



サンディエゴ郡 環境衛生管理局 食品住宅課



飲食店と仕出し業者のための指導書 輸送/配達中の食物安全管理

この指導書は食品の輸送/配達ドライバーが、配送中に調理済みの食品の安全性を最大限保護できるための管理方法を提供しています。「輸送業者」とは、製造業者、流通業者、小売食品施設、その他の認可を得た供給元から、小売食品施設や消費者へ事前注文を受けた食品を輸送/配達する車両を意味します。

(カリフォルニア州小売食品法 第113932)

安全な食品輸送の実践

許可済の調理事情：

- 食品、食事は認可/許可済みの食品施設、あるいは公認慈善食餌営業所にて用意されたものであることを確認すること。



食品の安全性：

- 輸送前に、食品が適切に梱包されていることを確認し、食品は常に安全と衛生が保たれていること。

輸送車の清潔度：

- トランク又は後部荷台を含む、車両の内部は常に清潔さと衛生管理が維持されていること。
- 食品は輸送用に用意された、二次食品グレード収納庫に保管すること。輸送中は食品収納庫に装着されたキャリアを清潔、断熱状態で維持すること。



実装時間と温度管理：

- 温かい食品は135度（華氏）以上で保管すること。
- 冷たい食品は45度（華氏）以下で保管すること。
- 調理済みの食品輸送に、30分以上の輸送時間がかかる場合は、冷蔵車や断熱材使用のホットケース等を利用し、温度制御を徹底すること。
- 食品の温度測定に適した、正確で読みやすい、金属プローブ温度計を使用すること。



食品輸送関係者は必ず手を洗うこと：



- 適切な手洗いを頻繁に実践すること：

1. お湯と石鹸を使って手を濡らす。
2. 石鹸のついた手を、ゴシゴシとこすり合わせて20秒間洗う。
3. きれいな流水で、手をすすぐ。
4. ペーパータオルか手乾燥機で乾かす。



- 食品輸送者/配達者は、汚染リスクの可能性のある作業を終えた後は、必ず手を洗うこと。

食品輸送や食品配達に関する最善の管理方法の詳細は、下記連絡先へお問い合わせください。
DEH-FHD 専門担当者 電話 (858) 505-6900 又は イーメール：fhduyeh@sdcounty.ca.gov