

おいしく、たのしく テイクアウト

き つ
気を付けよう！



しょくちゅうどく
食中毒

注意

いんしょくてん 飲食店からのテイクアウト・デリバリーの料理は、お
りょうり
みせ た とき 店で食べる時より、食べるまでに時間がかかります。
た じかん

これからの暑くなる季節は、食中毒菌が増えやすく

とく ちゅうい ひつよう
特に注意が必要です。

しょくちゅうどくよぼう 食中毒予防のため、すぐに食べきりましょう。

テイクアウト等とうを利用するりようときの



ポイント

- ◆ こうにゆうご 購入後は ちようじかん も ある 長時間持ち歩かない!
- ◆ も かえ 持ち帰ったら た すぐに食べる!
- ◆ さいかねつ ちゆうしん 再加熱は中心まで かねつ しっかり加熱!
- ◆ た まえ 食べる前には てあら しっかり手洗い!

しょくちゆうどく よぼう じかん
食中毒の予防には時間と

おんど かんり じゆうよう
温度の管理が重要です!

