



新型コロナウイルスの影響を受けて、多くの料理店がテークアウトを始めましたが、梅雨に入り、食中毒が懸念されています。

①県が店舗向けにホームページで呼び掛けている予防法は？



受け渡しまで冷房の効いた店内で保管した弁当を客に手渡す「味のより道 うしじま」若おかみの牛島繁美さん（右）＝大分市府内町

### 新型コロナ

# 料理持ち帰り 食中毒に注意

新型コロナウイルスの影響を受けて、料理のテークアウトを始めた飲食店は多い。梅雨入りして気温と湿度が上がる中、懸念されるのは食中毒。売り上げが落ち込む店舗は「食中毒を出せば全て水の泡」と細心の注意を払う。消費者の間には日常的に保冷用バッグを使う動きも出ている。

.....



生鮮食品コーナーに並ぶカラフルな保冷用バッグ。大分市府内町のトキハ本店

県は高温多湿で食中毒が発生しやすい気象状況にあるとして、17日に今季第4号の注意報を出した。食品・生活衛生課によると、飲食店はテークアウトを始めると、特別な届け出は不要だが、店内での飲食よりは危険性が高まるという。県は「安全にテークアウトするための3カ条」を店舗向けにホームページ上で公開。小まめな手洗いや十分な加熱処理といった予防法に加え、盛り付け・販売時の注意点として▽詰める前によく冷ます▽調理後2時間以内を提供する▽などを呼び掛ける。店側も対策に努めている。大分市府内町の居酒屋「味のより道 うしじま」は口中、揚げ物や煮物、卵焼きなどを詰め合わせた幕の内弁当を販売。▽予約中心にする▽SNS（会員制交流サイト）を使って売れ残らないよう工夫▽受け渡しまで冷房が効いた室内で保管▽などを徹底する。客に手渡す際は「早めに食べるか、食べ残しは冷蔵庫に

②記事にある大分市府内町の居酒屋が実施している対策はどんなことですか？

.....

## 飲食店 調理や保管の対策徹底 消費者 保冷用バッグ使う動き

生鮮食品コーナーにはエコバッグを含め約50種類が並ぶ。担当バイヤーの足立涉さん(左)は「買い物だけに、食中毒対策に役立っている人も増えているようだ」とみる。買い物帰りにバッグを眺めていた大分市上野町の主婦吉良伊久江さん(右)は「食中毒の予防は購入者にも責任がある。保冷バッグはいつも持ち歩いて対策している。最近はおしゃれなものも増えたので普段使いがしやすいですね」と話した。(三井祥聖)

だが、店内での飲食よりは危険性が高まるという。県は「安全にテークアウトするための3カ条」を店舗向けにホームページ上で公開。小まめな手洗いや十分な加熱処理といった予防法に加え、盛り付け・販売時の注意点として▽詰める前によく冷ます▽調理後2時間以内を提供する▽などを呼び掛ける。店側も対策に努めている。大分市府内町の居酒屋「味のより道 うしじま」は口中、揚げ物や煮物、卵焼きなどを詰め合わせた幕の内弁当を販売。▽予約中心にする▽SNS（会員制交流サイト）を使って売れ残らないよう工夫▽受け渡しまで冷房が効いた室内で保管▽などを徹底する。客に手渡す際は「早めに食べるか、食べ残しは冷蔵庫に

③食中毒の予防策として消費者の間にはどんな動きが出ていますか？

.....