

テイクアウト・出前や宅配食材を楽しむために -食中毒予防のポイント-



気温や湿度が高くなると、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時に、特に気をつけたいポイントをご紹介します。

☆ 早めに食べましょう

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**ことが大切です。

☆ 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℃)に置く時間を短くしましょう。**すぐに食べる・調理することができないときは、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、**冷蔵庫に大量に入れたり、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ことが大切です。

食中毒予防の3原則

つけない



ふやさない



やっつける

