

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！

