



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？

▽こまめな手洗いや十分な加熱処理▽料理を詰める前によく冷ます▽調理後、2時間以内に提供する



受け渡しまで冷房が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

料理持ち帰り 食中毒に注意

新型コロナ

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が水の泡」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の際、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・販売時の注意として▽詰める前によく冷ます▽調理後2時間以内に提供する▽などを呼び掛ける。

店舗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」は日中、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「早めに食べ残さず、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？

▽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する
▽受け渡しまで冷房が効いた室内で保管する

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

「買物の際、日常的に保冷用バッグを使う動きが出ている。」

同店は新型コロナに伴う外出自粛の影響で、4月中旬から弁当販売を始めた。夜の営業は5月21日から再開したが、客足は戻りきっていないという。今は弁当が売り上げの約3分の1を占める。「もう少し弁当に頼りたい」と若おかみの牛島繁美さん(49)。

保冷用バッグの需要は少しずつ高まっているようだ。大分市のトキハ本店はコンビニでのレジ袋有料化(7月)も見据え、「女性のニーズが高まる」とカラフルなデザインの商品を強化した。

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(42)は「買い物だけでなく、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(63)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)

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？

買物の際、日常的に保冷用バッグを使う動きが出ている。