

テイクアウト・デリバリー

まちがった取り扱いをしていませんか?

取り扱いのポイントをおさえて、上手に利用しましょう!

① 買い物帰りに
つい長話しちゃった
テイクアウトしたお弁当、
冷めちゃったかしら

② たくさん買ったから
食べきれないなあ
もったいないし、
明日食べよう!

③ 翌日

特に見た目も変わらないし
大丈夫よね...

ちょっと待つて!!

④

まちがった取り扱いをすると、
テイクアウトした食べ物で
食中毒を起こしちゃうよ!

みなみんだよ!

ええっ!?

だれ?

テイクアウト・デリバリー 利用の際に気を付けるポイント



見た目、匂い、温度、 容器の破損等の確認

- ・見た目や匂いに異常を感じたり、
温度が上がりすぎていた場合は、
食べないようにしましょう



温度管理に注意!

- ・保冷剤や保冷バッグを活用しましょう
- ・すぐに食べられないときは冷蔵庫へ



食品表示で 消費期限などを確認

- ・消費期限や保存方法、アレルギー物質
を確認しましょう
- ・表示がない場合は、お店の人に確認
しましょう



購入後は なるべく早く食べる

- ・購入は買い物の最後にして、すぐに
持ち帰りましょう
- ・デリバリーは在宅中に受け取れるように
注文しましょう

温度管理と、早く食べる
ことが大切なのね。

食中毒は、加熱だけでは防げないこともあるんだ。
その時に食べきる分だけ購入しよう!

夏場は細菌による食中毒が 増加傾向

「食中毒予防三原則」で細菌による食中毒を防ぎましょう！

「食中毒予防三原則」とは

① つけない

- ・しっかり手洗いを行う
- ・清潔な調理器具を使い、必要に応じて使い分ける



② ふやさない

- ・冷蔵するなどして **危険温度帯**※を避ける
- ・長時間持ち歩かない



③ やっつける

- ・中心部まで十分に加熱する
(75℃で1分以上)



※ **危険温度帯** とは、食中毒菌が増殖しやすい **10～60℃** の温度帯のことです
常温に長時間置きっぱなしにしたり、車の中や直射日光の当たる場所に放置しないようにしましょう

加熱調理だけでは防げない食中毒があります
食中毒予防三原則の3つ全てを守りましょう！

黄色ブドウ球菌

- ・菌は加熱で死滅するが、菌の増殖時に作られた毒素は100℃、20～30分の **加熱でも壊れない**
- ・過去の食中毒事例
～おにぎり等の手作業で製造された食品

ポイント: つけない、ふやさない
できるだけ食品に素手で触らず、低温で保存しましょう

ウェルシュ菌

- ・調理後に、食品を常温で冷ましている間に100℃、6時間の **加熱に耐える「芽胞」という殻のような構造を作る**
- ・過去の食中毒事例
～カレーや煮物等の煮込み料理

ポイント: ふやさない、やっつける
小分けするなど早く冷めるように工夫し、食べる直前によく加熱しましょう

生野菜はよく洗って食べましょう

夏場になり、生の野菜や果物を食べる機会が増えてきました。生野菜には、まれに食中毒菌(腸管出血性大腸菌O157など)が付着していることがあるため、注意が必要です。

- ・流水でよく水洗いしましょう。
※必要に応じて、食品用の洗剤を使用しましょう。
- ・すぐに食べないものは、冷蔵保管しましょう。

