

# 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



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  
みせ た と き 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。

これから暑くなる季節は、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<sup>とう</sup>を利用<sup>りよう</sup>するときの



# ポイント

- ◆ <sup>こうにゆう</sup> 購入<sup>ご</sup>後は<sup>ちようじかん</sup>長時間<sup>も</sup>持ち歩<sup>ある</sup>かない！
- ◆ <sup>も</sup> 持ち帰<sup>かえ</sup>ったら<sup>た</sup>すぐに<sup>た</sup>食べる！
- ◆ <sup>さいかねつ</sup> 再加熱<sup>ちゆうしん</sup>は<sup>かねつ</sup>中心<sup>かねつ</sup>まで<sup>かねつ</sup>しっかり<sup>かねつ</sup>加熱！
- ◆ <sup>た</sup> 食べる<sup>まえ</sup>前<sup>て</sup>には<sup>て</sup>しっかり<sup>て</sup>手洗<sup>て</sup>い！

<sup>しょくちゆうどく</sup> 食中毒<sup>よぼう</sup>の<sup>じかん</sup>予防<sup>じかん</sup>には<sup>じかん</sup>時間<sup>と</sup>と

<sup>おんど</sup> 温度<sup>かんり</sup>の<sup>じゆうよう</sup>管理<sup>じゆうよう</sup>が<sup>じゆうよう</sup>重要<sup>じゆうよう</sup>です！

