

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 た じかん
店で食べる時より、食べるまでに時間がかかります。

あつ つづ きおん たか しょくちゅうどくきん
暑い日が続いていますが、気温が高いと食中毒菌が
い
増えやすく、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 りょうを利用するときの



ポイント

- ◆ 購入後こうにゆうごは長時間ちょうじかん持ち歩もかない！
- ◆ 持ち帰も かえったらたすぐに食たべる！
- ◆ 再加熱さいかねつは中心ちゅうしんまでかねつしっかり加熱！
- ◆ 食たべる前まえにはてあらしっかり手洗てあらい！
- ◆ 時間じかんが経たち過すぎたり、少すこしでも怪あやしい
と思おもった食しょくひん品ひんは、思おもい切きって捨すてる！

しよくちゅうどく よぼう じかん
食中毒の予防には時間と

おんど かんり じゅうよう
温度の管理が重要です！

