

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、
りょうり
みせ た とき た じかん
お店で食べる時より、食べるまでに時間がかかります。
あつ きせつ しょくちゅうどくきん ばい
これからの暑い季節は、食中毒菌が増えやすいの
とく ちゅうい ひつよう
で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

- ◆ こうにゅうご ちょうじかん も ある 購入後は長時間持ち歩かない!
- ◆ も かせ た 持ち帰ったらすぐに食べる!
- ◆ さいかねつ ちゅうしん かねつ 再加熱は中心までしっかり加熱!
- ◆ た まえ てあら 食べる前にはしっかり手洗い!

しょくちゅうどく よぼう た
食中毒の予防には、食べる
じかん しょくひん おんどかんり
までの時間と、食品の温度管理
じゅうよう
が重要です!

