

テイクアウト・出前や宅配食材を楽しむために

これから夏場にかけて、気温や湿度が高くなり、食中毒のリスクが高まります。ご家庭で、テイクアウト・出前の食品を食べるときや食材の宅配を利用するときに、気をつけたいポイントをご紹介します。

“特に気をつけたいポイント”

☆早めに食べるように心がけましょう

テイクアウト・出前をした食品は、持ち歩く時間を短くし、帰ったら早めに食べるのが大切です。

☆室温で放置せず、適切な温度で保管しましょう

食中毒菌が増殖しやすい温度（約20℃～50℃）に置く時間を極力短くすることが大切です。

すぐに食べる・調理することができない場合は、冷蔵庫に入れて保存しましょう。

☆宅配食材は、必要な量を購入しましょう

保冷が必要な食材を、冷蔵庫に大量に保存したり、長く庫外へ置くと、適切な温度管理ができなくなります。

☆しっかり手を洗いましょう

食べる前や調理の前には必ず手を洗い、食品に食中毒菌等を付けないようにすることが大切です。



“食中毒予防の3原則”

