

テイクアウト、デリバリー(宅配)を 利用する時は…

- 新型コロナウイルス感染症の影響を受け、テイクアウトやデリバリー(宅配)サービスを利用する機会が増えています。

テイクアウトやデリバリーでは、調理してから食べるまでの時間が長くなるため、食中毒菌が増えやすくなり、食中毒のリスクが高くなります！

利用する時は以下のことに注意しましょう！



注文・購入するとき

- 一回で食べきれる量を購入しましょう。
- 消費期限や保存方法をお店の人に尋ねたり、表示を見たりして確認しましょう。



持ち帰るとき 宅配を受け取るとき

- 常温で長時間、持ち歩かないようにしましょう。
- 宅配は在宅の時に届くように手配し、家の外で弁当等を放置することがないようにしましょう。



料理を食べるとき

- 食べる前には手を洗いましょう。
- 購入した食品はすぐに食べましょう。
- すぐに食べない場合は冷蔵庫で保管し、温めなおすときは中心部まで十分に加熱しましょう。 ※一度常温で長時間放置した食品は、再加熱しても食中毒のリスクがあるため、思い切って捨てましょう！



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒に

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3

下準備

ゴミはこまめに捨てる

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

肉・魚は生で食べるものから離す

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

こまめに手を洗う

井戸水を使っていたら水質に注意

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

作業前に手を洗う

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

台所は清潔に

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

point 5

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

早く冷えるように小分けする

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

ご相談は、お住まいの区を担当する各生活衛生監視事務所(右のQRコード参照)か、各区保健福祉センターまでお願いします。



(厚生労働省ホームページより引用)



大阪市食品安全情報発信ツイッター「大阪市食品安全ニュース」では、食中毒予防や食品衛生に関する様々な情報を発信しています。是非、フォローをお願いします。https://twitter.com/ocfs_news

