。一般的な飲食店(居酒屋、レストラン等)が取得している「飲食店営業(食堂)」の許可は、基本的には店内で調理後すぐに提供することを前提としたものです。しかし、調理室と客席が完全に壁で分けられている「完全区画形式」の場合は、陳列販売など他にも出来ることがいくつかあります。

	カウンター形式	完全区画形式
施設の構造		
許可内容	店内での飲食 出前・テイクアウト	店内での飲食 出前・テイクアウト 陳列販売 移動販売 スーパーなどへの卸売り(弁当) など

上の表のように、カウンター形式では出来ることが限られており、陳列販売や移動販売などは出来ません。

しかし、現在は**新型コロナウイルス拡大の特殊性を鑑みて一時的に**「カウンター形式」で調理した食品の陳列販売や移動販売は認められています。これは一時的な対応であり、コロナ禍後も継続する場合には改善が求められる可能性があるため、注意が必要です。

※自治体によって許可の範囲や要件が異なる場合があります。

## 飲食店営業以外の許可が必要なもの

次のような場合には、別の営業許可が必要になるため、事前に保健所へ届出をお願いします。

- ・調理した惣菜をインターネット販売する(そうざい製造業が必要)
- ・焼き菓子<sup>①</sup>を陳列販売する(菓子製造業が必要)
- ・焼肉店が食肉(生肉)を店頭で販売する(食肉販売業が必要)
- ・寿司屋が鮮魚介類(生魚)を店頭で販売する(魚介類販売業が必要)
- ・ラーメン店が自家製麺(生めん)を製造し店頭で販売する(めん類製造業が必要)
- ・居酒屋がからあげを製造しスーパー等の販売店へ販売する(そうざい製造業が必要)



## 調理時の衛生管理について

店内喫食とは異なり、テイクアウトなどでは調理してから食べるまで時間がかかるため、より高い衛生管理が求められます。下記のような点に注意して、調理・提供をお願いします。

- ・管理が難しい生もの(魚介類等)や、生野菜、半生のものは避ける。
- ・加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱する。
- ・店舗の現場の能力にあわせて製造する。(お店の能力を上回る=事故につながる。)
- ・食中毒菌が増殖しやすい温度帯(20℃~60℃)で長時間放置しない。調理後は速やかに放冷をする。
- ・手洗いの徹底、使用する器具の洗浄・消毒
- ・調理にかかわる人の健康管理の徹底
- ・消費者に対してなるべく早く食べてもらう旨を口頭やシールの貼付等で情報提示する。

### 検査

テイクアウト、陳列販売、卸売などを始める場合には、安全に調理が  
出来ているか、消費期限に問題が無いかが、検査で確認をお願いします。



## 消費者側が注意すること

- ・一度に食べきれぬ量で注文をする。
- ・常温で長時間持ち歩かない。
- ・食べる前に十分な手洗いをする。
- ※すぐに食べられない場合…

- ・冷蔵庫で保管
- ・食べるときはレンジなどで中心部まで十分に加熱
- ・においや見た目などで異常を感じたら食べない

今後もテイクアウトの需要は続くことが予想されます。調理者側、消費者側ともに、食品の取り扱いに注意して食事を楽しんでください。

食品検査、賞味期限検査を承っています。  
まずは弊社までお問い合わせください。

## 害虫獣紹介

### マムシ

長かった梅雨が明け、本格的に夏が始まりました。暖くなると様々な生き物が活発に行動を始めますが、その中には危険な生き物もいます。今回は夏に行動が活発になるマムシについて紹介します。

#### 生態

マムシは、クサリヘビ科マムシ属に分類されるヘビです。体長は45～60cmとヘビの中では小型で、体型はずんぐりと太短く、三角形の頭が特徴です。体色は茶褐色で、背に銭形の斑紋があります。活動時期は主に7月から9月で、沖縄を除く北海道から九州に分布し、湿った溝や河川を好み、水田や川、田畑の茂みに生息します。道路や市街地にいることもあります。食性は動物食で、ネズミやカエル、トカゲなどを食します。他の蛇とは異なり、卵を産まず、胎内で卵を孵化させて、子供を出産します。



写真 マムシ  
*Gloydus blomhoffii*

(引用元：日本ペストコントロール協会)

#### 被害

上顎に毒牙をもっており、咬まれると数分以内に激しい痛みがあり、咬まれた部分は紫色に腫れます。重症化すると、吐き気、頭痛、発熱、めまい、意識混濁などが起こり、死亡することもあります。毎年2000人～3000人ほど被害が出ており、数名の死亡者が出ています。

#### 対策

生息しやすい河川や田畑の草むらには半ズボンやサンダルのような肌の露出のある服装で入らないようにしましょう。万が一見かけた場合、マムシは攻撃性が低く、こちらから危害を加えなければ咬まれることはないため、その場を離れてください。咬まれた場合はすぐに医療機関で治療を受けましょう。蛇用の駆除剤や忌避剤が市販されているため、それらを用いてマムシを駆除や忌避することもできます。

## 食中毒情報

今月は、件数としてはカンピロバクター、患者数としてはウエルシュ菌（右表ではその他内に含む）を原因とした食中毒が最も多く発生していました。

気温が高くなり、細菌性食中毒が上位を占める状況が続いています。調理時には、食中毒菌の増殖しないようにするため、食材や調理済み食品を常温で放置しないようにして下さい。特に、陳列販売やテイクアウトで提供する場合は、調理後から食べるまでの間に時間が開くため、保存方法や消費期限について消費者への注意喚起の徹底もよろしくをお願いします。

今月、自分で採取した毒キノコによる食中毒が発生しており、1名死亡者が出ていました。秋にかけて山菜狩りによる食中毒が増える季節になります。野草やキノコ類を採取して食べる際には、確実に食用と分かる物以外は口にしないように注意して下さい。

### 全国食中毒発生状況 (7/15～8/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	9	42
黄色ブドウ球菌	4	55
サルモネラ属菌	4	41
アニサキス	3	3
不明・その他	3	66

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

**MARUMA M/TEC**  
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11  
TEL : (053)464-6400 FAX : (053)465-4120  
東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402  
TEL : (042)850-6454 FAX : (042)850-6456  
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1  
TEL : (054)202-0210 FAX : (054)202-0220

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2  
TEL : (0567)69-4080 FAX : (0567)69-4081  
関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15  
TEL : (078)842-6755 FAX : (078)858-6802