

食品のテイクアウト・デリバリー 利用のポイント

～食べる側も気を付けて
食中毒を防ぎましょう！～

①食べきれる量を購入しましょう。

②適切な温度で保管しましょう。



【テイクアウトを利用】

- ・ 予約をして、出来上がる時間に受け取りに行くようにする。
- ・ 保冷バッグを用意して持ち帰る。車内に長時間放置しない。

【デリバリーを利用】

- ・ 置き配サービス※を利用する場合、日かげなどの涼しい場所を指定し、配達後はすぐに受け取って室内で保管する。

(※玄関前、置き配バッグ、宅配ボックス、車庫、物置など、指定した場所に非対面で荷物を届けるサービス)

③購入した食品は早めに食べましょう。

- ・ 食べきれず残った食品は、清潔な容器に入れ冷蔵庫で保管し、しっかりと再加熱して早めに食べる。

食中毒予防の3原則



菌を つけない

- ・ 石けんを使い、しっかり手を洗う。
- ・ 包丁やまな板は、肉や魚／野菜で使い分け、使うたびに洗い消毒する。
- ・ 肉や魚は他の食品と分けて保存する。



菌をふやさない

- ・ 購入した食品は、保存温度を守る。
- ・ 調理は素早く行い、すぐに食べる。
- ・ 菌が増えやすい温度（20～50℃）で長時間置かない。

菌をやっつける



- ・ 中心部までしっかり加熱する。
(中心温度が75℃で1分以上が目安)
- ・ 使用後の調理器具は、しっかり洗い消毒する。